Extra Karte

Skopelitiko Chtapodi

Gegrillter Octopus auf weißen Bohnen, Cocktailtomaten, Spinat und verschiedenen Kräutern Spezialität der Insel Skopelos

15,90

Gebratene Babycalamare und Garnelen mit Zitronen-Vinaigrette 13,50

Manouri-Käse auf Wildkräuter-Salat mit Pistazien-Vinaigrette 9,50

Lachsfilet auf grüner Apfelsauce mit gerösteter Bunter Beete, gelben Möhrenpüree und Salat 23,90

Gefüllte Calamari mit geräuchertem Metsovone-Käse, Gemüse, Tomaten, Sauce und Salat 19,50

Keftedes

Hackfleischbällchen aus Kalb und Lamm mit Pommes frites, frischer Tomatensoße aromatischer Kräuter und Salat 18,90

Garidomakaronada

Riesengarnelen im Tomatensud, Tagliolini mit Parmesanflocken und Salat 24,50

Aperitif

Melonenspritz

Prosecco | Soda | Melonenstückchen | Frische Minze 8,50

Desserts

Nougat-Pistazien-Parfait mit Früchten und Brombeersauce 9,90

> Schoko-Soufflé mit Vanilleeis 8,90

Weine

Silvaner »Sonnenkuss«

Feinfruchtig, auf handgepflegten Terrassen mit perfekter Reife gelesen entwickelt dieser Wein Noten von Apfel und Zitrusfrüchten. Der unkomplizierte, süffige Begleiter zu allen Speisen.

0,25 l 8,00 0,75 l 24,00

Riesling »Sonnenkuss« vom Tempelberg

Trocken, typisch regional mit Noten von Apfel, Pfirsich und Aprikose. Ideal zu Fisch und weißem Fleisch.

0,25 l 8,00 0,75 l 24,00