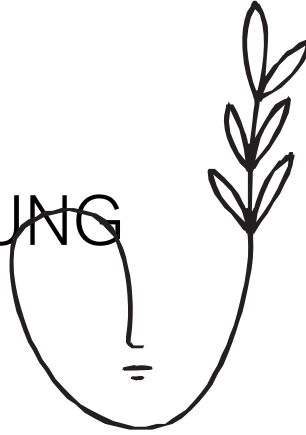


## EMPFEHLUNG



### VORSPEISE

#### **SARDELLENFILETS** 8,90€

EINGELEGT IN OLIVENÖL MIT KAPERN

#### **ANTHOTYRO** 14,90€

MILDER GRIECHISCHER FRISCHKÄSE, AUF RUCOLASALAT, MIT GETROCKNETEN FEIGEN, WALNÜSSEN, CHERRY TOMATEN UND BALSAMICO-HONIG CREME

### HAUPTSPEISE

#### **LAMMKOTETTS VOM CARRÉ** 34€

GEGRILLT | KARAMELLISERTEN ZWIEBELN IN EINER ROTWEIN-BALSAMICOSAUCE | | MEDITERRANEM GEMÜSE| KRÄUTERKARTOFFELN|

#### **LAMMHAXE** 27,90 €

IN ROTWEIN GESCHMORT| KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE | MEDITERRANEM GEMÜSE|

**TAGLIATA** 29,90€ RUMPSTEAK GEGRILLT IN FEINE TRANCHEN GESCHNITTEN | SERVIERT AUF MEDITERRAN SALAT| CHERRY TOMATEN| PAMESAN| KARAMELLISERTEN ZWIEBELN IN EINER ROTWEIN-BALSAMICOSAUCE |

### DESSERT

**SCHOKOLADEN SOUFFLEÉ** mit Vanille Eis 9€

## WEINEMPFEHLUNG

**TZIVANI Wine Museum Agiorgitiko**  
Rot 0,2 9€ 0,75 32€

Elegante Noten von Kirsche und roten Früchten, samtig ausgewogen. 12 Monate in neuen Eichenfässern gereift ist.

**Weiß** 0,2 8,5€ 0,75 32

**KIR YANNI SAMAROPETRA**  
**SAUVIGNON BLANC**

Frisch und Lebendig aromen von Zitrone Grapefruit & grünen Äpfeln. Trocken knackige Säure, erfrischender Abgang.

**Rose** 0,2 7,5€ 0,75 28€

**SKOURAS CUVÉE PRESTIGE**

Seine verführerische hellrosa Farbe und das reiche Aroma aus Erdbeeren, Kirschen sowie markanten Kräutern zeichnen ihn aus.

DAPHNE