

# Wochenkarte

## **GERMANIKÓ** ..... **24,90**

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen, serviert mit gebratenem Spinat, Süßkartoffelpüree und einer hausgemachten Pfeffersauce, sowie einem griechischen Salat vorab

## **KÍTRINOS BAKALIÁROS** ..... **17,90**

frisches Seelachsfilet gebraten, serviert mit frischem gebratenem Spinat, Rosmarinkartoffeln und einer Tomaten-Knoblauchsauce, sowie einem griechischen Salat vorab

## **PASTÍZIO** ..... **19,50**

ein Nudel-Hackfleischauflauf nach Art des Hauses zubereitet mit einer Béchamelhaube gebacken, serviert mit einer hausgemachten Metaxasauce, sowie einem griechischen Salat vorab

## **IBÉRICO** ..... **21,90**

Spanien trifft auf Griechenland! Ein Kotelett vom Ibericoschwein, serviert mit frischen hausgemachten Pommes mit geraspelttem Kefalotirikäse und hausgemachter Kräuterbutter, sowie einem griechischen Salat vorab

## **PANTZAROSALÁTA** ..... **12,50**

knackiger Wildkräutersalat mit roter Bete, Feta-Käse, geröstete und karamellierte Walnüsse, Orangenstücke und Lauchzwiebeln, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Balsamico-Dressing

## **JOUWÉTZI ME THALASSINÁ** ..... **19,50**

Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezielsauce mit Feta, Oktopus, verschiedenen Meeresfrüchten und frische Muscheln, sowie einem griechischen Salat vorab

## **HALVÁ (Dessert)** ..... **5,90**

hausgemachte Süßspeise aus Grieß, Walnüsse und Zimt nach griechischer Art zubereitet