



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
Otto's Tonicwater - griechischer Wermut Otto's - Limette	7,90
Pink London London Dry Gin - Pink Grapefruit Soda - Gurkenschale	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	9,90
218. Calamaretti „knusprig Gebraten“ serviert auf Rucola Bett mit Olivenöl und Zitrone	8,90
219. Lammfilet mit Sesamkruste vom Grill, in leckerer Hoisin- Honigsoße, serviert auf gegrillte Peperoni	10,90
220. Jacobs Muscheln gratiniert mit Prosecco, Knoblauch, frischen Kräutern, Parmesan und Olivenöl, serviert mit Spaghetti a la Olio	14,90
221. Ntakos „Hartbrot aus Kreta in Tatar Art“ mariniert 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** 18,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
229. **Baby Calamari** 15,90
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
234. **Frische Muscheln** in Tomaten- Minzen- Knoblauchsauce 14,90
ODER in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsauce

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 gerösteten Zwiebeln, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse 19,90
237. **Lammkronen Scheiben „3 Stück“** 24,90
„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“

- Assyrtiko von Papagiannakos** - besonderer Weißwein aus Attika 0,2 l. 9,00
- Moshofilero von Davaris**- fruchtiger Weißwein aus Thessalien 0,75 l. 26,00
- Theopetra von Tsililis** - rot, einzigartiger griechischer Limniona 0,75 l. 38,00
- MOËT & CHANDON Ice Imperial Limited Edition** 0,75l. 100,00