

Kalte Vorspeisen

Zaziki	4
Büffelmozzarella mit Tomaten	8
Lachstartar mit Avocado gerösteten Pistazien	11
Feldsalat mit frischen Birnen Himbeervinaigrette	4,5
Rucolasalat mit Feta Cocktailtomaten	7
Rote Beete mit Ziegenkäse gratiniert Kürbiskernöl	6

Warme Vorspeisen

Frische Champignons gebraten Creme fraiche frische Kräuter	8
Blätterteigecken gefüllt mit Feta und Spinat Zaziki	6
Garnelenpfännchen mit frischem Knoblauch Chili- Zitronen-Öl	12
Auberginentürmchen mit Mozzarella Tomaten-Sahnesauce Parmesan	10
Gratinierter Fetakäse mit Tomaten Zwiebeln frischem Knoblauch	8
Kretanische Kartoffeln	5,5

Vorspeisenteller

eine leckere Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen

10

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehaube	4,5
Curryschaumsüppchen mit Garnele	7

Salate

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

– gratiniertem Ziegenkäse Walnüssen	9,5
– Putenbruststreifen	12
– Roastbeefstreifen	14
– Garnelen	14
– gebackenem Fetakäse	9,5

Dressing zur Wahl:

Honig-Senf / Balsamico-Essig- Öl / Himbeervinaigrette / Joghurt

Pasta

Tagliatelle oder Penne:

– in Prosecco-Sahnesauce Rucola Pinienkerne	11
– mit Putenbruststreifen Broccoli Champignons Sahnesauce	13
– mit Lachs Garnelen gebratenem Gemüse	15
– mit Gorgonzola Putenbruststreifen	15

Schwarzes Schaf-Klassiker

Gegrillte Klassiker

mit pikanter Sauce | hausgemachten Pommes | Reis | Krautsalat

Gyros	12,5
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	14
Suzuki	12
Bifteki mit Schafskäse und Paprika gefüllt	14
Röllchen aus dem Schweinerücken gefüllt mit Fetakäse Röstzwiebeln	15
Putenbrustfilet	15
Gyros, Suflaki	15
Gyros, Suflaki, Suzuki	17
Gyros, Suflaki, Leber	17

Überbackene Klassiker

mit pikanter Sauce | Käse überbacken | kretanische Kartoffeln

Gyros	14
Suflaki Fleischspieß (vom Spieß gelöst)	16
Suzuki	14
Putenbrustfilet	16

Spezial

Gyros mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	14
Lammfilet mit Knoblauchsauce Käse überbacken kretanische Kartoffeln	23

Fleisch

Cordon Bleu Käse und Schinken gefüllt hausgemachte Pommes	15
Langsam geschmortes Ochsenbäckchen Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren	26
Lammfilet mit Kräuterkruste Kartoffel-Selleriepüree glasierte Möhren Portweinsauce	24
Lammfilet mit Knoblauchsauce gebratenem Gemüse Butterreis	23
Rumpsteak mit Kräuterbutter gegrillter Zucchini hausgemachte Pommes	22
Rumpsteak mit Pfeffersauce glasierte Möhren hausgemachte Pommes	23
Rumpsteak in Parmesankruste geröstete Zwiebeln Kartoffel-Selleriepüree Portweinsauce	24
Rumpsteak mit Gorgonzolasauce gebratenem Gemüse hausgemachte Pommes	24
Leber „Berliner Art“ mit Apfel Zwiebeln Kartoffelpüree	14
Schnitzel „Wiener Art“ hausgemachte Pommes Zitrone	14,5
Schnitzel mit Champignonrahmsauce hausgemachte Pommes	15,5
Schnitzel mit Pfeffersauce hausgemachte Pommes	15,5
Schnitzel mit Gorgonzolasauce hausgemachte Pommes	16,5

Fisch

Calamari gebratenes Gemüse Butterreis Knoblauchsauce	17
Lachsfilet gebratenes Gemüse Butterreis Zitronenbutter	15
Doradenfilet gebratenes Gemüse Erbsenpüree Krabben-Dillsauce	16

Pfännchen

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

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

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