

# Tageskarte

<b><u>Aperitif:</u></b>	Hugo, Spritz oder „Geldermann“ Sekt	6,50/ 4,90
<b><u>Weißwein:</u></b>	Kamara Q7 „Assyrtiko-Sauvignon Blanc“ 2015	0,2/ 5,90
<b><u>Rotwein</u></b>	Papaioannou Nemea „Agiorgitiko“ 2010	0,2/ 6,90
	Kamara „Merlot-Xinomavro“ 2011	0,2/ 8,40
<b><u>Bier:</u></b>	Franziskaner Kellerbier	0,5/ 4,30

## **Vorspeisen:**

Linsensuppe	5,50
Grüne Spitzpaprika v. Grill mit geriebenem Fetakäse in Essig-Olivenölmarinade	7,50
Ziegenkäse v. Grill mit Wallnüssen und Honig auf gemischtem Salat	11,80
„Fawa“ Platterbsenpüree	5,50
Gratinierte grüne und weiße Spargel mit Fetakäse überbacken	9,80
Blanchierte Calamares auf Rucola-Spargel-Salat in Zitronen-Kapernvinaigrette	9,80

## **Hauptgerichte:**

Kalbsbraten aus dem Ofen in eigener Sauce dazu Kartoffeln und Spinat	17,80
„Gigantes“ Dicke weiße Bohneneintopf mit geriebenem Fetakäse	13,80
Rinderlende v. Lavasteingrill dazu grüne/weiße Spargel und Kartoffeln	21,50
„Osso-Bucco“ Kalbsbeinscheiben geschmort in Tomatensauce dazu Spinat und Kartoffeln	17,80
Maishähnchen aus der Pfanne gefüllt mit Pflaumen in Rotweinsauce dazu Kartoffelpüree und karamellisierten Karotten	17,80

## **Fischgerichte:**

Dorade v. Grill dazu Salat	18,80
Thunfisch (rosa gegrillt) dazu Butterspargel und Salzkartoffeln	24,50
Loup de Meer v. Grill dazu Salat	19,80

## **Dessert:**

„Halwa“ hausgemacht	4,50
„Portokalopita“ Orangenkuchen mit Vanilleeis	5,50
Dueto-Dessert von „Baklava“ und „Galaktobourekó“	5,50
„Galaktobourekó“ Grießpuddingkuchen mit Vanilleeis	5,50