

MENÜ

Liebe Gäste,
wir möchten Sie darüber informieren, dass unser geschätzter Koch aus gesundheitlichen Gründen für eine gewisse Zeit in ärztlicher Behandlung muss. Infolgedessen haben wir vorübergehend eine kleinere Speisekarte zusammengestellt.

Wir bedanken uns im Voraus für Ihr Verständnis und hoffen, Sie dennoch mit unseren köstlichen Gerichten begeistern zu können.

VORSPEISEN

Gegrillte Peperoni

mit hausgemachte Knoblauchsauce

7,80

Tzatziki

Hausgemachter Joghurt-Dip abgeschmeckt mit geraffelten Gurken, Dill und Knoblauch

4,80

Tirokafteri

Schafskäsecreme mit Paprika und Olivenöl

5,80

Melitzanosalata

Auberginensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

5,80

Trilogia

Dreierlei Dips

7,80

Gigantes

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse

9,80

Kolokithokeptedes

Zucchini-Bällchen mit Tzatziki

11,80

Saganaki

Fetakäse gegrillt mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebeln

12,80

Brie Traum

gebackener Brie mit Feigen, Walnüssen und Honig

12,80

**Alle Vorspeisen werden mit Pitabrot serviert*

HAUSGEMACHTE PINSA

Elsässer Art

Sauerrahm / Speck / Zwiebeln / Käse
11,-

Di Parma

Sauerrahm / Parmaschinken / Grana Padano / Rucola
13,-

Thunfisch

Sauerrahm / Thunfisch / Zwiebeln / Tomate / Fetakäse
13,-

HAUPTSPEISEN

Hähnchensteak vom Grill

*mit Strauchtomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken,
Tomatenspagetti und buntem Salatteller*
17,-

Lammspieß vom Grill

auf gerösteter Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Pommes
22,-

Frischer Norwegischer Lachsfilet

an Zuckerschoten, Tomate und Paprika, Zitronenbutter und Nusskartoffeln
23,-

Schweineschnitzel - Wiener Art

mit Pommes und buntem Salatteller
15,-

Bunter Salatteller mit gebratenem Hähnchenfilet

in Honig, griechischer Manouri Käse, Melone und Pitabrot
14,-

DESSERT

Hausgemachter Orangenkuchen

mit Bourbon Vanilleeis
6,70

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
7,50