

# FILOS

## Unsere Saison- und Hauptgerichte

470	Hokkaido Kürbis Suppe mit Ingwer, Kürbiskernen & Kürbiskernoel ♣♣	6,00
471	Fassolada / griechischer Bohneneintopf /mit Anchovy, Oliven & Peperoni ♣♣	6,00/ 9,50
473	Pikilia - gemischter Vorspeisenteller • Tzatziki • Auberginenmousse • gef. Weinblätter Rote Beete mit Walnüssen u. Knoblauch • Chtipiti • Minz-Dip • Oliven • Peperonis ♣	11,50
474	Rotkohl Rote Beete Salat mit Fetawürfel und Honig ♣	11,50
476	Bunter Salatteller mit geb. Ziegenkäse, Honig & Thymian, Balsamico-Vinaigrette Rote Bete mit Walnüssen u. Knoblauch ♣	12,50
477	Weißwein-Risotto • Hokkaido Kürbis • Rosinen • Rucola • Kürbiskernen • Feta ♣	12,50
478	Spaghetti aglio olio • Peperocini • Chili • Knoblauch ♣♣ Parmesan ♣ / Gambas	10,50/14,50
480	Spaghetti • Miesmuscheln • Chili • Knoblauch • Tomatini ♣	14,50
481	Miesmuscheln mediterran • Tomatensalsa • Chili • Kräuter • Knoblauch / mit frische Pommes Frites	15,50 19,00
483	Zitronen Huhn • Senf Marinade • Aioli Dip • frische Pommes Frites	15,50
484	Kokinisto • Kalbsgulasch griechische art • frische Pommes Frites	15,50
485	Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Serano & Gouda • Aioli Dip • fr. Pommes Frites	16,50
486	Stifado, Kaninchenkeule geschmort • Scharlotten • Kartoffel-Stampf	16,50
487	Lammkoteletts von der Krone • Minze-Joghurt-Dip • Süßkartoffel Pommes	17,50
488	Lachsfilet vom Grill • Weißwein-Risotto • Lemon	15,50
489	Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel u. karamellisierten Kastanien	23,50

## Desserts

490	Hausgemachtes Revani / Grießkuchen & Vanilleeis ♣	6,00
491	Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Zimt & Honig ♣	6,00

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich eigens für uns importiertes Olivenöl aus Kreta. Sie können dieses Olivenöl bei uns erwerben für 9,50 € / 1 L 45,00 € / 5L

vegetarisch ♣      vegan ♣♣

[www.filoskoeln.de](http://www.filoskoeln.de)