

Wir empfehlen Ihnen heute:



... als Vorspeise

"Spanakopita" (pikant)

Filoteig kross aus dem Backofen, etagiert mit Baby-Spinat und Feta aus Epiros, verfeinert mit Dill und Zitronenabrieb, vollendet in Karotten-Ingwer-Cream

10,40 €

"Polenta"

Polenta (Maisgrieß), etagiert mit feinen Ratatouille-Gemüse, vollendet mit Schafskäse-Schaum

10,90 €

"Flogeres"

Knuspriger Filoteig, gefüllt mit Pastramie, Feta aus Epirus, Zwiebeln und Tomaten vollendet mit einem Florinisdipp-Spiegel (Rote-Spitzpaprika pikant)

9,80 €

... als Hauptspeise

... nur bei uns:

Black Angus "Gyros"

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Angus Rind, verfeinert mit einer Sauce Café de Paris, vollendet mit karamelierten Zwiebeln, dazu servieren wir Pita Brot und Kartoffelpüree, angemacht mit Wildoregano.

26,80 €

"Kouneli - Stifado"

Griechischer Kanincheneintopf mit Zwiebeln, verfeinert mit mediterranen Kräutern, angemacht in einer passierten Fleischtomatensauce, abgeschmeckt mit Nelken und Rotwein.

23,80 €

"Iberico"

Spanisches Schweinekotlett ca. 320g mariniert mit mediterranen Kräutern, vom Lavasteingrill, serviert mit Gemüse, La Ratte Baby-Kartoffeln.

29,80 €

"Heilbutt"

Heilbutt vom Grill, serviert mit Karotten-Sellerie-Pürre, verfeinert mit einer Apfel-Weißwein-Sauce

27,90 €

Wichtige Infos zum Neustart und Corona Richtlinien:

Sie können gerne vorab reservieren oder auch spontan vorbeikommen. Eine Reservierung ist nicht zwingend notwendig, wird jedoch von uns empfohlen. Dies gilt für den Innen- und für den Außenbereich.

Grundsätzlich dürfen alle Personen, bis maximal 10 Personen, gemeinsam an einem Tisch Platz nehmen.

Eine generelle Maskenpflicht für Sie als Gäste besteht nicht.

Wir begrüßen Sie persönlich und werden Sie zu Ihrem Tisch begleiten.

Wir sind verpflichtet die Kontaktdaten aller Gäste bei jedem Besuch zu erfassen, im Innen- und Außenbereich. Entsprechende Formulare halten wir bereit. Nach 4 Wochen werden diese Daten gelöscht.