

Restaurant  
**Mythos**  
*der etwas andere Grieche...*

## Tageskarte

### *Aperitif*

<b>Aviator</b> Grapefruitsaft - Campari - Prosecco	€ 6,90
<b>Pedro's</b> griechischer Dessertwein - Tonic Water - Limetten	€ 6,90
<b>Dirty Ginger</b> trockener Weißwein - Soda - Ginger Ale	€ 6,90

### *Vorspeisen*

215. <b>Manurikäse</b> vom Grill, auf Salatbouquet mit Parmaschinken, dazu Olivenöl und Pfirsichkonfitüre	€ 7,90
216. <b>Gemischte kalte und warme Vorspeisen „ für 2 Personen “</b> mit Florinis Paprika, Tiropitakia „Käseteigtaschen“, Garnelen am Spieß, Artischockenherz, Tzatziki, Tiroosalata und Taramosalata	€ 14,90
217. <b>Griechische Bauernwurst</b> geschwenkt in der Pfanne mit Fetakäse, Lauchzwiebel, Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatenragout	€ 8,90
219. <b>Kritharotto</b> „griechische Reismudeln“ geschwenkt mit Scampi, Baby Calamari und Ruccola, serviert in frischer Tomatensoße	€ 10,90
220. <b>Jacobs Muscheln</b> gratiniert mit Prosecco, Knoblauch, frischen Kräutern, Parmesan und Olivenöl, serviert mit Spaghetti a la Olio	€ 11,90
221. <b>Ntakos „Hartbrot aus Kreta“</b> serviert mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Fetakäse, abgerundet mit Olivenöl und Apfelessig	€ 7,90

### *Grosse Salatkreationen*

225. <b>Salatteller</b> mit Rinderlendestreifen und Austernpilzen vom Grill, in Olivenöl- Balsamico- Mavrodaphne Dressing, garniert mit Früchten	€ 17,90
226. <b>Grosses Salatbett</b> belegt mit Fischfilet, Baby Calamari und Scampi vom Grill, in Olivenöl- Zitrone Marinade, garniert mit frischen Früchten	€ 17,90

## ***Fischgerichte***

227. **Frische Dorade** € 17,90  
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
228. **Frischer Loup de Mer** € 17,90  
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
229. **Baby Calamari** € 14,90  
vom Grill, „leicht paniert“, serviert mit gemischtem Salat
230. **Calamari Ringe mit Gyros** € 13,90  
serviert mit Tomatenreis und Zaziki
231. **Baby Calamari vom Grill mit Gyros** € 14,90  
„leicht paniert“ serviert mit Tomatenreis und Zaziki
232. **Frische Seezunge** € 20,90  
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
233. **Fischplatten für „2 Personen“** € 39,90  
mit Frische Dorade oder Loop de Meer, Baby Calamari, große Gambas und Fischfilet, serviert mit Pfannengemüse oder gemischtem Salat

## ***Fleischgerichte***

235. **Ausgelöste Lammschulter** € 17,90  
aus dem Ofen, in leckerer Weißwein- Oliven- Rosmarin- Kräutersoße, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse
236. **Kalbsleber vom Grill**, mit geröstete Zwiebel, serviert mit € 18,90  
Butterreis und sautiertem Gemüse
237. **Lammkronen Scheiben „3 Stück“** € 19,90  
„rosa gebraten“ mariniert mit Olivenöl, Weißwein, Rosmarin und Zitrone, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse
238. **Putenbrustfilet vom Grill**, in feiner Metaxasoße, serviert mit € 15,90  
Butterreis und sautiertem Gemüse
239. **Gyros a la Chef** leckeres Gyrosfleisch, mariniert mit Feta, Olivenöl, € 13,90  
Tomaten, Ruccola, Paprika und Zitrone, serviert mit McCain Fries

## ***Weine „unsere Tagesempfehlung“***

- Glas Alpha** - besonderer Sauvignon Blanc aus Nordgriechenland 0,2 l. € 8
- Chateau Julia** vom Lazaridis - frischer Chardonnay aus Drama 0,75 l. € 30
- Avaton von Tsantalis** - rot, vollmundiger Cabernet Sauvignon 0,75 l. € 44
- MOËT & CHANDON Ice Imperial** Limited Edition 0,75l. € 100