

## Vorspeisen - Appetizers

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Tzatziki – cremiger Joghurt mit Gurke, Knoblauch & Dill              | 6,9 €  |
| Pimientos mit Tirokafteri – geröstete Paprika mit würziger Käsecreme | 8,9 €  |
| Kalamata Oliven mariniert mit Kräutern                               | 6,9 €  |
| Rote Beete mit Ziegenkäse & Senfsamen                                | 9,5 €  |
| Greek Salad – Feta, Oregano, frisches Gemüse, Olivenöl               | 8,5 €  |
| Feta „Dodoni“                                                        | 8,9 €  |
| Eingelegte Sardellen & Tursi Gemüse – mediterraner Klassiker         | 8,9 €  |
| Gefüllte Zucchini Blüten mit Ziegenkäse                              | 10.0 € |

## Warme Vorspeisen - Small Hot Plates

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Wildbrokkoli mit Mandel-Brokkoli-Pesto            | 9,0 €  |
| Zucchini bällchen goldbraun frittiert             | 9,5 €  |
| Waldpilzpfanne – saisonale Pilze mit Kräutern     | 10.0 € |
| Aubergine frittiert mit Parmesan                  | 8,5 €  |
| Fritto Misto – knusprig frittierte Meeresfrüchte  | 15,0 € |
| Garnellen Saganaki – Biskuit mit Feta und Tomaten | 16,0 € |
| Calamari Fritti mit Sellerie-Tsatsiki             | 12,0 € |

## Griechische Klassiker - Traditionsgerichte

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Tiropita mit Honig – knuspriger Käse-Filo-Teig | 9,5 €  |
| Spanakopita – Spinat & Feta im Blätterteig     | 9,5 €  |
| Boujiourdi – Feta, Kräuter & Tomaten           | 10,0 € |
| Halloumi vom Grill mit Fruchtkompott           | 10,5 € |
| Burrata mit Kirschtomaten & Tomaten Pesto      | 11,5 € |

Unsere Gerichte können Spuren von Laktose, Gluten und Allergenen Elementen wie Eiern, Krebstieren, Nüssen, Sellerie, Senf, Fisch und Sesam beinhalten. Bei Fragen kommen Sie gerne auf uns zu.



|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| <b>Keftedes - Hackbällchen vom Holzkohlegrill</b> | <b>12,5 €</b> |
| <b>Chicken Spieß mit Salsa Verde</b>              | <b>11,0 €</b> |
| <b>Duroc Schweinespieße mit Gurken-Dill-Salat</b> | <b>9,0 €</b>  |
| <b>Kalbsleber mit Butter &amp; Salbei</b>         | <b>12,0 €</b> |
| <b>Chorizo vom Grill</b>                          | <b>10,0 €</b> |
| <b>Frische Pommes – als Beilage</b>               | <b>6,5 €</b>  |

### **Desserts/Süßes Finale**

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Variation: Creme Brûlée, Panna Cotta, Schokolade</b> | <b>9,0 €</b>  |
| <b>Griechischer Joghurt mit Honig &amp; Nüssen</b>      | <b>7,9 €</b>  |
| <b>Tiramisu – mediterranes Dessert</b>                  | <b>10,0 €</b> |

**Sprechen Sie uns gerne nach den saisonalen Tagesempfehlungen an**