

Restaurant
Mythos
der etwas andere Grieche...

Tageskarte

Aperitif

Mythos Bier „griechisches traditionelles Bier“	€ 4,00
Petro's griechischer Dessertwein - Tonic Water - Limetten	€ 6,90
Dirty Ginger trockener Weißwein - Soda - Ginger Ale	€ 6,90
Aviator Grapefruitsaft - Campari - Prosecco	€ 7,90
Otto's Tonicwater - Otto's Wermut aus Griechenland - Limonen	€ 7,90

Vorspeisen

215. Manurikäse vom Grill, auf Salatbouquet mit Parmaschinken, dazu Olivenöl und Pfirsichkonfitüre	€ 7,90
216. Gemischte kalte und warme Vorspeisen „ für 2 Personen “ mit Florinis Paprika, Tiropitakia „Käseteigtaschen“, Garnelen am Spieß, Artischockenherz, Tzatziki, Tirosalata und Taramosalata	€ 14,90
217. Griechische Bauernwurst geschwenkt in der Pfanne mit Fetakäse, Lauchzwiebel, Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatenragout	€ 8,90
219. Kritharotto „griechische Reismudeln“ geschwenkt mit Scampi, Baby Calamari und Ruccola, serviert in frischer Tomatensoße	€ 10,90
220. Jacobs Muscheln gratiniert mit Prosecco, Knoblauch, frischen Kräutern, Parmesan und Olivenöl, serviert mit Spaghetti a la Olio	€ 12,90
221. Ntakos „Hartbrot aus Kreta in Tatar Art“ serviert mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Fetakäse, abgerundet mit Olivenöl und Apfelessig	€ 7,90

Grosse Salatkreationen

225. Salatteller mit Rinderlendestreifen und Austernpilzen vom Grill, in Olivenöl- Balsamico- Mavrodaphne Dressing, garniert mit Früchten	€ 17,90
226. Grosses Salatbett belegt mit Fischfilet, Baby Calamari und Scampi vom Grill, in Olivenöl- Zitronenmarinade, 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** € 22,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
233. **Fischplatten für „2 Personen“** € 44,90
mit Frische Dorade oder Loop de Meer, Baby Calamari, große Gambas und Fischfilet, serviert mit Pfannengemüse oder gemischtem Salat
254. **Frische Muscheln in Tomaten- Minzen- Knoblauchsoße** € 14,90
ODER in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsoße

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“** € 21,90
„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 Pommes

Weine „unsere Tagesempfehlung“

- Glas Alpha - besonderer Sauvignon Blanc aus Nordgriechenland 0,2 l.* € 9
- Chateau Julia vom Lazaridis - frischer Chardonnay aus Drama 0,75 l.* € 32
- Avaton von Tsantalis - rot, vollmundiger Cabernet Sauvignon 0,75 l.* € 48
- MOËT & CHANDON Ice Imperial Limited Edition 0,75l.* € 100