

...unsere besondere Empfehlung

Liebe Gäste, herzlich Willkommen im Restaurant Irodion.

Seit über 30 Jahren sind wir ein Familienunternehmen und wurde 1989 gegründet. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Familie Arabatzis und das gesamte Team.

Vorspeisen

501. **Gefüllte Artischocken** ^{a(Weizen), c, g, h(Pinienkerne)} € 9,20
mit Schafskäse und Pinienkerne serviert mit Käsesauce
- 501.a **Gegrillter Oktopus** auf Ruccolasalat und Kirschtomaten ^d € 17,50
mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Hauptgerichte

502. **Garnelen** € 25,90
aus der Pfanne mit Paprika und Zwiebeln, gelöst mit Cognac
a) **in Sahnesauce**, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat ^{a, g}
b) **in Knoblauch-Olivenöl**, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat
503. **Lammfilet auf Knoblauchspinat** ^g € 26,90
dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat
504. **Lammhüftsteak, Gyros** ^g € 24,50
mit Zaziki und Röstkartoffeln und gemischter Salat
505. **Lammkarree** (das Beste vom Lamm) ^h € 34,50
mit frischem Knoblauch und Thymian, dazu grüne Bohnen, Kartoffeln und gemischter Salat

Dessert

- Crème brûlée** (hausgemacht) ^{c,g} € 8,00
Panna Cotta (hausgemacht) € 8,00
Portokalopita (Orangenkuchen) mit Vanilleeis € 8,00

Dazu empfehlen wir einen edlen Tropfen Spitzenwein

- Oreinos Helios** Flasche 0,75 l € 22,00 0,5 l € 14,80 0,25 l € 7,50
Weißwein Moschofilero und Sauvignon Blanc, mit zarten Noten von Rosen, Zitronenblüten und Jasmin
- Nemea Grande Reserva** Flasche 0,75 l € 23,50 0,5 l € 15,80 0,25 l € 8,00
Rot trocken 24 Monate in Eichenfässern und zwei Jahre in der Flasche gereift
- Techni Alipias** Flasche 0,75 l € 27,00 0,5 l € 18,00 0,25 l € 9,20
Weißwein Rebsorten: 80% Sauvignon Blanc-20% Assyrtiko
Aromen von tropischen Früchten, Mango, Melone, Ananas, Kiwi, Limette, Maracuja, Pfirsich u. Stachelbeeren.