

# Menü

## Vorspeisenteller

*Unser Chefkoch stellt für sie individuell eine Variation aus kalten und warmen griechischen Vorspeisen zusammen*  
*Variation of cold and warm Greek Appetizers*

\*\*\*

## Riganato

*Kalbsmedallions in feiner Fetakäse-Oregano-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse*

*Beef Medallions in Feta Cheese-Oregano Sauce served with Potatoes and Mediterranean Vegetables*

*Oder/Or*

## Dorade

*Doradenfilet vom Grill in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse*

*Grilled sea bream Fillet in Olive Oil-Lemon Marinade, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables*

*Oder/Or*

## Moussaka

*Griechischer Auflauf mit Hackfleisch, mediterranem Gemüse, Fetakäse und Béchamel Creme*

*Layered Casserole with Minced Meat, Vegetables, Potatoes topped with Bechamel Sauce and grated Feta Cheese*

## Galaktoboureko

*Blätterteig mit Grieß-Vanillecreme gefüllt, in leichtem Sirup an Bourbon Vanilleeis*  
*Puff Pastry with Semolina-Vanilla Cream served with Syrup and Bourbon Vanilla Ice-cream*

\*\*\*

*Preis pro Person 56,50€*