

## SUPPEN und EINTÖPFE

460	Tomatensuppe mit Basilikum♣♣	5,00
461	Tomatensuppe mit Basilikum und Frischkäse♣	6,00
462	Rote Bete Velouté♣	5,50
463	Rote Bete Velouté mit Frischkäse♣	6,50
464	„Revitháda“ – Kichererbseneintopf • Lauch • Fenchel • Parmesan♣	6,50

## HAUPTGERICHTE

465	Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller • Tzatziki • Minz-Joghurt • Melitsana • Chtipiti • Antipasti-Gemüse • Dolmadakia • Hummus • Oliven • Peperoni♣	9,50
466	Gemischter Salat • Rote Bete • gebackener Ziegenkäse mit Honig u. Thymian • Balsamico Vinaigrette♣	11,50
467	Griechischer Bauernsalat♣	10,80
468	Bunter Blattsalat • warmer Feta • Süßkartoffeln • Serranochips • Olivenöl-Zitronen-Dressing	11,50
469	Gemüserisotto • Weißwein • sonnengetrocknete Tomaten • Parmesan♣	11,90
470	Spaghetti • Basilikumpesto • Parmesan♣	8,90
471	Tagliatelle • Kalbsrückenstreifen • Cherrytomaten • Paprikastreifen • Mozzarella	13,50
472	Seeteufelmedaillons • Weißwein • Kapern • Fava • Balsamicocreame	16,50
473	Kalbsrückensteak • frische Kräuter • Rotweinjus • Pommes Frites	18,50
474	Hühnerbruststeak gebraten • Weißweinsud • Weintrauben • Rote Bete-Spinatsalat	12,50

## DESSERTS

475	Hausgemachtes Tiramisu Classico♣	5,00
476	Crème Brûlée♣	5,00
477	Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Honig u. Zimt♣	5,00

**Wir servieren Brot zu allen Suppen, Tapas u. Hauptgerichten.**

**Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich eigens für uns importiertes Olivenöl aus Kreta. Dieses Olivenöl können auch Sie bei uns erwerben. 3L Olivenöl für 29,50 €**

**vegetarisch ♣ vegan ♣♣**