

# Wochenkarte

## **JOUWÉTZI MIT OSSOBUCO** ..... 20,90

Jouwetzi mal anders; geschmortes Ossobuco (Scheibe von der Kalbshaxe) in Tomatensauce mit Rotwein aus dem Ofen mit griechischen Kritharaki (Reisnudeln), verfeinert mit Graviera Käse (Hartkäse aus Griechenland), sowie einem griechischen Salat vorab

## **ELLINIKÁ SOUVLÁKIA** ..... 18,50

traditionelle, authentische von handgefertigte Souvlakispieße, original aus Nackenfleisch, serviert wie in Griechenland mit frischen hausgemachten Pommes, Zaziki und geröstetem Pita-Brot, sowie einem griechischen Salat vorab. Mehr GRIECHISCH geht nicht!

## **TÓNROS SKÁRAS** ..... 24,50

gegrilltes Thunfischsteak (medium) im Sesammantel, serviert mit einem Mango-Chili-Gurkensalat und Thymiankartoffeln sowie einem griechischen Salat vorab

## **TONNÓSALATA** ..... 19,50

knackiger Wildkräutersalat, serviert mit Tranchen vom frischen Thunfischsteak vom Grill, Cherrytomaten, Gurken, Radieschen, Croûtons, Sesam und Eier, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

## **LACHANODOLMÁDES** ..... 16,50

Wirsing-Dolmades (Rouladen) mit Hackfleisch, Reis und mediterranen Kräutern gefüllt, serviert mit Kartoffeln und einer Avgolemonosauce (Zitronen-Butter-Sauce), sowie einem griechischen Salat vorab. Wie bei Oma zu Hause nur moderner

## **MANITÁRIA GEMISTÁ** ..... 11,50

ein Trio aus drei Riesenchampignons gefüllt mit einer pikanten Schafskäsencreme, Hackfleisch und Spinat mit Käse überbacken

