

FILOS

Unsere wechselnden Mezedes / Tapas von unserer Tafel

471	Hokkaido Kürbissuppe mit Kürbiskernen ♣♣	5,50
472	Linseneintopf ♣♣ / Nürnberger Würstchen	5,50/7,50
474	Frische warme Feige • Parmaschinken • Ziegenkäse • Honig • Erdbeerconfit	5,50
475	Miesmuschel Saganaki • Tomatensalsa • Feta	7,00
476	„Pikilia“ - Vorspeisenteller • Tzatziki • Riesenbohnen • gefüllte Weinblätter Melitsana • Minz-Joghurt • Chtipiti • Oliven • Peperonis♣	11,50
477	Bunter Salatteller mit Hokkaido Kürbis • Orangen- & Birnenspalten ♣♣	10,50
478	Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse, Honig & Thymian, Balsamico-Vinaigrette ♣	12,50
479	Lachs Lasagne • Mangold • Tomatensalsa • Bechamel	13,50
480	Weißwein-Risotto • Hokkaido aus dem Ofen • Avocado • Rucola • Parmesan ♣	12,50
481	Spaghetti mit Miesmuscheln • Tomatensalsa • Chili • Knoblauch	13,50
482	Tagliatelle mit Steinpilzen • Knoblauch • getr. Tomate • Weißwein • fr. Kräuter	13,50
483	Miesmuscheln – mediterran • Knoblauch • Tomatensalsa • Weißbrot	15,50
484	Miesmuscheln – rheinisch • Wurzelgemüse • Weißwein • Schwarzbrot	15,50
485	Schweinelendchen vom Grill • Merlot Jus • Steinpilze • Möhren Kartoffel Stampf	16,50
486	Lammkoteletts vom Grill • fr. Kräutern, Cumin • Tzatziki • Süßkartoffel Pommes	18,50
487	Lachsfilet • Oliven • Kapern • Knoblauch • Kirschtomate • Rosmarinkartoffeln	17,50

Desserts

488	hausgemachter Schokokuchen lauwarm ♣	6,00
489	Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Honig, Zimt ♣	6,00
490	Creme brûlée ♣	6,00

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich und exklusiv für uns aus Kreta importiertes Olivenöl. Dieses können Sie auch bei uns erwerben. 0,7L Olivenöl für 9,50 €

Achten Sie auch auf unsere täglich wechselnden Abendgerichte

vegetarisch ♣

vegan ♣♣

www.filoskoeln.de