

Grill Spezialitäten vom Rind^(L,M)

		€
120	Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu grüne Bohnen, Tomatenreis und Tzatziki	19,90
121	Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons Paprika und Zwiebeln dazu grüne Bohnen, Tomatenreis und Tzatziki	19,90
122	Rumpsteak in Champignon-Sahnesauce dazu grüne Bohnen und Tomatenreis	19,90
123	Rumpsteak in Rahmsauce dazu grüne Bohnen und Tomatenreis	19,90
124	Rinderleber mit gebratenen frischen Champignons Paprika und Zwiebeln dazu grüne Bohnen, Tomatenreis und Tzatziki	14,50

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat.



Spezialitäten des Hauses vom Lamm^(L,M)

		€
130	Paidakia 4 Lammkoteletts mit grünen Bohnen, Ofen Kartoffeln und Tzatziki	16,90
131	Arnasio-Fileto Lammfilet in Metaxasauce mit grünen Bohnen und Ofen Kartoffeln	20,50
132	Arnasio-Fileto Special Lammfilet mit gebratenen frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu grüne Bohnen, Ofen Kartoffeln und Tzatziki	20,50
133	Arnasio-Fileto A la Koch Lammfilet mit Kräuterbutter dazu grüne Bohnen, Ofen Kartoffeln und Tzatziki	20,50
134	Arnasio-Souvlaki 2 Lammspieße mit Kräuterbutter dazu grüne Bohnen, Ofen Kartoffeln und Tzatziki	18,90
135	Arnasio-Steak Lammsteak in Metaxasauce dazu grüne Bohnen und Ofen Kartoffeln	18,90
136	Arnasia-Piatela Lammteiler - 1 Lammspieß, 2 Lammkoteletts und 1 Lammfilet mit Kräuterbutter dazu grüne Bohnen, Ofen Kartoffeln und Tzatziki	20,90
137	Juwetzi Special Geschmorte Lammhaxe mit griechischen Reismudeln in Tomatensauce und Schafskäse überbacken	15,90
138	Empfehlung vom Koch Arni me Melitzanes Geschmorte Lammhaxe mit frischen Auberginen in Tomatensauce mit Schafskäse	16,90

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat.

Unser Fleisch ist mit frischen Kräutern in Öl eingelegt.