



PAROS MEZE

Tzatziki (griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurken, Olivenöl)	Spitzpaprika in Tomatensoße
Taramas (weißer Kabeljaurogen, Olivenöl, Zitrone)	Gyros mit Zwiebeln
Tirokafteri (pikante Schafskäsepaste, Chili, Olivenöl)	Baby-Calamari
Couscous mit Halloumi	Hähnchen-Souvlaki
Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	Briam (Mediterranes Gemüse aus dem Ofen)
Auberginen-Chips	Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Feta)
Fritti Misto mit Calamari, Sardellen und Scampi	Hausgemachte Pommes Dazu reichen wir Pita-Brot mit und ohne Knoblauch.

Alle Speisen werden zusammen als eine Art Tisch-Buffer (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 29,50 €



3-GÄNGE-MENÜ

I KALTE VORSPEISEN

Tzatziki, Taramas, Platterbsenpüree, Geräucherte Auberginencreme, Pikante Schafskäsepaste, Rote Beete, gefüllte Weinblätter, Linsensalat und Couscous

WARME VORSPEISEN

Gebackene Auberginen, Rote Paprika gefüllt mit Schafskäse, Halloumi, Austernpilze, gegrillte Artischocken, Fritti Misto, Zucchinipuffer und Pita Brot

II FLEISCHPLATTEN

Gyros, Souvlaki, Bifteki und Lammkoteletts "Krone" dazu Pommes "hausgemacht", Briam (Ofengemüse) und Tzatziki

FISCHPLATTEN

Dorade Royal, Scampi und Baby Calamares dazu gemischter Salat, Gemüse und Salzkartoffeln

VEGAN / VEGETARISCH

Spinatrisotto nach griechischer Art dazu Salat ohne/mit Feta

Briam (Zucchini, Auberginen, Paprika und Kartoffeln mit Kräutern und Tomatensauce) dazu Salat ohne/mit Feta

Aubergine gefüllt mit Paprika und Zwiebeln mit Feta überbacken dazu hausgemachte Pommes, Salat

III DESSERT

Dessert-Variation

Alle Speisen werden zusammen als eine Art Tisch-Buffer (alles auf kleinen Tellern) serviert.

Preis pro Person 3-Gang-Menü 42,50 €

Preis pro Person exklusive Dessert 38,50 €