



Wochenkarte

600. BEEF-TATAR..... 14,90

fein geschnittenes Beef- Tatar vom Rinderfilet mit frischen Schalotten, Schnittlauch, Gewürzgurken, Dijon-Senf und Eleo-Oliveöl, serviert mit einem pochierten Landei und Kapernblatt aus Santorini

601. 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

602. SKEPASTÍ..... 19,90

Gyros überbacken mit Gouda zwischen zwei gerösteten Pita-Brotten mit einer pikanten Schafskäsencreme, Tomaten und Eisbergmix, serviert mit Rustic Fries und Zaziki

602. PSARÓSOUPA..... 25,50

griechischer Fischeintopf mit Jacobsmuschel, Lachs, Garnelen, Calamaris, Zander und Venusmuscheln auf Tomatenbasis mit mediterranen Kräutern und Gemüse. Die Bouillabaisse Griechenlands.

ATLANTIS SANTORINI.....0,1l 4,50

Herkunft: Argyros Estate | Santorini | Kykladen

Rebsorte: Assyrtiko | Aidani | Athiri

ein sehr leckerer Cuvée aus Santorini. Frucht. Tiefe. Mineralität. Frische.

Jetzt fehlt noch das Meer...

604. 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

605. MOSCHÁRI ME SPARÁNGIA..... 29,90

gegrilltes, saftiges Kalbskotelett (medium), serviert auf gebratenem Grünen und weißen Spargel, Rustic Fries und einer hausgemachten Pfeffersauce

**WEIN
DER
WOCHE**

★★★