

## Kalte Vorspeisen

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zaziki (hausgemacht)                                                                                  | 6  |
| Dreierlei Dips mit Brot                                                                               | 8  |
| Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons  <br>Pesto von getrockneten Tomaten           | 8  |
| Caprese von Büffelmozzarella mit Kirschtomaten   Basilikum-Pesto  <br>Olivenöl   Balsamico            | 12 |
| Hausgebeiztes Lachstatar mit Avocado   gerösteten Pistazien  <br>Pfirsich-Sugo   Dijonsenf-Honig-Dill | 14 |
| Roastbeef „rosa“   Rucola   Parmesan   frittierte Kapern   Olivenöl                                   | 13 |

## Warme Vorspeisen

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Frische Champignons gebraten   Creme fraîche   frische Kräuter                            | 12 |
| Garnelenpfännchen mit frischem Knoblauch   Chili- Zitronen-Öl                             | 15 |
| Jakobsmuschel und Riesengarnele   karamellisierte Pistaziencreme  <br>Rote Bete   Zitrone | 14 |

### **Vorspeisenteller**

(Antipasti | Caprese | Roastbeef)

11

Für zwei Personen

18

## Suppen

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Tomatensuppe mit Sahnehaube | 6 |
|-----------------------------|---|

## Salate

### **Frischer Blattsalat | Tomaten | Gurke | Möhren | Granatapfelkerne**

Dressing zur Wahl:

Beeren-Vinaigrette / Balsamico-Essig- Öl / Feigen-Senf-Vinaigrette

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| – Pur                                               | 13 |
| – mit gerösteten Nüssen, Fetakäse und krossem Speck | 15 |
| – mit gratiniertem Ziegenkäse   Walnüssen           | 14 |
| – mit Putenbruststreifen                            | 16 |

### **Caesar Salat | Salat | Tomaten | Parmesan | Croutons**

Caesar-Dressing

|                          |    |
|--------------------------|----|
| – Pur                    | 13 |
| – mit Putenbruststreifen | 16 |

## Pasta

### **Frische Tagliatelle:**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| – in Prosecco-Sahnesauce   Rucola   Pinienkerne                  | 15 |
| – mit Lachs   Rucola   Kirschtomaten   Fetakäse                  | 19 |
| – Trüffel   Parmesan   Trüffelbutter   frisch gehobelter Trüffel | 24 |

## Schwarzes Schaf-Klassiker

### Gegrillte Klassiker

mit pikanter Sauce | Pommes | Reis | Krautsalat

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Gyros                                     | 17 |
| Suflaki   Fleischspieß (vom Spieß gelöst) | 19 |
| Putenbrustfilet                           | 21 |
| Gyros, Suflaki                            | 19 |

### Überbackene Klassiker

mit pikanter Sauce | Käse überbacken | Pommes oder kretanische Kartoffeln

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Gyros                                     | 19 |
| Suflaki   Fleischspieß (vom Spieß gelöst) | 21 |
| Putenbrustfilet                           | 22 |

### Spezial

Gyros mit Knoblauchsauce

Käse überbacken | Pommes oder kretanische Kartoffeln

19

### Gyros-Pfännchen

in pikanter Sauce

mit Zwiebeln | frischen Kräutern | Paprika | Champignons

dazu Brot oder Reis oder Pommes

18

## Fleisch

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Cordon Bleu<br>mit Käse und Schinken gefüllt   Pommes   pikante Sauce   | 20 |
| Ochsenbäckchen<br>langsam geschmort   glasierte Möhren   Kartoffelpüree | 28 |
| Lammfilet<br>mit Portweinsauce   glasierten Möhren   Kartoffelpüree     | 29 |
| Lammfilet<br>mit Knoblauchsauce   gebratenem Gemüse   Butterreis        | 28 |
| Rumpsteak<br>mit Kräuterbutter   gebratenem Gemüse   Pommes             | 27 |
| Rumpsteak<br>mit Portweinsauce   glasierten Möhren   Kartoffelpüree     | 28 |
| Schnitzel<br>„Wiener Art“   Pommes   Zitrone                            | 17 |
| Schnitzel<br>mit Champignonrahmsauce   Pommes                           | 19 |

## Fisch

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Lachsfilet<br>mit Zitronenbutter   gebratenem Gemüse   Butterreis | 23 |
| Calamari<br>mit Knoblauchsauce   gebratenem Gemüse   Butterreis   | 22 |

## Für Kinder

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Schnitzel mit Pommes             | 8,5 |
| Gyros mit Pommes                 | 8,5 |
| Fischstäbchen mit Kartoffelpüree | 8,5 |

## Der süße Abschluss

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen                                            | 6,5 |
| Chocolat Royal – edles Schokoladen-Mousse-Dessert (enthält Alkohol)                     | 7,5 |
| Lemon Dream – Lemon trifft Vanille: zartes Lemon-Curd mit Vanilleeis und frischer Sahne | 8   |
| Himbeercrumble – Schokobiskuit, feine Mascarpone-Creme und Himbeerpüree                 | 8,5 |