



Valentinstags-Menü

49,90 € pro Person

wahlweise als Vorspeise:

Kefalotyri-Käse im Filoteig

Sesam | Honig | Bacon-Zwiebel-Marmelade

Rote Beete

Dakos - griech. Zwieback
Granatapfel | Ziegenkäse | Knoblauch | Walnüsse

Geröstetes Brot von Gaues

geräuchertes Lachstatar | Feta | Mango | Rucola

Panierte Auberginen

mit Feta gefüllt | Joghurt | Tomatensauce | Kapern
Kalamata Oliven | geriebener Kefalotyri-Käse

*wahlweise als Hauptgang:
inklusive Salat*

Grillteller

Giros | Bifteki | Schweinefiletmedaillons | Bacon
Hähnchenbrustfilet | Pommes Frites | Tomatenreis

Short-Rib

12 Stunden bei 55 °C geschmorte Rinder-Rippe
Kartoffelstampf | gebratener Wirsing | Feta

Gebratenes Lachsfilet

Pistazien-Feta-Honig-Senf-Kruste | Kürbisreis

Schweinefiletmedaillons oder Lammfilet

Metaxasauce | Champignons | Feta
Kartoffelstampf | Karottenstampf | Pinienkerne

Ravioli in Herzform

aus getrockneten Tomaten | mit Schafskäse gefüllt
Zucchini | Pinienkerne | Schnittlauch-Käse-Sauce

wahlweise als Dessert:

Griechischer Joghurt

Walnüsse | Honig

Loukoumades

frittierte Hefeteigbällchen | Nutella
Erdnüsse | Vanille Eis

Schokoladen Soufflé

Kirschen | Vanille Eis