

## Festtagsmenü

*Selbstverständlich sind wir auch an den Feiertagen für Sie da, bitten jedoch um Ihr Verständnis, dass die Auswahl an Gerichten etwas kleiner ausfallen wird, um längere Wartezeiten zu vermeiden.*

### - Vorspeisen -

01 <b>Tzatzikicreme</b> aus griechischem Joghurt .....	5,00 €
02 <b>Auberginenmousse</b> .....	5,00 €
06 <b>Auberginenröllchen</b> mit Feta gefüllt in Tomatensauce .....	5,00 €
08 <b>Frische Champignons</b> mit Knoblauch.....	7,50 €
11 <b>Garnelen</b> in Knoblauch-Sherry-Sauce .....	10,50 €
13 <b>Octopus</b> (Tintenfisch) in Rotweinsauce .....	10,90 €

### - Dessert -

101 <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen .....	4,80 €
103 <b>Kataifi</b> (Süße Roulade aus Teigfäden mit Nüssen und Sirup) dazu Eiscreme.....	6,00 €
102 <b>Crème brûlée</b> .....	5,50 €



## Festtagsmenü

### - Hauptgerichte -

701 · *Hirschragout mit mediterranen Kräutern*  
an Kartoffel-Möhrenpüree  
23,00 €

702 · *Lammkeule gefüllt*  
mit Auberginen & Ziegenkäse aus Kreta, an Rosmarin- Jungkartoffeln  
18,00 €

703 · *Frisches Wolfsbarschfilet*  
mit Kräutern, Spinatreis und Kartoffeln  
19,50 €

704 · *Iberische Schweinebäckchen*  
in lieblicher Rotweinsauce mit Wildreis  
21,50 €

705 · *Iberische Schweinekoteletts*  
(ca. 300 g) an Mavrodaphne-Jus, dazu eine gebackene Süßkartoffel mit Kräuterquark  
21,50 €

706 · *Argentinisches La Morocha Rumpsteak*  
(ca. 250 g) mit Folienkartoffel und Kräuterbutter  
22,50 €

