



Tageskarte

Aperitif

| | |
|--|------|
| Mythos Bier „traditionelles, griechisches 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 - griechischer Wermut Otto's - Limette | 7,90 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| 215. Manurikäse vom Grill, serviert 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 | 15,90 |
| 217. Griechische Bauernwurst geschwenkt in der Pfanne mit Fetakäse, Lauchzwiebel, Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatenragout | 8,90 |
| 219. Geräucherte Makrele „gegrillt“ mariniert mit frischen Tomaten und Zwiebeln, serviert in Olivenöl- Limonen Marinade | 9,90 |
| 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
231. **Baby Calamari mit Gyros** 15,90
vom Grill „leicht paniert“ serviert mit Tomatenreis und Zaziki
232. **Frische Seezunge** 23,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
233. **Fischplatten für „2 Personen“** 44,90
mit frischer Dorade oder Loop de Mer, 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 Butterreis und sautiertem Gemüse 18,90
237. **Lammkronen Scheiben „3 Stück“** 23,90
„rosa gebraten“ mariniert mit Olivenöl, Weißwein, Rosmarin und Zitrone, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse
238. **Putenbrustfilet** vom Grill, in feiner Metaxasoße, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse 15,90
239. **Gyros a la Chef** leckeres Gyrosfleisch, mariniert mit Feta, Olivenöl, Tomaten, Ruccola, Paprika und Zitrone, serviert mit McCain Pommes 14,90
240. **Theo's Bifteki** „traditioneller Art“ Hackfleischpflanzerl vom Grill, serviert mit Joghurt- Minze Dip und Pitabrot, mariniert mit frischen Tomaten, Zwiebeln und roten Pfeffer 14,90

Weine „unsere Tagesempfehlung“

- Alpha Assyrtiko* - besonderer Weißwein aus Nordgriechenland 0,2 l. 10,00
- Chateau Julia* vom Lazaridis - frischer Chardonnay aus Drama 0,75 l. 36,00
- Avaton* von Tsantalis - rot, vollmundiger Cabernet Sauvignon 0,75 l. 60,00
- MOËT & CHANDON Ice Imperial Limited Edition* 0,75l. 100,00