



DIONYSOS

Aleko's Restaurant

SPEZIALITÄTEN NOVEMBER 2021

VORSPEISEN

PROTO PIATO

- 1 **VASILIKO MANITARI-SALATA TU KAMPU-KEFALOTYRI**
Gebratene Steinpilze auf saisonalem Feldsalat
und gehobeltem Kefalotyrikäse € 14,50
- 2 **KASERI SAGANAKI-SUSAMI-MARMELADA PORTOKALI**
Knusprig gebratener Kaserikäse - eine Rahmkäsespezialität aus
Epiros - mit Sesam an Orangenmarmelade € 10,30
- 3 **MYDIA SAGANAKI**
Miesmuscheln nach Nordgriechischer Rezeptur
in einem pikanten Tomaten-Peperoncini-Sud
mit geriebenem Schafskäse € 14,80

MESO PIATO

- 4 **GEMISTA TORTELLONI ME PANTZARI-
/NIOKI ME VASILIKO MANITARI**
Duett von hausgemachten Tortelloni mit einer Rotebeetefüllung
und frischen Gnocchi mit einer Steinpilzfüllung
in legerer Olivenöl-Zwiebelsauce € 15,90
- 5 **TIGANITI MYDOPSICHA-SPITIKI
SKORDOMAJONESA-SALATA ROKA**
Goldig gebackenes Miesmuschelfleisch
an feiner Zitronenajoli und Ruccolasalat € 14,90
- 6 **PSILOKOMENNOS GYROS-SALTSA MUSTARDAS-LADI TSILI**
Crosses, hauchdünnes Gyros mit einer Senfbalsamicosauce und
einem Hauch Chiliolivenöl verfeinert € 11,30

ZWISCHENGERICHTE

KIRIO PIATO

- 7 **KOTSI PAPIA-KYDONI-PRASO-ACHNISTI PATATULA**
Zart geschmorte Entenkeule mit Lauchgemüse,
Quittenspalten und gedämpften Kartoffeln € 25,90
- 8 **LAVRAKI FILETO-RISOTO VASILIKO MANITARI**
Wolfsbarschfilet an delikatem Steinpilzrisotto € 26,90
- 9 **CHIRINI SPALOBRIOLA-PUREE' GLYKOPATATAS
-SALATA KOKKINO LACHANO**
Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Schwein, mediterran gewürzt an
Süßkartoffelpüree und feinem Rotkohlsalat € 18,90

HAUPTGERICHTE

KOMPLETTMENÜ € 45,50
VORSPEISE - ZWISCHENGERICHT - HAUPTGERICHT & DESSERT

