

GRIECHISCHE WOCHE



Vegetarischer Meze Teller

14,50 €

Ein vegetarischer Meze-Teller mit knusprig frittierte Aubergine und Zucchini, herzhaftem Feta Saganaki, goldbraune Blätterteige mit Spinat und Käse und Zucchini-Bällchen. Als Dip dazu Tzatziki und Tirokafteri.

Gefüllte Aubergine

12,00 €

Zwei zart gebackene Auberginenhälften, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus saisonalem Gemüse und Knoblauch, fein abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern.

Kritharaki mit Garnelen

15,50 €

Feine griechische Kritharaki-Nudeln, cremig gegart in einer aromatischen Tomatensoße mit Weißwein, Knoblauch und frischen Kräutern. Dazu saftige Garnelen.

Hausgemachtes Souvlaki

17,50 €

Saftiger Fleischspieß nach traditionell griechischer Art und mit mediterranen Kräutern verfeinert. Serviert wird es mit Knoblauchpommes, cremigem Tzatziki und Pitabrot.

Doradenfilet mit griechischem Kartoffelsalat

19,50 €

Knusprig gebratenes Doradenfilet, begleitet von einem traditionellen griechischen Kartoffelsalat mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, frischem Dill, Petersilie, Zitrone und Olivenöl.

GRIECHISCHE WEINE

Flasche Weißwein

(Malagousia, Roditis)

18,50 €

Flasche Rotwein

(Merlot, Xinomavro)

18,50 €

Beides ist auch als 0,25 l Glas möglich - 4,80 €