

## Suppen und Eintöpfe

460	Tomatensuppe mit Basilikum♣♣ / und Frischkäse♣	5,00/ 6,00
462	Bärlauch-Kartoffel-Velouté♣♣ / mit Creme fraîche♣	5,50/6,50

## Hauptgerichte

464	Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller • Tzatziki • getrocknete Tomaten • Chtipiti • Rote Bete mit Walnüssen u. Knoblauch • weiße Riesenbohnen • Melitsana • Oliven • Peperoni♣	9,50
465	Bunter Salat • Rote Bete • gebackener Ziegenkäse mit Honig u. Thymian • Balsamico Vinaigrette♣	11,50
466	Rucolasalat • grüner Spargel • Artischockenherzen • Olivenfilets • getrocknete Tomaten • Balsamico-Vinaigrette♣♣	11,50
467	Risotto • grüner Spargel • Artischockenherzen • Parmesan♣	12,50
468	Penne • Spinat • Kurkuma • Feta♣	9,50
469	Lammhaxe geschmort in Rotwein-Tomatensauce • griechische Reismudeln mit Bergkäse überbacken	16,50
470	Zitronenhuhn-Unterkeulen • Rosmarinkartoffeln	14,50

## Desserts

471	Creme Brûlée♣	5,00
472	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 ♣♣**