

## Monatskarte

### Weine // Wine

<b>Assyrtiko</b>	Weißwein, Duft nach Kräutern und grüner Paprika, frische zarte Säure	0,2l	<b>7,20</b>
<b>Moschofilero</b>	Weißwein, fruchtvolles Bouquet und feines Aroma	0,2l	<b>6,90</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	Lergemüller Pfalz	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Weißer Burgunder</b>	Lergemüller Pfalz	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Techni Weißwein</b>	Asirtiko, Sauvignon Blanc, Nord-Griechenland	0,2l	<b>7,90</b>
<b>Techni Rosewein</b>	Duft von reifen Himbeeren, zarte und fruchtige Noten	0,2l	<b>7,20</b>
<b>Techni Rotwein</b>	Cabernet Sauvignon, Agiogirtiko, Nord-Griechenland	0,2l	<b>8,90</b>
<b>Agiogirtiko</b>	Rotwein mit Aromen nach Sauerkirschen und Johannisbeeren	0,2l	<b>6,90</b>

### Suppen // Soups

<b>Kalte Süßkartoffel-Rote Beete-Suppe</b>	mit Avocado <i>Cold Sweet Potato-Beetroot Soup with Avocado</i>	<b>9,90</b>
<b>Fischsuppe</b>	aus edlen Fischarten, Gemüse und Safran <i>Fish Soup with Saffron and Vegetables</i>	<b>12,50</b>

### Vorspeisen // Starters

<b>Karpouzi</b>	Wassermelonensalat mit Schafskäse, Minze-Pesto und Granatapfel-Vinaigrette <i>Watermelon Salad with Sheep's Cheese, Mint Pesto and Pomegranate Vinaigrette</i>	<b>9,50</b>
<b>Halloumi Käse</b>	Ziegenkäse aus Zypern mit Pfifferlingen gebraten auf Rucolabukett <i>Goat's Cheese from Cyprus served with fried Chanterelles Rocket Salad</i>	<b>13,50</b>
<b>Melintzana</b>	Aubergine aus dem Räucherbackofen mit Fetakäse, Walnüssen, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kretischem Olivenöl <i>Smoked Eggplant with Feta Cheese, Walnuts Tomatoes, Spring Onions and Olive Oil</i>	<b>9,50</b>
<b>Kalamarinia</b>	Baby Calamares mit Bulgur, Halloumi Käse und Pinienkerne gefüllt, gegrillt mit Olivenöl-Limonen-Marinade <i>Baby Calamaris filled with Bulgur, Halloumi Cheese and Pine Nuts, grilled with Olive Oil and Lime Marinade</i>	<b>14,50</b>
<b>Oktopus</b>	vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade auf gegrilltem Tomatenbett mit Kräuterseitlingen und weißem Tarama//Hechtkaviar-Creme <i>Grilled Octopus in Olive Oil Lemon Marinade on grilled Tomatoes, Herbal Mushrooms served with Tarama//Cod Caviar Creme</i>	<b>19,50</b>

## Hauptgerichte // Main Courses

<b>Lemonato</b>	Rinderbäckchen in Weißwein-Sellerie-Karotten-Sauce geschmort, an getrüffeltem Kartoffelpüree und Mittelmeergemüse <i>Beef Cheeks braised in White Wine, Celery and Carrot Sauce, served with Truffle Potato Purée</i>	<b>21,90</b>
<b>Lammhaxe</b>	in pikanter Tomaten-Pflaumen-Sauce geschmort, serviert mit griechischen Reisnudeln und Grillgemüse <i>Leg of Lamb braised in a spicy Tomato-Plum-Sauce, served with Greek Rice noodles and grilled Vegetables</i>	<b>22,50</b>
<b>Moussaka</b>	griechischer Auflauf mit mediterranem Gemüse, Hackfleisch und Kartoffeln in fruchtiger Tomatensauce mit Béchamelhaube, vollendet mit Schafskäseraspeln serviert mit kleiner Beilagensalat (auch vegetarisch erhältlich) <i>hearty Eggplant Casserole with Zucchini, Potatoes, minced Meat and Tomatoes topped off with Béchamel Sauce and grated Feta Cheese (also vegetarian available)</i>	<b>17,90</b>
<b>Steinbuttfilet</b>	vom Grill an Safransauce mit Ingwer-Kartoffelpüree und Blattspinat <i>grilled Turbot Fillet with Saffron-Sauce served with Ginger-Potato Puree and Spinach</i>	<b>28,50</b>
<b>Fischkombination</b>	aus Dorade, Loup de Merfilet und Riesengarnele vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Waldpilzrisotto und Mittelmeergemüse <i>grilled King Prawn, Sea Bream and Sea Bass Fillet, served with Wild Mushroom Risotto and Vegetables</i>	<b>28,50</b>

## Dessert

<b>Joghurt Panna-Cotta</b>	mit Kirschkompott <i>Yoghurt Panna-Cotta with Cherry Compote</i>	<b>8,90</b>
<b>Creme Brûlée</b>	mit Kardamom, vollendet mit karamellisiertem Zuckerdeckel <i>Creme Brûlée with Cardamom</i>	<b>8,90</b>
<b>Schokoladen Soufflé</b>	Halbflüssiges Soufflé aus dunkler Valrhonaschokolade, serviert mit Bourbon-Vanilleeis <i>Chocolate Soufflé with Bourbon-Vanilla Ice Cream</i>	<b>9,50</b>