

Tageskarte

Tagesweine

Unfiltered – Cuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko, ohne Filtration abgefüllt. Barrique-Ausbau, vollmundig, trocken, großes Potenzial. 0,2 l € 6,00 0,75 l € 21,00

RAPSANI – Rebsorten: kräftige Stavroto, edle Krasato und die beeindruckende Xinomavro Interessante sowie komplexe Aromen. Würzig und elegant mit festen Tanninen.
0,2 l € 8,50 0,75 l € 29,50

Le Roi des Montagnes Assyrtiko – Die Top-Linie des Weinguts Papargyriou wurde durch diesen vollmundigen, konzentrierten, rassigen Assyrtiko ergänzt. Genießen Sie ihn zusammen mit Fischgerichten. 0,2 l € 9,00 0,75 l € 31,50

Aperitifs

Lillet Wild Berry – 0,25 l € 8,50

Vorspeisen

Feta Psiti – Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam € 9,00

Zucchiniplätzchen – gebraten mit Zaziki € 9,00

Hauptgerichten

Gemista – (Vegetarisch) Paprika vom Backofen mit Reis gefüllt dazu Kartoffeln und Salat € 15,00

Rindfleisch – in Rotwein geschmort mit Kritharaki (Kleine Nudeln) und Salat € 20,50

Kotopoulo – Hähnchenfilet mit Spinat gefüllt in Senfsoße dazu Butterreis und Gemüse € 19,50

Rolos – Hackbraten vom Backofen mit Ei gefüllt dazu Kartoffeln und Salat € 16,00

Pidakia – Lammkoteletts aus der Krone vom Grill mit Zaziki und Gemüse € 26,50

Bakalao – Kabeljaufilet gebraten mit Kartoffeln und Gemüse € 18,50

Solomos – Frische Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse € 22,50

Desserts

Erdbeer-Tiramisu – € 6,50

Sokolatina – Griechischer Schokokuchen € 6,50