

# WOCHENKARTE

Vorspeise

## Saganaki | 14.5

Griechische Fetakäse, in der Pfanne Goldbraun gebackene, serviert mit Preiselbeeren.

## Manitaria | 13.9

Gefüllte Champignons mit Babyspinat und Fetakäse Überbacken, mediterran und vegetarisch.

## Pimientos de Padron | 7.9

Galicische Bratpaprika in edlem Olivenöl confiert, mit Fleur de Sel vollendet

Hauptgerichte

---

## Caesar Salad | 19.9

Frischer Salat der Saison mit cremigen Caesar - Dressing, gebratene Hähnchenbrustfilet & goldenen Brotwürfel.

## Himara Salat | 24.9

Frischer Salat der Saison mit Hausgemachte- Dressing, gegrillte Lammfilet und Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig.

## Kalbsleber | 26.9

gegrillte Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Apfelscheiben, dazu Bakkartoffeln mit Sour Cream.

## Rumsteak | 29.9

Argentinisches Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart, dazu Backkartoffeln mit Sour Cream & Knoblauchbrot

## Rib - EYE | 32.9

aus dem Zwischenrippenstück, 280 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart, dazu Baked Potato mit Sour Cream & Knoblauchbrot