

Wochenkarte

600. KOLOKITHÓSOUPA..... 9,90

aromatische Kürbis-Kokos-Creme-Suppe, serviert mit einer gebratenen Garnele mit Chili, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

601. MOUSSAKA GYOZA..... 11,90

„Greek soul. Asian Twist“

Goldbraun-knusprige Gyoza mit herzhafter Moussaka-Füllung, auf samtiger Béchamelsauce, mit gerösteten Auberginenwürfel und aromatischem Kräuteröl.
(Als Vorspeise oder zum Teilen in die Mitte)

602. IBÉRICO..... 26,90

Spanien trifft auf Griechenland!

Iberico Schweine-Kotelett vom Grill, serviert mit griechischen Pommes mit geriebenem Graviera Käse, Gemüse und Kräuterbutter

603. PSARÓSOUPA..... 25,90

griechischer Fischeintopf mit Rotbarsch, Lachs, Kalamari, Garnelen, Venus- und Miesmuscheln in einem aromatischen Tomaten-Fischsud mit feinem Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Die Bouillabaisse Griechenlands.

604. SALÁTA KOLOKÍTHA..... 17,90

knackiger Wildkräutersalat mit gebackenen Kürbisstücken aus dem Ofen, Cherrytomaten, Zwiebeln, geröstete Walnüsse, Rucola, Granatapfelkerne und Feta Käse, vollendet mit einem hausgemachten Joghurt-Dressing

605. FLAMMKUCHEN ME KOLOKÍTHA..... 17,90

knuspriger Flammkuchen, belegt mit Kürbis, Feta-käse, Walnusskerne, Thymian, rote Zwiebeln und Gyros und mit griechischem Honig verfeinert
(Auch vegetarisch möglich)