

Suppen und Eintöpfe

460	Tomatensuppe mit Croutons♣♣	5,50
461	Möhren-Ingwer-Orangensuppe mit Orangenfilets♣♣	6,00
462	Revithada – Kichererbseneintopf mit Lauch, Fenchel und Parmesan♣	6,00

Hauptgerichte

464	Pikilia - Gemischter Vorspeisenteller • Tzatziki • getrockn. Tomaten • Chtipiti • dicke weiße Bohnen • Minze-Joghurt • Melitsana • Oliven • Peperoni♣	9,50
465	Bunter Salat • Rote Bete mit Walnüssen und Knoblauch • gebackener Ziegenkäse mit Honig u. Thymian • Balsamico Vinaigrette♣	11,50
466	Salat Nicoise – Thunfischfilet • Ei • Alicci • Kapern • Oliven • Balsamico-Vinaigrette	11,50
467	Risotto mit Artischockenherzen • getrockn. Tomaten • Frühlingszwiebeln • Parmesan♣	12,50
468	Spaghetti mit Radicchio und Gorgonzola♣	8,50
469	Coq au vin – Hühnerunterschenkel geschmort in Rotwein • Thymianbrätlinge aus dem Ofen	12,50
470	Stifado – Kaninchenkeule geschmort mit Schalotten in Mavrodafne-Likörwein • Kartoffelstampf	14,50
471	Kalbsschnitzel ‚natur‘ • Rotweinjus • Rosmarinkartoffeln	17,50
472	Kabeljau-Loins in Butter-Kapern-Sauce • mediterranes Ratatouille	17,50

Desserts

473	Creme Brûlée♣	5,00
474	Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Honig u. Zimt♣	5,00
475	Panna Cotta mit Erdbeerenkonfit♣	5,00

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich eigens für uns importiertes Olivenöl aus Kreta.
Sie können dieses Olivenöl bei uns erwerben für 9,50 € / 0,5 l