

TAGESEMPFEHLUNGEN

ME
NU

DAILY RECOMMENDATIONS

VORSPEISEN

STARTERS

GARIDES SAGANAKI 14,50

Garnelen in schmackhafter Tomatensoße mit Knoblauch, Feta und Petersilie

Shrimps in a tasty tomato sauce, with garlic, Feta and parsley

HALLOUMI SAGANAKI 9,50

In Blätterteig gebackener zypriotischer Käse mit Honig und Walnüssen, dazu ein Salatbouquet mit Hausgemachtem Honig-Senf-Balsamico-Dressing

Cypriot cheese baked in puff pastry with honey, walnuts and a salad bouquet with homemade honey mustard balsamic dressing

MELITZANA SKEPASTI 9,50

Auberginenscheiben mit Feta, Peperoni, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Walnüssen und Feigen-Balsamico-Creme

Eggplants with Feta, green peppers, tomato, onion, garlic, walnuts and figs-balsamic cream

GAVROS MARINATOS **TIP** 7,50

Selbst eingelegte salzige Sardellen Filets mit Olivenöl und Essig

Homemade salty anchovy fillets with olive oil and vinegar

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADE 4,00

Hausgemachte Orangenlimonade
homemade orange-lemonade

MOSCHOFILERO BOUTARI

Ein aromatischer Weißwein der griechischen Rebsorte Moschofilero. Erfrischend, durch dem Geschmack von Zitrusfrüchten und einer blumigen Note.

An aromatic white wine from the Greek grape variety Moschofilero. Refreshing, through the taste of citrus fruits and a floral note.

0,2L 7,00 0,5L 14,00. 0,75L 21,00

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHS

ARNISIO SOUVLAKI 20,50

1 großer Lammspieß mit hauseigener Marinade mit Kräuter-Knoblauch-dip und Beilage nach Wahl

1 big lamb skewer with a garlic herb dip and side dish of your choice

SPEZOFAI 14,50

Griechische Bauernwurst in pikanter reduzierter Rotwein-tomatensoße mit buntem Paprika mix. Serviert mit Feta und einer Beilage nach Wahl (Reis oder Pommes)

traditional stew with spicy

Greek farmer's sausage, colorful fresh

paprika mix and a reduced spicy tomato sauce.

Served with feta and a side dish of your choice (rice or French fries)

KLEFTIKOS GYROS 15,00

Gyros vom Drehspieß, leicht pikant mit gebratenem Gemüse, Feta und Pommes

Gyros from the rotation spit, lightly spicy with mixed vegetables, Feta and french fries

PAPUTSAKI **VEGGIE** 15,00

Eine ganze Aubergine gefüllt mit Gemischtem Gemüse in Tomatensauce, überbacken mit einer Bechamél auf Joghurt Basis.

Vegan möglich (ohne Béchamel)

Home cooking:

a whole eggplant stuffed with mixed vegetables, potatoes and baked with a yoghurt-based Bechamél

Vegan also possible without Béchamel

DESSERTS

RAVANI ME PAGOTO 6,00

Saftiger griechischer Grieß-Zitronen-Kuchen mit Zuckersirup getränkt und Vanilleeis und Sahne

Moist Greek semolina and lemon cake drenched in sugar syrup and served with vanilla ice cream and whipped cream