

WARME VORSPEISEN

<p>9. Hausgemachte Weinblätter 8,50 mit Hackfleisch und Reis gefüllt , dazu Tomatensauce , Zwiebeln und Zaziki 4</p> <p>10. Weinblätter mit Knoblauchsauce 8,50 mit Hackfleisch und Reis gefüllt dazu eine helle Knoblauchsauce 4,1,5,12,9</p> <p>11. Florinis Psiti 7,90 gegrillte rote Peperoni mit Schafskäsesalat gefüllt und in Knoblauch Öl gebraten 4</p> <p>12. Peperonis vom Grill mit Knobl.sauce 7,80 4,1,5,12,9</p> <p>13. Octopus vom Grill 12,70 angerichtet auf geschmolzenen Cherry Tomaten und mit Knoblauch Öl mariniert</p> <p>15. gebratene Zucchini 7,90 mit Zaziki 4 und Tomaten garniert</p> <p>16. Kalokerino 8,90 gebratene Auberginen , Zucchini , Paprikastreifen mit Zaziki 4 und Tomaten garniert</p> <p>17. Tiropita (Blätterteig mit Feta gef.) 4,9 7,60</p> <p>18. Gegrilltes Gemüse mit Zaziki 4 7,90</p> <p>19. Champignons mit Shrimps 9,90 frische Champignons gefüllt mit Shrimps , in einer pikanten Knoblauch-Feta Sauce gebacken 4,9</p> <p>20. Champignons Variation 9,20 frische Champignons gefüllt jeweils mit Hackfleisch , Spinat , Ktipiti und Knoblauch 4</p> <p>21. Leber in Zitronen-Knoblauch Sauce 9,20 Leber aus der Pfanne mit Zucchini Streifen in 1,13,4,5,12 Zitronen-Knoblauch Öl gebraten und mit Zaziki garniert</p> <p>22. Kolokithokeftedes(Zucchinifrikadellen) 8,90 hausgemachte Zucchinifrikadellen auf einem Salatbett und mit Zaziki 4 garniert 1,13,4,5,12,9</p> <p>23. Keftedes Variation 8,90 hausgemachte Zucchinifrikadellen , Käsekroketten , Spinatfrikadellen auf einem Salatbett und mit Zaziki 4 Garniert 1,13,4,5,12,9</p>	<p>24. Knoblauchbrot 9 4,90 Knoblauchbrot aus eigener Herstellung mit Tomaten garn.</p> <p>25. Knoblauchbrot Mediterran 6,90 Knoblauchbrot aus eigener Herstellung mit Tomaten , Oliven , Peperonis und Feta 4,9</p> <p>26. Gemüse in Tom.-Sahne Knobl Sauc 4 8,90</p> <p>27. Keftedes(Hackfleischbällchen) in 8,90 Tomaten Sauceüberbacken 1,13,14,5,12</p> <p>28. Calamares 9 mit Zaziki 4 8,80 Gebr. Calamaresringe mit Zaziki4 und Tomaten garniert</p> <p>29. gebratene Muschel 4,9 mit Zaziki4 8,70</p> <p>30. Muscheln in Tomaten-Wein Knobl. 9,90 Sauce und Feta Überbacken 4,9</p> <p>31. Scampis in Tomaten-Wein Knobl. 12,80 Sauce und Feta überbacken 4,1,13,5,12</p> <p>32. Scampis in Zitronen-Knoblauch Sauce 12,50 1,13,4,5,12</p> <p>33. Frisch gebackenes Ziabatabrot 4,6,11,9 11,50 mit 4 verschiedene Dips 4,2 und kr. Butter</p>
	<p><u>Vorspeisen Platten für mehrere</u></p> <p><u>Personen</u></p>
	<p>36. Pikilia Kalt – Warm 4,1,13,5,12,9,2 Für 2P. Zaziki,Tarama,Octopussalat,Bohnensalat,Fruitdimare Salat ,Florinis , Zucchini Spinat und Käsefrikadellen, gebratene Zwiebeln , Auberginensalat 19,90</p> <p>37 Pikilia Kalt 4,2 Für 2p Zaziki,Tarama,Octopussalat,Fruitdimaresalat,Bohnen Salat,Weinblätter,Florinis,Auberginensalat,Skordalia 15,50</p> <p>38 Pikilia Warm Für 2p Knoblauchbrot,Zucchini Spinat Käsefrikadellen,gebr. Zwiebelringe, Garnelen,Tiropita,Zaziki4,1,13,5,12,9 19,70</p>