

FILOS

Unsere Saison- und Hauptgerichte

vegetarisch ♣

vegan ♣♣

470	Hokkaido Kürbis Suppe mit Ingwer, Kürbiskernen & Kürbiskernoel ♣♣	6,00
471	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, junge Möhren ♣♣ / Fetawürfel ♣	6,00/ 7,50
473	Pikilia - gemischter Vorspeisenteller • Tzatziki • Auberginenmousse • gef. Weinblätter Rote Beete mit Walnüssen u. Knoblauch • Feta • Minz-Dip • Oliven • Peperonis ♣	11,50
474	Fisch Vorspeisenteller • Gambas • Gavros • Calamari • Vongole • Tarama	14,50
475	Cäsar Salat • Eisbergsalat • Knoblauch • Croutons ♣♣ Parmesan ♣	10,50
476	Bunter Salatteller mit geb. Ziegenkäse, Honig & Thymian, Balsamico-Vinaigrette Rote Bete mit Walnüssen u. Knoblauch ♣	12,50
477	Weißwein-Risotto • Flußkrebsschwänze • Vongole • Rucola • Tomatini	14,50
478	Bavette aglio olio • Peperocini • Chili • Knoblauch ♣♣ Parmesan ♣	10,50
480	Bavette • Flußkrebsschwänze • Weißwein • Rucola • Parmesan	14,50
481	Bavette • Vongole • Weißwein • Zwiebeln • Knoblauch • fr. Kräuter • Parmesan	13,50
484	Barbarie Flugentenbrust • Orangensauce • junge Möhren • Rosmarin Kartoffeln	17,50
485	Kalbsrückensteak • Sherrysauce • Blattspinat • Ofenkartoffeln	18,50
486	Lammkoteletts von der Krone • Minze-Joghurt-Dip • Süßkartoffel Pommes	17,50
487	Grillteller • Lammkoteletts • Souvlaki • Kebap • Kalbsmedaillon • fr. Pommes Frites	20,50
488	Zanderfilet kross gebraten auf grüne Bohnen, junge Möhren, Kartoffel Ragout	15,50

Desserts

490	Brownie / hausgemachter Schokoladenkuchen & 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