



Menü 1

Vorspeisenteller

Unser Chefkoch stellt für Sie individuell eine Variation aus warmen griechischen Vorspeisen mit Tsatsiki zusammen

Variation of warm Greek Appetizers with Tzatziki

Riganato

Kalbsmedallions in feiner Fetakaäse-Oregano-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

Beef Medallions in Feta Cheese-Oregano Sauce served with Potatoes and Mediterranean Vegetables

oder/or

Dorade

Gegrilltes Filet von Dorade in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

Grilled Dorado Fillet in Olive Oil-Lemon Marinade, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables

oder/or

Moussaka

Griechischer Auflauf mit Hackfleisch, mediterranem Gemüse, Fetakäse und Bechamel Creme

Layered Casserole with Minced Meat, Vegetables, Potatoes topped with Bechamel Sauce and grated Feta Cheese

Karidopita

Walnusskuchen in leichtem Sirup mit Feigen-Zimt Crème

Walnut Cake with Syrup and Fig-Cinnamon Cream

Preis pro Person 44,50€



Menü 2

Vorspeisenteller

Unser Chefkoch stellt für Sie individuell eine Variation aus warmen griechischen Vorspeisen mit Tsatsiki zusammen

Variation of warm Greek Appetizers with Tzatziki

Solomos

Lachsfilet, gegrillt in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert auf mediterranem Bulgur-Gemüsebett

*Grilled Salmon Fillet in Olive oil - Lemon Marinade served with Bulgur
Salad and Mediterranean Vegetables*

oder/or

Iberico

Filet vom Spanischen Iberico-Schweinerücken, gegrillt
an Kräuterseitlingen-Jus, serviert mit Erbsen-Püree
und mediterranem Gemüse

*Grilled Spanish Iberico Pork with Mushroom Sauce, Peas Puree
and Mediterranean Vegetables*

oder/or

Magoula

Butterzarte Kalbsbäckchen, mit leichter Zimtnote und Lorbeerblättern in
Tomatensauce geschmort, serviert auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit
Schafskäseraspeln

*Veal Cheeks with Cinnamon-Bay Leaf Seasoning cooked in Tomato Sauce
served with Greek Noodles and grated Feta Cheese*

oder/or

Moussaka Vegetarisch

Griechischer Auflauf mit mediterranem Gemüse und
Kartoffeln in fruchtiger Tomatensauce mit Bechamelhaube
gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln

*Vegetarian layered Casserole with Eggplant, Zucchini, Potatoes and Tomatoes topped
with Béchamel Sauce and grated Feta Cheese*

Mille Feuille

Blätterteigkuchen mit Orangen-Vanillecreme und
Obstgarnitur

Puff Pastry with Orange and Vanilla Cream served with Fruit

Preis pro Person 48,50€



Menü 3

Ntomatosoupa

mit Basilikum Croutons und Ziegenkäseschaum
Tomato Soup with Basil Croutons and Goats Mousse

oder/or

Choriatiki

Kleiner griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Feta-
käse mit kretischem Olivenöll angemacht
*Small Greek Salad with Tomatoes, Cucumber, Peppers, Onions, Olives, Feta Cheese and Olive
Oil from Crete*

Psito

Lammschulter aus dem Backofen in leichtem Weißweinsud
und Kräutern, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett,
vollendet mit Schafskäseraspeln
*Oven baked Lamb Shoulder in White Wine and Herb Sauce
served with Greek Noodles and grated Feta Cheese*

oder/or

Kalbsrücken

vom Grill an Rotwein-Reduktion, serviert mit Kräuterkartoffeln und Mediterranem
Gemüse
*Grilled Rack of Veal in Red Wine Sauce served with Rosemary Potatoes and Mediterranean
Vegetables*

oder/or

Loup de Mer

Kross gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch in feiner
Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Limonenpüree und gegrilltem Gemüse
*Grilled Sea Bass Fillet served with Potato - Lemon Puree and grilled
Vegetables*

Galaktoboureko

Blätterteig mit Gries-Vanillecrème gefüllt, in leichtem
Sirup an Bourbon Vanilleeis
*Puff Pastry filled with Semolina-Vanilla Cream served with Syrup and Bourbon Vanilla Ice-
cream*

Preis pro Person 52,50€



Menü 4

Kalamarackia

Baby Kalamares mit Bulgur, Blattspinat und Pinienkerne gefüllt, vom grill, mit Olivenöl - Zitronenmarinade auf Basilikum-Cherry-Tomatenbett
Baby Kalamares filled with Bulgur, Spinach and Pine Nuts grilled in Lemon and Olive Oil Marinade served on Rocket Salad and Cherry Tomatoes

oder/or

Bunter Salatteller

mit gegrillten Ziegenweickäse, Walnüssen, Birnen und Apfelspalten
Mixed Salad served with Goat's Cheese, Walnuts, Pear and Apple Slices

Karre vom Milchlamm

unter der Kräuterkruste gebacken, an Vin Santo –
Likörwein -jus serviert mit Baby-Kräuter Kartoffeln und
Mediterranem Gemüse
Grilled Lamb Chops in Vin Santo-Sweet wine juice served with Baby Potatoes and Mediterranean Vegetables

oder/or

Steinbutt

Filet vom bretonischen Steinbutt gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert auf grünem Spargel-Risotto
Grilled Turbot Fillet grilled in Lemon-Olive Oil Marinade served with Green Asparagus Risotto

oder/or

Australisches Roast Beef

gegrillt mit grobem Pfeffer und Thymian gewürzt, serviert mit gebutterten
Kräuterseitlingen, Baby Kartoffeln und Mediterranem Gemüse
Australian Roast Beef with Pepper-Thyme Seasoning served with Herbal Mushrooms, Baby Potatoes and Mediterranean Vegetables

Kataifi Ekmek

Fadenteig-Kuchen serviert mit Vanillecreme und Bourbon Stracciatellaeis
Shredded Phyllo Pastry Cake with Vanilla Cream and Bourbon Stracciatella Ice-cream

Preis pro Person 58,50€

