

# Wochenkarte

|   |              |
|---|--------------|
| <b>SPETZOFÁI</b> .....  | <b>15,90</b> |
| rustikaler würziger „Bauernwurst-Topf“, traditionell zubereitet mit Paprika, Zwiebeln und Chili in Tomatensauce, serviert mit Feta und warmen Pita-Brot, sowie einen griechischen Salat vorab |              |
| <b>TIGÁNI IKODÓMOS</b> .....  | <b>17,90</b> |
| ein im Pfännchen gebratenes Schweinefilet in einer milden Metaxasauce, verfeinert mit Kräutern, serviert mit Pommes frites, sowie einen griechischen Salat vorab                              |              |
| <b>MOSCHÁRI KOKKINISTÓ</b> .....  | <b>15,50</b> |
| in Rotwein geschmortes Rindfleisch in einer fruchtigen Sauce, serviert mit Kartoffelpüree, sowie einen griechischen Salat vorab   |              |
| <b>KÍTRINOS BAKALIÁROS</b> .....  | <b>19,50</b> |
| frisches Seelachsfilet gebraten, serviert mit Süßkartoffelpüree und einer hausgemachten Salsa Verde, sowie einen griechischen Salat vorab   |              |
| <b>SALÁTA DÍDIMA</b> .....  | <b>12,50</b> |
| knackiger bunter Wildkräutersalat mit Orange, Granatapfelkerne, Zwiebeln, Cherrytomaten, Feta-Käse und geröstete Pinienkerne, vollendet mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette                  |              |
| <b>KARAWÁKIA</b> .....  | <b>10,50</b> |
| gefüllte Zucchinischiffchen aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Fetaraspeln, serviert mit Brot   |              |
| <b>JAOÚRTI TOU KOUTALIOÚ (Dessert)</b> .....  | <b>6,50</b>  |
| Original cremig-griechischer Joghurt, serviert mit in Sirup eingelegten Quitten und Walnüssen. In Griechenland auch bekannt als „Süßigkeit vom Löffel“. <b>(Probieren und genießen)</b>       |              |