Saisonkarte

100.	**Gyros-Teller** (7) vom saftigen Nacken (Gutsedel-Qualität aus der Eifel), mit griechischen Kräutern gewürzt, dazu Tsatsiki-Dipp, Pommes-Frites und Salat	15,50 €
101.	**Gyros, überbacken** (7) auf Joghurt-Metaxa-Sauce mit würzigem gemischtem Käse überbacken, dazu Pommes-Frites und Salat	17,00 €
102.	**Mousaka (frisch zubereitet)** (1,7) Auberginen-Hackfleisch-Auflauf mit Bechamel-Sauce und würzigem Käse, dazu Salat	16,00 €
103.	**Stifado-Kouneli** (7) **1 Keule** Kaninchenkeule mit Schalotten in Likörwein geschmort, dazu Couscous und Salat.	16,50 €
	2 Keulen	21,50 €
104.	**Pastizzio (frisch zubereitet)** (1,7) Nudel-Auflauf mit gewürztem Gehackten und Bechamel-Sauce, mit Käsemischung überbacken, dazu Salat	16,00 €
105.	**Rumpsteak ca. 250g** (7) Argentinisches Rumpsteak, auf Pfeffer-Rahm-Sauce, Pommes-Frites, frisches Gemüse und Salat	24,50 €
106.	**Lammpfanne** zartes Lammfleisch mit frischem Saison-Gemüse, Couscous und Salat	18,00 €
107.	**Lachsfilet** (4,7) gegrillt, auf Senf-Honig-Sauce, mit frischem Spinat, Couscous, und Salat	19,50 €
110.	**Lammhaxe** (7) schonend in Tomaten-Likörwein geschmort, mit Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat	19,50 €
111.	**Griechische- Bohnen- Filet- Pfanne** (7) Schweinefilet- Spitzen mit weißen und roten Bohnen in pikanter Tomaten- Sauce und Salat	17,50 €
112.	**Sofrito** (Spezialität aus Korfu) (7) Kalbstafelspitz geschmort in Wein-Knoblauch-Sauce auf Kartoffelpüree, dazu Salat	19,00 €