

# Wochenkarte

<b>MÍDIA ACHNISTÁ</b> .....	<b>13,50</b>
frische Muscheln im Tomaten-Weißweinsud mit Sellerie, Paprika und Zwiebeln, serviert mit Brot	
<b>TIGÁNI ACHTÍPITOS</b> .....	<b>18,50</b>
zarte Schweinemedallions im Pfännchen mit Metaxasauce und Kräutern gebraten, serviert mit Pommes fites und einem griechischen Salat vorab	
<b>PSÁRI TIGANITÓ</b> .....	<b>23,50</b>
frisches Fischfilet vom Kingklip (grätenfrei) gebraten, serviert mit Spinat, Rosmarinkartoffeln und einer hausgemachten Tomaten-Knoblauchsauce sowie einen griechischen Salat vorab	
<b>GERMANIKÓ</b> .....	<b>24,90</b>
gegrilltes Roastbeef vom deutschen Jungbullen, serviert mit einer hausgemachten Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln, sowie einen griechischen Salat vorab	
<b>SALÁTA GÍRO</b> .....	<b>14,50</b>
knackiger grüner Salat mit Gyros, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotiri-Hartkäse aus Epirus, vollendet mit einem hausgemachten Joghurtdressing	
<b>SALÁTA AIDÓNÍ</b> .....	<b>14,50</b>
knackiger Salat aus Wildkäutersalat, Rucola, Cherrytomaten, Möhren, lauwarmer karamellierter Ziegenweichkäse, Feigen und geröstete Pinienkerne, vollendet mit einem Feigen-Balsamico Dressing	
<b>REVANÍ (Dessert)</b> .....	<b>5,90</b>
lauwarmer hausgemachter griechischer Grießkuchen auf Honigsirup, serviert mit Vanbilleeis	