

# UNSERE HIGHLIGHTS

## APERITIFS

### 800 Mastixa Sorbet 9,90

Zitronensorbet, Holunderblütensirup, Minze,  
Prosecco & Likör aus dem Harz des Mastixa Strauches

### 801 Espresso Martini 11,90

Vodka, Kahlúa, Espresso

## VORPSEISE

### 802 Garides Saganaki - der Meeresklassiker Griechenlands 17,90

Black Tiger Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce, abgelöscht mit Ouzo & Fetakäse

## HAUPTGERICHTE

### 803 Filet vom regionalen Färsenrind 38,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Rotweinsauce

### 804 Wildfang Filet vom Zander 28,90

serviert auf Spinatrisotto & einer cremigen Zitronen-Butter-Sauce

### 805 Regionales Kalbsfilet 34,90

serviert auf Kartoffelselleriepüree & Rotweinsauce

### 806 Pasta Grécko 29,90

frische schwarze Tagliarini in Tomatensud, verfeinert mit Baby Kalamaris,  
Doradenfilet, Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten & Parmesan

### 807 Neuseeländisches Lammkarree in Kräuterkruste 39,90

- am Tisch tranchiert

serviert mit Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & Rotweinsauce