

Kalte Vorspeisen

Zaziki	4
Büffelmozzarella mit Tomaten	9
Lachstartar mit Avocado gerösteten Pistazien	12
Feldsalat mit frischen Birnen Feigen-Senf-Vinaigrette	4,5
Rucolasalat mit Feta Cocktailtomaten	7
Rote Beete mit Ziegenkäse gratiniert Kürbiskernöl	6

Warme Vorspeisen

Frische Champignons gebraten Creme fraiche frische Kräuter	8,5
Blätterteigecken gefüllt mit Feta und Spinat Zaziki	7
Garnelenpfännchen mit frischem Knoblauch Chili- Zitronen-Öl	13
Auberginentürmchen mit Mozzarella Tomaten-Sahnesauce Parmesan	10
Gratinierter Fetakäse mit Tomaten Zwiebeln frischem Knoblauch	9
Kretanische Kartoffeln	5,5

Vorspeisenteller

eine leckere Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,5
Curryschaumsüppchen mit Garnele	7

Salate

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

– gratiniertem Ziegenkäse Walnüssen	10
– Putenbruststreifen	13
– Roastbeefstreifen	16
– Garnelen	16
– gebackenem Fetakäse	10

Dressing zur Wahl:

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

Pasta

Tagliatelle oder Penne:

– in Prosecco-Sahnesauce Rucola Pinienkerne	12
– mit Putenbruststreifen Broccoli Champignons Sahnesauce	14
– mit Lachs Garnelen gebratenem Gemüse	16
– mit Gorgonzola Putenbruststreifen	16

Schwarzes Schaf-Klassiker

Gegrillte Klassiker

mit pikanter Sauce | hausgemachten Pommes | Reis | Krautsalat

Gyros	13,5
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	15
Suzuki	13,5
Bifteki mit Schafskäse und Paprika gefüllt	15
Röllchen aus dem Schweinerücken gefüllt mit Fetakäse Röstzwiebeln	16
Putenbrustfilet	16
Gyros, Suflaki	16
Gyros, Suflaki, Suzuki	18
Gyros, Suflaki, Leber	18

Überbackene Klassiker

mit pikanter Sauce | Käse überbacken | kretanische Kartoffeln

Gyros	15
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	17
Suzuki	15
Putenbrustfilet	17

Spezial

Gyros mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	15
Lammfilet mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	24

Fleisch

Cordon Bleu Käse und Schinken gefüllt hausgemachte Pommes	16
Langsam geschmortes Ochsenbäckchen Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren	26
Lammfilet mit Kräuterkruste Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren Portweinsauce	24,5
Lammfilet mit Knoblauchsauce gebratenem Gemüse Butterreis	24
Rumpsteak mit Kräuterbutter gegrillter Zucchini hausgemachte Pommes	23
Rumpsteak mit Pfeffersauce glasierte Möhren hausgemachte Pommes	23,5
Rumpsteak in Parmesankruste geröstete Zwiebeln Kartoffel-Selleriepüree Portweinsauce	25
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce gebratenem Gemüse hausgemachte Pommes	24,5
Leber „Berliner Art“ mit Apfel Zwiebeln Kartoffelpüree	14,5
Schnitzel „Wiener Art“ hausgemachte Pommes Zitrone	15
Schnitzel mit Champignonrahmsauce hausgemachte Pommes	16
Schnitzel mit Pfeffersauce hausgemachte Pommes	16
Schnitzel mit Gorgonzolasauce hausgemachte Pommes	17

Fisch

Calamari gebratenes Gemüse Butterreis Knoblauchsauce	18
Lachsfilet gebratenes Gemüse Butterreis Zitronenbutter	16
Doradenfilet gebratenes Gemüse Erbsenpüree Krabben-Dillsauce	17
Kabeljaufilet Mango-Tomaten Salsa Gewürzreis	20

Pfännchen

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

Gyrospfännchen	13,5
Suflakipfännchen gegrillter Fleischspieß vom Spieß gelöst	15
Suzukipfännchen	14
Putenbrustfiletpfännchen	16

Für Kinder

Schnitzel mit Pommes	7
Gyros mit Pommes	6,5
Cornflakes - Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	7

Der süße Abschluss

Nuss-Nougat-Parfait auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten	7
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5
Cheesecake-Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7