

Extra Karte

850. Kartoffelcreme Suppe

mit Schwarze Trüffel € 10,90

851. Lauwarmer Auberginsalat

mit geriebene Feta Käse und Pinienkerne 10,90 €

851. Mediterraner Quinoa Salat

mit Avocado, Rucola, Trilogie Paprika, Cocktailtomaten, Petersilie, Minze, frische Kräuter, Feta und Balsamico Dressing 17,90 €

852 Nur bei uns !!! Gyros vom artgerechten

Schwein auf Pita Nikos

serviert mit hausgemachten Pommes und Tzatziki Dipp 21,90€

853 Gänze Keule aus dem Ofen mit Karamellisierten Maronen

auf hausgemachten Apfelrotkohl und Larratt Kartoffeln 31,90 €

854. Mariniertes Rosa Barbarie Entenbrust

an Orangen-Pfeffer-Sauce dazu Maronen Puree 32,90 €

855 Frische Loup de mer filet auf der Haut gebraten

an Safran Fenchel Risotto 26,50 €

859. Frische Sepia Pasta mit Riesengamba „Black Tiger“

mit Chili, Knoblauch, Cherry Tomaten und Kaviar 23,50 €

861. Lammkaree aus dem Ofen mit Walnuss – Thymian Kruste

an Portwein sauce serviert mit Maronen Purre 37,90 €

Dessert

864. Galaktobourekó

Blätterteig gefüllt mit Grieß Pudding Serviert mit Bourbon Vanilie. 10,50 €

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Lantides

Anbaugebiet: Peloponnes

0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,00 €

Extra menu

850. Potato cream soup
with black truffle € 10.90

851. Warm eggplant salad
with grated feta cheese and pine nuts € 10.90

851. Mediterranean quinoa salad
with avocado, rocket, trilogy peppers, cocktail tomatoes, parsley,
mint, fresh herbs, feta and balsamic dressing € 17.90

**852 Only with us!!! Gyros from species-appropriate
pork on Pita Nikos**
served with homemade chips and tzatziki dip € 21.90

853 Whole leg from the oven with caramelized chestnuts
on homemade apple red cabbage and Larratt potatoes € 31.90

854 . Marinated pink Barbary duck breast
in orange pepper sauce with chestnut purée €32.90

855 Fresh Loup de mer fillet fried on the skin
in saffron fennel risotto €26.50

859. Fresh sepia pasta with giant prawn "Black Tiger"
with chili, garlic, cherry tomatoes and caviar €23.50

861. Rack of lamb from the oven with walnut-thyme crust
in port wine sauce served with chestnut purée €37.90

Dessert

864. Galaktoboureko
Puff pastry filled with semolina pudding served with bourbon vanilla. 10.50 €

Our wine recommendation

Chardonnay Lantides
Growing region: Peloponnese
0.2 l 9.50 € 0.75 l 33.00