

Vorspeisen/ Mezedes

Gemischte Mousse: Tzatziki, Auberginenmousse, Tarama & Schafkäsemousse	9,80€
Geräucherte Makrele Mousse mit Dakos und Wildkräutersalat	9,50€
Bauern Salat mit Oregano – Feta Käse	9,90€
Griechische Oktopus Salat mit Sellerie, Paprika	9,90€
Rote Bete Salat mit Apfel, Feta Käse und Walnuss	8,70€
Geräucherte Aal Filet an Beluga Linsen & Orange-Karotten Püree	10,80€
Hausgemachte Weinblätter mit Reis-Dillfüllung und Minze-Joghurt	9,90€
Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	8,50€
Mit Feta gefüllte Aubergine Röllchen mit Tomatensauce und Parmesan	8,70€
Zucchini-Fenchel Bällchen an Minze-Joghurt Dip	8,50€
Fava Santorini mit Zwiebeln und Kapern	8,50€
Souvlaki vom Lamm marinierte mit Ingwer & Koriander auf Fenchel Salat	9,50€
„Smyrneika“-Hackbällchen mit Minze und Tomatensauce	9,90€
Frittierte Sardinen	8,00€
Dorade Filet mit gegrillte Tomaten	9,50€
Gebratene Jakobsmuscheln an Fava Santorini, Zwiebeln und Kapern	15,50€
Lammragout mit Bandnudeln & Ziegenkäse	9,00€
Gegrillte würzige Baby Calamari	8,50€
Gegrillte Oktopus	13,50€
Gebackene Ziegenkäse mit Honig, Walnuss und Salat Bouquet	14,50€
Gambas aus dem Ofen in Tomatensauce und Feta Käse	13,50€
Vitello Tonnato (Kalbsscheiben) mit Thunfisch-Kapern Sauce	14,50€
Gebratene Halloumi mit Sesam an gemischte Salat	16,00€

RESTAURANT
FÄHRHAUS

Hauptspeisen

Linguine mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Parmesan in Weißweinsauce	20,00€
Lammkoteletts mit Thymian-Knoblauch, Ratatouille Gemüse & Bulgur	31,00€
Maishähnchenbrust an Estragon Sauce, grünen Bohnen und Brätlinge	28,00€
Der Klassiker Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren	28,50€
Kalbsleber Berliner Art mit Jus, Zwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree	24,00€
Entrecote vom Grill mit Pfifferlingen, Kräuterbutter & Kartoffelgratin	36,00€
Lachsfilet auf dem Haut gebraten an Safransauce, Broccoli und Zitronenkartoffeln	25,90€
Fisch Variation mit Aioli, bunter Salat und Brätlingen	27,00€
Adlerfischfilet an Senf-Honig Sauce, Blattspinat und Kartoffelpüree	28,00€
Ganze Dorade vom Grill mit gegrillte Gemüse und Zitronenkartoffeln	29,50€

Dessert

Käse Teller:

Kefalotiri, Graviera mit Trüffel & Pecorino mit Trauben, Feigensenf & Pflaumen Chutney	8,50€
Crème Brûlée	8,00€
Mousse au Chocolat	8,00€
Hausgemachter Kuchen Käse mit Sahne	5,50€
Pannacotta mit Beeren Kompott	8,00€
Griechische Joghurt mit Obst, Walnuss und Honig	8,00€

