

Extra Karte

850. Spargel-Creme-Suppe

mit Spargelstücken, frische Petersilien und Croutons 9,50 €

851. Portion Spargel mit Luftgetrockneten Serrano Schinken,
Petersilie Kartoffeln an Sauce Hollandaise oder Zerlassener Butter. 18,90 €

852. Nur bei uns !!! Gyros vom artgerechten

Schwein auf Pita Nikos

serviert mit hausgemachten Pommes und Tzatziki Dipp 21,90€

853. Jakobsmuscheln in Butter gebraten,

an grüne Spargel und Safran Sauce 32,90 €

854. Frische Loup de mer Filets (Plaki)

(Traditionelle Rezept aus Insel Spetzes)

Frische Loup de mer Filet aus dem Ofen mit Cherry Tomaten ,Baby Spinat und frischen Kräutern dazu Süßkartoffelpüree 23,90 €

855. Pasta (Hausgemachte Tagliatelle) mit Rinderfiletstreifen,

Schwarzer Trüffel , Rucola und Parmesan 31,90 €

859. Safranrisotto mit Spargel

und Aromen von Zitronenabrieb 21,90 €

860. Saftiges argentinisches Rinderfilet

Serviert mit Offen Kartoffel, Spargel und Hollandaise Sauce 44,50 €

861. "Kleftiko"

im Pergament Papier geschmortes Lammfleisch mit Gemüse,
Frischer Kräuter, Ziegenkäse und Kartoffeln in Wein – Süd 28,90 €

Dessert

864. Loukoumades !!!!!

Griechische Hefe Bällchen mit Honig Sirup, Zimt, Wallnüsse und Bourbon Vanille Eis
9,50 €

Unsere Weinempfehlung

Ktima Gerovasilou Weiss

Rebsorte: Assyrtiko - Malagousia Anbaugebiet: Epanomi - Makedonien

Zitrus und Basilikum im Aroma, elegant, Saftig

0,2 l 13,00 € 0,75 l 44,50 €

Extra Menu

850. Cream of Asparagus Soup

with asparagus pieces, fresh parsley, and croutons €9.50

851. Portion of Asparagus with Air-Dried Serrano Ham,

parsley potatoes with hollandaise sauce or melted butter €18.90

852. Only at our restaurant!!! Gyros from humanely raised

pork on pita bread

served with homemade fries and tzatziki dip €21.90

853. Scallops pan-fried in butter,

with green asparagus and saffron sauce €32.90

854. . Fresh Sea Bass Fillets (Plaki)

(Traditional recipe from Spetzes Island)

Fresh sea bass fillet baked in the oven with cherry tomatoes, baby spinach, and fresh herbs, served with sweet potato purée €23.90

855 Pasta (Homemade Tagliatelle) with strips of beef fillet,

black truffle, arugula, and Parmesan cheese €31.90

859 Saffron Risotto with asparagus

and lemon zest €21.90

860 Succulent Argentinian Beef Fillet

Served with roasted potatoes, asparagus, and hollandaise sauce €44.50

861 Kleftiko

Lamb braised in parchment paper with vegetables, fresh herbs, goat cheese, and potatoes in southern wine €28.90

Dessert

864 Loukoumades

Greek yeast balls with honey syrup, cinnamon, walnuts, and bourbon vanilla ice cream €9.50

Our wine recommendation

Ktima Gerovasilou White

Grape variety: Assyrtiko - Malagousia Region: Epanomi - Macedonia

Citrus and basil aromas, elegant, juicy

0.2 l €13.00 0.75 l €44.50