



Klassiker:

Baby-Spinatsalat mit Feta, karamellisierten Walnüssen & Granatapfelkernen	10,80 €
Čhtapodí Krassato -Oktopus, weissweinsauce, Kräuter	14,80 €
Calamari mit Spinat nach Berg Athos Rezept	17,50 €
Baby Calamari aus der Pfanne oder vom Grill mit Knoblauch-Petersilien Dip und Salat	17,50 €
Mediterraner Meeresfrüchte-Topf (Grünschalmuschel, Vongole, wildfang Garnelen, Calamari), dazu leichter Zitronen-Risotto	18,50 €
Wildfang Garnelen aus der Pfanne in Weissweinsauce, dazu gemischter Blattsalat der Saison	19,50 €
Garídes Saganakí - Wildfang Garnelen in frischer Tomatensauce & Feta, dazu gemischter Blattsalat der Saison	20,50 €
Kritharoto - Griechischer Nudelreis mit wildfang Garnelen, frische Tomatensauce & Kräutern	21,50 €
Tsipoura - Gegrillte Dorade Royal mit Salat	20,50 €
Loup de Mer - Gegrillter Wolfsbarsch mit Salat	20,50 €
Lemonato - In Zitronensauce gedünsteter Fisch (Dorade/Loup de Mer) mit Kartoffelscheiben und Gemüse	22,80 €
Für größere Fische Preis je nach Gewicht und Sorte	



Geschmorte Lammschulter (Weidelamm Neuseeland) 17,50 €
mit Spinat & medit. Bratkartoffeln

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein mit Pfannen- 18,50 €
Gemüse und mediterranen Bratkartoffeln

Lammfilet (Weidelamm Neuseeland) ***in Mavrodafne-*** 23,80 €
Chili-Sauce, dazu Gemüse-Risotto (leicht scharf)

Zartes Kalbskotelett, dazu Pfannengemüse und mediterrane 26,80 €
Bratkartoffeln

Dessert:

Crème Caramel 4,50 €

Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen 5,50 €

Baklavas mit Vanille Eis 6,90 €

Mille Feuille mit Erdbeeren 6,90 €

Brownie mit Vanille Eis 6,90 €

Hausgemachtes Joghurt-Eis mit Honig & Walnüssen 7,80 €

Schokoladen-Soufflé mit Vanille Eis 7,80 €