

The GREEK

WINE & FOOD CREATED BY GODS

ENTRÉE

Die berühmten Vier aus Griechenland:

- Tzatziki
- Taramosalata
- Fava
- Kafteri –pikante Käsecreme 16,00 €

Unsere Meeres-und Land-Klassiker:

- **Lachs-Carpaccio mit Zitrusfrüchten und Babyleaf Salat** 18,00 €
Salmon carpaccio with citrus fruits and babyleaf salad
- **Oktopus vom Grill, gelbe Linsen-Creme ‚Fava‘ und Kapern** 28,00 €
Grilled octopus with yellow lentils cream and capers
- **Garnellen Saganaki - Tomaten - Feta - Ouzo** 22,00 €
Prawns with tomato sauce, feta cheese and ouzo
- **‚Quiche Lorraine‘ - Zwiebelquiche mit frischem Salat** 14,00 €
,Quiche lorraine, onionpie and fresh Salad
- **Rinderfilet Carpaccio mit marinierter Rotebeete, Haselnüsse, geräucherte Metsovonekäse, Dijon Senf und Kräuter** 19,00 €
Beefilet Carpaccio with marinated beetroots, hazelnuts, smoked metsovon cheese, dijon mustard and herbs
- **Sautierte Calamari mit hausgemachter Sepia-Tinten-Mayonnaise** 16,00 €
Sautéed calamari with homemade ink mayonnaise

Griechische Salat-Klassiker:

- **Greek Salat mit hausgemachtem Sauerteigbrot, Fetakäse, Oliven und Kapern** 14,00 €
Greek salad with homemade sourdough bread, feta cheese, olives and capers
- **Rote Beete mit Ziegenkäse, Hummus und Sourcream Vinaigrette** 12,00 €
Beetroot salad with goat cheese, humus and sourcream vinaigrette
- **Spanakopita, Babyspinat-Salat, Fetakäse u. knusprigem Filo-Teig** 14,00 €
Spanakopita Salad with young spinach, feta cheese and crispy filo

HAUPTSPEISEN

- **Pastitsio mit geschmorten Kalbsbäckchen, Gravierakäse und Bechamel** 28,00 €
Pastitsio with tenderly braised veal cheeks, graviera cheese and bechamel
- **Tagesfisch mit Selleriepüree, Lauch, Miesmuscheln, Muschelnjus, Lemongras und Ingwer** 27,00 €
Fish of the day with celery puree, leek, mussels, mussels jus, lemongrass and ginger
- **Steak - Cut of the day, Mixed Pilzen Ragout, Backkartoffel** Tagespreis
Cut of the day, with mixed mushroom ragout and baby potatoes
- **„Kleftiko“ geschmorte Lamm ohne Knochen in Pergamentpapier, Demi glace und Kartoffeln** 27,00 €
„Kleftiko“ braised sheep's lamb without bones in parchment paper with demi glace and potatoes
- **„Kritharoto“ griechische Reismudel - Seafood (Oktopus, Garnelen, Kalamari, Vongole)** 27,00 €
„Kritharoto“ greek rice pasta with seafood
- **Chicken Tagliata mit Möhren, Kartoffeln und Joghurt-Lime Dipp** 25,00 €
Chicken Tagliata with carrots, potatoes and yogurt-lime dip puree
- **„Kritharoto“ griechische Reismudel mit Graviere-Käse** 18,00 €
„Kritharoto“ greek rice pasta with graviera cheese

DESSERTS

- **Schokoladen Traum mit Haselnüssen, griechischer Mokka, Johannisbrot-Eis** 13,00 €
Chocolate dream with hazelnuts, greek mocca and carob ice cream
- **Ryzogalo Brulee - Milchreis Brulee, roter Pfeffer, Vanille, Himbeerensorbet** 11,00 €
Rice pudding brulee - ryzogalo brulee, red pepper, vanilla, forest fruit sorbet
- **Galaktompoureko mit Orange, gerösteten Grieß und süß-würziges Eis** 10,00 €
Galaktompoureko with orange, roasted semolina and sweet-spicy ice-cream
- **Ekmek mit Engelshaar, Mastiha, Pistazien aus Aigina, karamalisierte Beeren** 12,00 €
Ekmek with kataifi and mastiha, pistachio from Aigina, caramelized wildberries
- **Eis-Variation – Johannisbrot Eis, Mastiha Eis, Himbeerensorbet** 9,00 €
Ice-cream Selection - carob ice-cream, mastiha ice-cream, forest fruit sorbet

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.