

## Kalte Vorspeisen

Zaziki	6
Büffelmozzarella mit Tomaten	12
Lachstartar mit Avocado   gerösteten Pistazien	14
Rucolasalat mit Feta   Cocktailtomaten	8
Rote Bete mit Ziegenkäse gratiniert   Kürbiskernöl	6,5

## Warme Vorspeisen

Frische Champignons gebraten   Creme fraîche   frische Kräuter	12
Blätterteigecken gefüllt mit Feta und Spinat   Zaziki	9
Garnelenpfännchen mit frischem Knoblauch   Chili- Zitronen-Öl	15
Gratinierter Fetakäse mit Tomaten   Zwiebeln   frischem Knoblauch	11
Kretanische Kartoffeln	6

### **Vorspeisenteller**

eine leckere Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen

13

## Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	6
Curryschaumsüppchen mit Garnele	8

## Salate

### **Frische Blattsalate der Saison | Tomaten | Gurke | Möhren | mit**

– gratiniertem Ziegenkäse   Walnüssen	12
– Putenbruststreifen	15
– Garnelen	18
– gebackenem Fetakäse	12

### Dressing zur Wahl:

Honig-Senf / Balsamico-Essig- Öl / Feigen-Senf-Vinaigrette / Joghurt

## Pasta

### **Tagliatelle oder Penne:**

– in Prosecco-Sahnesauce   Rucola   Pinienkerne	15
– mit Lachs   Garnelen   gebratenem Gemüse   Tomaten-Sahne-Sauce	19
– Verdure   gebratenem Gemüse   Tomatensauce (vegan)	14

# Schwarzes Schaf-Klassiker

## Gegrillte Klassiker

mit pikanter Sauce | hausgemachten Pommes | Reis | Krautsalat

Gyros	17
Suflaki   Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	19
Suzuki	16
Bifteki   mit Schafskäse und Paprika gefüllt	17
Röllchen   aus dem Schweinerücken   gefüllt mit Fetakäse   Röstzwiebeln	19
Putenbrustfilet	21
Gyros, Suflaki	19
Gyros, Suflaki, Suzuki	21
Gyros, Suflaki, Leber	21

## Überbackene Klassiker

mit pikanter Sauce | Käse überbacken | kretanische Kartoffeln

Gyros	18
Suflaki   Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	20
Suzuki	17
Putenbrustfilet	22

### Spezial

Gyros mit Knoblauchsauce   Käse überbacken   kretanische Kartoffeln	18
Lammfilet mit Knoblauchsauce   Käse überbacken   kretanische Kartoffeln	28

## Fleisch

Cordon Bleu   Käse und Schinken gefüllt   hausgemachte Pommes   pikante Sauce	20
Langsam geschmortes Ochsenbäckchen   Kartoffel-Selleriepüree   glasierte Möhren	28
Lammfilet mit Kräuterkruste   Kartoffel-Selleriepüree   glasierte Möhren   Portweinsauce	29
Lammfilet mit Knoblauchsauce   gebratenem Gemüse   Butterreis	28
Rumpsteak mit Kräuterbutter   gegrillter Zucchini   hausgemachte Pommes	27
Rumpsteak mit Pfeffersauce   glasierte Möhren   hausgemachte Pommes	28
Rumpsteak in Parmesankruste   geröstete Zwiebeln   Kartoffel-Selleriepüree   Portweinsauce	29
Leber „Berliner Art“ mit Apfel   Zwiebeln   Kartoffelpüree	17
Schnitzel „Wiener Art“   hausgemachte Pommes   Zitrone	17
Schnitzel mit Champignonrahmsauce   hausgemachte Pommes	19
Schnitzel mit Pfeffersauce   hausgemachte Pommes	19

## Fisch

Calamari   gebratenes Gemüse   Butterreis   Knoblauchsauce	21
Lachsfilet   gebratenes Gemüse   Butterreis   Zitronenbutter	23

## Pfännchen

in pikanter Sauce mit Zwiebeln | frischen Kräutern |  
Paprika | Champignons

dazu Brot oder Reis oder hausgemachte Pommes

Gyrospfännchen	18
Suflakipfännchen   gegrillter Fleischspieß vom Spieß gelöst	19
Suzukipfännchen	17
Putenbrustfiletpfännchen	22

## Für Kinder

Schnitzel mit Pommes	8,5
Gyros mit Pommes	7,5
Cornflakes - Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,5

## Der süße Abschluss

Nuss-Nougat-Parfait auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten	8
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,5
Crème Brûlée	8,5