



## Weinempfehlung

<b>Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024</b> <sup>m</sup>	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
<b>Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021</b> <sup>m</sup>	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
<b>Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024</b> <sup>m</sup>	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
<b>Brusko Malagousia 2024</b> <sup>m</sup>	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

## Aperitif

<b>Brusko Mule</b> Prosecco, Ginger Beer, Gurke <sup>2</sup>	7,90 €
<b>Samos Spritz</b> Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja <sup>2,5</sup>	7,90 €
<b>Italicus Spritz</b> Prosecco, Bergamotte, Maracuja <sup>2</sup>	7,90 €
<b>Rosato Spritz</b> Prosecco, Beeren <sup>2</sup>	7,90 €
<b>Sarti Spritz</b> Prosecco, Blutorange <sup>2</sup>	7,90 €
<b>Mavrodafni Spritz</b> Prosecco, Dessertwein, Maracuja <sup>2</sup>	7,90 €

## Wochenkarte

<b>Magritsa</b> – griechische Ostersuppe mit Innereien vom Lamm <sup>a, g</sup>	8,90 €
<b>Boujordi</b> – Feta-Käse in Pilino aus dem Ofen mit Paprika, Zwiebeln, Oliven und Kräutern <sup>g</sup>	12,90 €
<b>Gurken-Carpaccio</b> in Sesam-Marinade, dazu gegrilltem Lachs, Kartoffelsalat mit Spargel, Ei und Mayonnaise <sup>c, d, g, l</sup>	17,90 €
<b>Risotto mit Garnelen</b> und Tomaten <sup>d, g</sup>	20,90 €
<b>Kokinisto</b> – Schweinefleisch langsam im Ofen gegart mit Tomaten, Kraut, Kräutern und Feta-Käse <sup>g</sup>	23,90 €
<b>Kontosouvli vom Rind</b> – großer Spieß vom Grill, Babaganoush, Auberginen-Spiegel, dazu Politiki-Salat <sup>a, g</sup>	25,90 €
<b>Stück vom ganzen Lamm, langsam im Ofen gegart</b> mit Zitronen-Kräuter-Sauce und Ofenkartoffeln <sup>g</sup>	29,90 €
<b>Stück vom ganzen Zieglein, langsam im Ofen gegart</b> mit Zitronen-Kräuter-Sauce und Ofenkartoffeln <sup>g</sup>	30,90 €
<b>Loukaniko</b> – griechische Wurst vom Grill, dazu Pommes und Senf <sup>a, k</sup>	17,90 €
<b>Argentinisches Rinderfilet vom Grill</b> (250 - 300 g) mit Steinpilz-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln <sup>g</sup>	37,90 €
<b>Surf&amp;Turf-Platte</b> für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat <sup>d, g, o</sup>	70,90 €
<b>Kalbsleber vom Grill</b> in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes <sup>a, g</sup>	26,90 €
<b>Loup de mer vom Grill</b> in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) <sup>d, i</sup>	20,50 €

## Hausgemachte Desserts

<b>Baklava Cheesecake</b> – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme <sup>a, g, h7</sup>	6,90 €
<b>Karidopita</b> – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce <sup>a, g, h4</sup>	6,90 €



**Allergene:**

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Zusatzstoffe:**

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)