



EMPFEHLUNGSKARTE

301. **Kalte & warme Vorspeisenplatte** (Für 2 Personen)
gemischte griechische Vorspeisen & **Plomari Ouzo** 0,2l 23,70 €
302. **Manouri** (gegrillt)
auf Rucolasalat, mit Trüffelöl & hausgemachter Orangenmarmelade 8,10 €
303. **Bujurdi** (veg.)
3 Käsesorten aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni & Olivenöl 8,60 €
304. **Ampelofasola**
griechischer Weinbohnsensalat 4,90 €
305. **Thrapsala** (paniertes Pulpo)
auf einem Bett aus Rucola & Honig-Senf-Vinaigrette 7,90 €
306. **Lammfilet** (pikant)
in Sesamkruste, dazu Spitzpaprika & Balsamico-Vinaigrette 8,90 €
307. **Kalbsleber vom Grill**
dazu Oregano Kartoffeln, Tsatsiki & ein Beilagensalat 21,30 €
308. **Lammfilet** (gegrillt)
dazu Oregano Kartoffeln & ein Beilagensalat 23,90 €
309. **Ausgelöste Lammhaxe aus dem Ofen**
mit Reismudeln, in Tomatensoße & Käse überbacken & Salat 16,90 €
310. **Ausgelöste Lammschulter aus dem Ofen**
mit Kartoffeln aus dem Ofen, frisches Gemüse & geriebener Schafskäse 17,90 €
311. **Dorade vom Grill (ca. 450g.)**
frisches Gemüse & Butterreis 19,60 €
Der Chef empfiehlt: Little Ark Lantides White 0,2L 6,80 €
312. **Moussaka**
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben & Hackfleisch 12,90 €
313. **Südamerikanisches Steak (ca. 350g.)**
dazu Kartoffeln mit Hartkäse, Trüffelöl & Tsatsiki 23,60 €
Der Chef empfiehlt: Vigne D'Or Lantides Red 0,2L 5,80 €
314. **Ochsenkotelette vom Grill (ca. 350g.)** 21,90 €
dazu Kartoffeln mit Hartkäse, Trüffelöl & Tsatsiki
Der Chef empfiehlt: NEMEA Lantides Red 0,2L 5,80 €
315. **Griechische Desservariation** p.P 6,90€
Der Chef empfiehlt: Samos Likörwein weiß 0,1l 2,60 €
Mavrodaphne rot 0,1l 2,60 €