

Wochenkarte

600. SPARANGÓSOUPA..... 8,50

eine frisch hausgemachte Spargelcremesuppe mit Kräutern und Spargelstücke, serviert mit Brot



AIORA 0,1 l 3,90

Herkunft: Moschoplis Winery | Monopigado | Thessaloniki

Rebsorte: Malagousia, Assyrtiko & Xinomavro

*Volle Frische mit Aromen von Pfirsich und Zitrone.
Er hat eine erfrischende Säure und eine explosive
aromatische Intensität*

601. SOLOMÓS ME SPARÁNGIA..... 24,90

frisches Lachssteak vom Grill, serviert auf einem Duett vom gebratenem weißem und grünem Spargel, serviert mit einer Sauce Hollandaise und Thymian-Drillinge

602. RUMPSTEAK SPARÁNGIA..... 29,90

Rumpsteak vom Grill, serviert auf einem Duett vom gebratenem grünem und weißem Spargel, Rustic Fries und einer Sauce Béarnaise

603. MAKARONÁDA THALASINÍ..... 23,90

Meeresfrüchtepasta „Greekstyle“

Tagliatelle mit Calamaris, Mies-, Jacobs- und Venusmuscheln, Garnele, Knoblauch, Chili und schwarze Oliven mit einem Malagousia-Weißwein abgelöscht und mit Kräutern verfeinert

604. BURRITO..... 18,90

Tex-Mex im Greek Style. Ein gefüllter Burrito vom Grill mit Gyros, Mais, Zwiebeln, Salatblatt, Paprika, Feta, Gouda und Tomaten, abgeschmeckt mit einer Cocktailsauce mit original griechischem Joghurt, serviert mit Rustic Fries