



# DER GRIECHE

SEIT 2013

## VORSPEISEN

<b>MANITARI</b>	8 €
GEBACKENE PILZE, TOMATEN - CHILLI SALSA	
<b>SPETZOFAI</b>	10 €
MEDITERRANE SPEZIALITÄT MIT GRIECH. LANDWURST UND PAPRIKA/PIKANT	
<b>TONNO</b>	10 €
QUINOA-THUNFISCH SALAT, SCHWARZBOHNEN, JOGHURTDRESSING	
<b>BRUSCHETTA</b>	10 €
BRUSCHETTA MIT ROQUEFORT KÄSE CREME	
<b>PSAROKEFTE</b>	13 €
KABELJAUPUFFER, PITABROT, SALSA, FRÜHLINGSZWIEBELN, JOGHURT	

## WEINEMPFEHLUNG

	0,75	0,2
<b>MEGA SPILEO ROSE</b>	24 €	6,5 €
frischer Rose aus Ägio Malaguzia/Cabernet		
<b>LUGANA ZENATO</b>	26 €	6,5 €
Region Venetien Trebiano 100 %		
<b>AMETHYSTOS ROUGE</b>	26 €	7,9 €
Nordgriechenland Cabernet/Merlot/Agiorgitiko		
<b>SANTO ASSYRTIKO</b>	29,5 €	
SANTORINI Assyrtiko 100%		

## HAUPTGERICHTE

<b>PASTA</b>	24 €
LINGUINI MIT GAMBAS OLIVEN, FETA, TOMATENSALSA MIT CHILLI FRISCHER BASILIKUM	
<b>KOTA</b>	19 €
HÄHNCHEN MIT PORREE, THYMIAN UND APFEL AN KARTOFFELPÜRREE	
<b>LAMMHAXE</b>	25 €
GESCHMORTE LAMMHAXE MIT RIESENBOHNEN UND DRILLINGEN	
<b>LAMMFILET</b>	25 €
NEUSEELÄNDISCHES LAMMFILET OLIVEN, KNOFI, ROSMARIN DRILLINGE, CHERRYTOMATEN	

