

Wochenkarte

600. SPARANGÓSOUPA..... 8,90

eine frisch hausgemachte Spargelcremesuppe mit Kräutern und Spargelstücken, serviert mit Brot

601. Klap Santuits..... 16,90

Stulle 2.0.

Geröstetes Landbrot belegt mit einer Gravier-Pfefferremoulade, Hähnchenbrustfilet, in Metaxa karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Käse, krosser Bacon und Rucola, serviert mit unseren Rustic Fries



BENNO SPRITZ..... 0,2 l 7,90

Aperitif aus griechischem Imiglykos, Orangen- und Angostura Bitters,

Kirschsafft und Tonic Water, serviert mit Rosmarin und Orange

602. SOLOMÓS..... 26,50

frischer Lachs gebraten, serviert mit einem Duett vom weißen und grünen Spargel, Zitronen- Kartoffelspalten aus dem Ofen und einer hausgemachten Dillsauce

603. BRIZÓLA..... 29,90

gegrilltes Rumpsteak vom Grill, serviert auf gebratenem grünen und weißen Spargel, serviert mit Pfeffersauce und Kroketten

604. SPARAGOSALÁTA..... 17,50

mediterrane Spargelsalat mit grünem- und weißen Spargel, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Walnüsse, Zwiebeln und einer cremigen Burrata, vollendet mit einem Balsamico-Dressing

605. EKMÉK GADAÍFI..... 11,90

Unser Dessert- Highlight ist wieder da!

griechisches Schichtdessert aus feinen Kataifäden

(wie Engelshaar) mit einer Vanillecreme und einer feinen Sahnehaube, vollendet mit geriebenen Pistazien.