

Kalte Vorspeisen

Zaziki	4,5
Büffelmozzarella mit Tomaten	10
Lachstartar mit Avocado gerösteten Pistazien	12
Feldsalat mit frischen Birnen Feigen-Senf-Vinaigrette	4,5
Rucolasalat mit Feta Cocktailtomaten	7,5
Rote Bete mit Ziegenkäse gratiniert Kürbiskernöl	6,5

Warme Vorspeisen

Frische Champignons gebraten Creme fraîche frische Kräuter	9,5
Blätterteigecken gefüllt mit Feta und Spinat Zaziki	7,5
Garnelenpfännchen mit frischem Knoblauch Chili- Zitronen-Öl	13,5
Auberginentürmchen mit Mozzarella Tomaten-Sahnesauce Parmesan	11
Gratinierter Fetakäse mit Tomaten Zwiebeln frischem Knoblauch	9,5
Kretanische Kartoffeln	5,5

Vorspeisenteller

eine leckere Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	5
Curryschaumsüppchen mit Garnele	7

Salate

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

– gratiniertem Ziegenkäse Walnüssen	11
– Putenbruststreifen	14
– Garnelen	17
– gebackenem Fetakäse	11

Dressing zur Wahl:

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

Pasta

Tagliatelle oder Penne:

– in Prosecco-Sahnesauce Rucola Pinienkerne	13
– mit Putenbruststreifen Broccoli Champignons Sahnesauce	15
– mit Lachs Garnelen gebratenem Gemüse Tomaten-Sahne-Sauce	17
– mit Gorgonzola Putenbruststreifen	17
– Verdure gebratenem Gemüse Tomatensauce (vegan)	13

Schwarzes Schaf-Klassiker

Gegrillte Klassiker

mit pikanter Sauce | hausgemachten Pommes | Reis | Krautsalat

Gyros	15
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	16
Suzuki	14
Bifteki mit Schafskäse und Paprika gefüllt	15
Röllchen aus dem Schweinerücken gefüllt mit Fetakäse Röstzwiebeln	17
Putenbrustfilet	18
Gyros, Suflaki	17
Gyros, Suflaki, Suzuki	19
Gyros, Suflaki, Leber	19

Überbackene Klassiker

mit pikanter Sauce | Käse überbacken | kretanische Kartoffeln

Gyros	16
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	18
Suzuki	15
Putenbrustfilet	18

Spezial

Gyros mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	16
Lammfilet mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	26

Fleisch

Cordon Bleu Käse und Schinken gefüllt hausgemachte Pommes	17
Langsam geschmortes Ochsenbäckchen Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren	26
Lammfilet mit Kräuterkruste Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren Portweinsauce	26
Lammfilet mit Knoblauchsauce gebratenem Gemüse Butterreis	25
Rumpsteak mit Kräuterbutter gegrillter Zucchini hausgemachte Pommes	24
Rumpsteak mit Pfeffersauce glasierte Möhren hausgemachte Pommes	25
Rumpsteak in Parmesankruste geröstete Zwiebeln Kartoffel-Selleriepüree Portweinsauce	26
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce gebratenem Gemüse hausgemachte Pommes	26
Leber „Berliner Art“ mit Apfel Zwiebeln Kartoffelpüree	15
Schnitzel „Wiener Art“ hausgemachte Pommes Zitrone	16
Schnitzel mit Champignonrahmsauce hausgemachte Pommes	17
Schnitzel mit Pfeffersauce hausgemachte Pommes	17
Schnitzel mit Gorgonzolasauce hausgemachte Pommes	18

Fisch

Calamari gebratenes Gemüse Butterreis Knoblauchsauce	19
Lachsfilet gebratenes Gemüse Butterreis Zitronenbutter	18
Doradenfilet gebratenes Gemüse Erbsenpüree Krabben-Dillsauce	19
Kabeljaufilet Mango-Tomaten Salsa Gewürzreis	20

Pfännchen

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

dazu Brot oder Reis oder hausgemachte Pommes

Gyrospfännchen	15
Suflakipfännchen gegrillter Fleischspieß vom Spieß gelöst	16
Suzukipfännchen	15
Putenbrustfiletpfännchen	18

Für Kinder

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

Der süße Abschluss

Nuss-Nougat-Parfait auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten	7
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,5
Crème Brûlée	7