

# Wochenkarte

## 600. KOLOKITHÓSOUPA..... 9,90

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

## 601. TIGANÁKI ME PFIFFERLINGE..... 24,90

Schweinefilet aus der Pfanne in Weißweinsauce mit frischen Pfifferlingen, frischen Kräutern und verfeinert mit Crème Fraîche, 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. KOKKINISTÓ ARNÍSSIO..... 24,90

12 stunden geschmortes Lammfleischragout in Rotwein mit Zimt und Nelke, serviert auf Pappardelle mit geriebenem Graviera-Käse (der Parmesan Griechenlands)

## 603. 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

## 604. 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)