

Tageskarte

Vorspeisen

Baby Calamari

gefüllt mit Fetakäse, serviert auf rote Bete Carpaccio und Basilikumpesto
11,90

Carpaccio vom Roastbeef

serviert mit Olivenöl, Zitrone, Kapern, Parmesanflocken und frischen Kräutern
11,90

Tagliatta vom Thunfisch

mariniert mit Zitrone, Trüffelöl und Rosebeeren
14,90

Jakobsmuscheln

gratiniert mit Parmesankäse und Champagner, serviert mit Spaghetti Aglio e Olio
15,90

Flusskrebs

mariniert mit Olivenöl, Apfelessig und frischen Kräutern, serviert auf gegrilltem Brot
9,90

Fines de Claire Austern

„halbes Dutzend“ serviert mit Charlottenvinaigrette
15,90

Hauptgerichte

Bourekis aus Kreta „Vegitarisch“

Gemüseauflauf nach Kretanischer Art, serviert mit Beilagensalat und Joghurt- Minze Dip
13,90

Mediterran Chicken Curry

Hächenbrustfilet geschwenkt in der Pfanne in Curry- Kurkuma- Ginger Soße,
serviert mit Butterreis und Julien Gemüse
15,90

Schweinefilet

gefüllt mit Fetakäse, frischem Gemüse und Kräutern, im Backofen mit Käse
überbacken, serviert mit Butterreis und Pfannengemüse
17,90

Surf 'n Turf

Rinderlende „medium“ und Cambas, in feiner Hummer Soße, serviert mit Babykartoffeln und Julien Gemüse
23,90

Ganzer Steinbutt

serviert mit sautiertem Gemüse oder Gemischtem Salat
24,90

Kalbs Tomahawk

ca. 280gr. serviert am Holzbrett mit Meiskolben, Pfannengemüse und Baby Kartoffeln
42,00

Weinempfehlung

ALPHA ROSÉ | XYNOMAVRO & SYRAH | KTIMA ALPHA | FLORINA

Verlockt durch seiner Beerenfruchtigkeit und einem lebendigen Säurenspiel, dennoch komplex mit Tiefe.
38,00

CHARDONNAY | JERMANN | VENEDIG

Frisch.. Reife, exotische Früchte mit mineralische Noten. Wenig Säure. Ein toller Abendbegleiter.

