

Wochenkarte

GEMISTÓ KOTÓPOULO..... **17,90**

ein mit Kefalotiri (Hartkäse) und getrockneten Tomaten gefülltes Hähnchenbrustfilet auf einem leichten Tomatensugo, serviert mit einer Folienkartoffel mit Joghurt-Dill-Dip, sowie einen griechischen Salat vorab

MÍDIA CHIONÁNTHROS..... **14,90**

frische Muscheln mit Langkornnudeln im Zitronen-Weißweinsud gekocht, verfeinert mit frischen Kräutern und Fetaraspeln, dazu reichen wir einen griechischen Salat vorab. **(Die „Paella“ der Griechen)**

PANTZAROSALÁTA..... **11,50**

Wildkräutersalat mit Roter Beete, Walnüssen und Feta-Käse, vollendet mit einer hausgemachten Orangen-Vinaigrette und Brot

FILÉTO GATÓPSARO..... **22,90**

frisches Welsfilet gebraten, serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Knoblauchsauce und geschwenktem Gemüse, sowie einen griechischen Salat vorab

MOSCHARÍSIO SIKÓTI..... **14,50**

Rinderleber vom Grill, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Kroketten, sowie einen griechischen Salat vorab

ELLINIKÓ NÚMERO..... **15,90**

traditionelle, authentische, von Hand gefertigte Souvlakispieße, serviert wie in Griechenland mit frischen hausgemachten Pommes, Zaziki und Pita-Brot, sowie einen griechischen Salat vorab

GLYKOÚLIS (Dessert)..... **5,90**

einen hausgemachten Kakikuchen (lauwarm), serviert mit einem fruchtigen Mangoeis