

# Wir empfehlen Ihnen heute:



## ... als Vorspeise

### *"Bouillabaisse "*

Klare Fischsuppe, mit Fisch, Garnelen, Muscheln und Gemüseeinlage  
11,60 €

### *" Tiganismena Lachana "*

Zucchini, Auberginen, in einem knusprigen Teigmantel,  
serviert auf leicht pikantem Tomatenspiegel, vollendet mit Parmesan - Flocken  
8,40 €

### *"Katsikotiri "*

Franz. Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen,  
verfeinert mit Mavrodaphne-Sauce, auf Rucola Bouquet  
11,20 €

### *" Gemistes Sardelles "*

Sardinen gefüllt mit mediterranen Kräutern und Käse,  
in einer Olivenöl-Zitronensauce  
9,20 €

## ... als Hauptspeise

### *Black Angus " Gyros "*

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Angus Rind,  
verfeinert mit einer Senf-Honig-Mayonaise-Sauce, vollendet mit karamelisiertem Zwiebelschaum,  
dazu servieren wir Pita Brot, Kartoffelpüree, angemacht mit Wildoregano  
und kleinen griechischen Bauernsalat  
22,80 €

### *" Arni Korona "*

Lammkrone vom neuseeländischen Milchlamm,  
serviert mit französischen La Ratte Kartoffeln,  
Babykarotten und grünem Spargel  
28,40 €

### *"Byzantino "*

Kalbfleisch aus dem Backofen, angemacht in einer feinen Tomatensauce,  
vollendet mit mediterranen Kräutern, serviert mit geräucherten Auberginenpüree  
23,80 €

### *"Tono "*

Thunfisch (Sashimi-Qualität) gegrillt, mit schwarzem Kartoffelpüree,  
aromatisiert mit mediterranen Kräutern und Zitronenschaum  
serviert mit Rapa (Stängelkohl)  
27,60 €

## ... als Dessert

### *"Tiramisu "*

mit abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone,  
verfeinert mit Schokolade, serviert im Glas  
6,80 €

## Specials of the day:



### ... as a starter

#### *"Bouillabaisse "*

Clear fish soup, with fish, shrimp, clams and vegetables  
11,60 €

#### *" Tiganismena Lachana "*

Zucchini, aubergines, in a crunchy crust,  
served on a slightly spicy tomato sauce, finished with parmesan flakes  
8,40 €

#### *"Katsikotiri "*

French goat cheese with caramelized figs,  
refined with Mavrodaphne sauce, on arugula bouquet  
11,20 €

#### *" Gemistes Sardelles "*

Sardines filled with mediterranean herbs and cheese,  
in an olive oil - lemon sauce  
9,20 €

### ... as a main course

#### *Black Angus " Gyros "*

Homemade rotisserie with beef from the US Black Angus beef, topped on pita bread,  
refined with a mustard-honey-mayonnaise sauce, finished with caramelised onion-foam,  
served with pita bread, mashed potatoes prepared with wild oregano  
and small Greek farmer's salad  
22,80 €

#### *"Arni Korona "*

Lamb crown from the New Zealand milk lamb,,  
served with French La Ratte potatoes, baby carrots and green asparagus,  
finished with a pepper sauce  
28,40 €

#### *"Byzantino "*

Veal from the oven, prepared in a fine tomato sauce,  
finished with Mediterranean herbs, served with smoked aubergine puree  
23,80 €

#### *"Tono "*

Grilled tuna (Sashimi quality), with black mashed potato,  
flavored with Mediterranean herbs and lemon foam,  
served with rapa (stalk cabbage)  
27,60 €

### ... as dessert

#### *"Tiramisu "*

with changing layers of lady's finger and cream mascarpone,  
refined with chocolate, served in a glas  
6,80 €