

## *Vorspeisen*

<i>Krabben-Cocktail "Rhode Island"</i>	62:-
<i>Toast mit Ukeleirogen</i>	75:-
<i>Herings drei art mit Brot und Butter</i>	55:-
<i>Toast Skagen ( Krabben im Mayonnaise )</i>	62:-
<i>Geräucherter Lachs "Maritim" mit krabben und Meerrettich sahne</i>	65:-
<i>Gebeizter Lachs Toast mit Kellermeistersauce</i>	65:-
<i>Tzatziki mit brot</i>	48:-
<i>Griechischer Bauersalat</i>	58:-

---

## *Fische*

<i>Gebraten Rotzungefilet mit Garmelen</i> <i>( mit krabben und spargel )</i>	145:-
<i>Scampi Fritti ( mit süss und sauersauce &amp; rhode islandsauce und reis)</i>	165:-
<i>Fisch auf Holzbrett angerichtet</i>	145:-
<i>Zanderfilet "Grenobloise"</i> <i>(mit kapern und rote beete)</i>	145:-
<i>Lachsfilet auf Holzbrett angerichtet</i> <i>( mit pommes dushesse, gebraten paprika, zwiebel und WeißweinsöÙe)</i>	145:-
<i>Lachsfilet mit kartoffeln gepreÙe</i>	145:-
<i>Paniert Goldbuttfilé mit Remouladensauce</i>	135:-

---

## *Vegetarische Teller*

<i>Grüner Salat mit gebraten Gemüse</i> <i>( Paprika, champignons, tomaten, zwiebel, artischocken und Mozzarella käse)</i>	85:-
<i>Tomaten- und Gemüse Pasta</i>	85:-
<i>Kartoffel "Provensçale" mit gemüse</i> <i>( Rohgebräten kartoffeln, champignons, knöblauch und gemüse)</i>	85:-



## Fleischgerichte

*Cevapcici* 135:-  
( Rinderhackröllchen mit joghurtsauce, zwiebeln, aivar und reiben kartoffel )

*Schwedish Rinderfilét mit zwiebeln* 168:-

*Rindersteak* 168:-  
( sehr dünne Scheibe, gebraten mit knoblauch- gewürze- oder petersilienbutter )

*Entrêcote* 168:-  
( mit Bearnaise- Rotwein- Champignonsauce, knoblauch- gewürze- oder petersilienbutter )

*Filét Mignon Black & White* 188:-  
( Rinder- und Schweinsfilet mit Bearnaise und Trüffelsauce )

*Grillspiess (Souvlaki)* 138:-  
( Schweinsfiletspiess, kartoffel, roh zwiebeln und knoblauch- oder petersilienbutter )

*Filét "Oskar"* 138:-  
( Schweinsfilet mit spargel, krabben und Choronsauce )

*Wiener Schnitzel* 138:-

*Filét "Nobis"* ( Schweinsfilet mit spargel und Bearnaisesauce ) 138:-

*Tournedos "Rossini"* ( Rinderfilet mit Paté de foie und Trüffelsauce ) 239:-

*Rinderfilét auf Holzbreit angerichtet* 225:-  
( mit pommes dushesse, haricot-verts, tomaten und Bearnaisesauce )

*Rinderfilét "Charlemange"* 228:-  
( Rinderfilét mit angedickt champignons und Bearnaisesauce )

## Hauspezalitäten

*Pfeffersteak* 248:-  
( Rinderfilét mit Sahnepfeffersauce )

*Cour de Filé Provençale (fur zwei personen)* 450:-  
( Rinderfilét mit rohgebraten kartoffeln, gratiniert tomaten, champignons, haricot verts und knoblauchbutter )

*Mix-Grill (Pikilia)* 189:-  
( Mix - Grill "Greek style" mit tzatziki, ajva, kartoffeln, roh zwiebeln knoblauch- oder petersiliebutter )



## Salate

<i>Griechischer Bauersalat</i>	85:-
<i>Käse und Schinken salat</i>	80:-
<i>Thunfisch salat</i>	80:-
<i>Hähnchensalat " Hawaii "</i>	90:-
<i>Krabbensalat</i>	90:-
<i>Gemischeesalat</i>	90:-

## Auflauf

<i>Hackfleisch</i>	80:-
<i>Hähnchen</i>	80:-
<i>Griechisch Käse</i>	80:-
<i>Käse und schinken</i>	80:-

## Desserts

<i>Eis mit Schokoladensauce</i>	48:-
<i>Banana Split</i>	58:-
<i>Frittiert banane mit Eis</i>	58:-
<i>Feigen im Cognac mit Eis</i>	65:-
<i>Frittiert Camembert med Multbeeren</i>	75:-



## **KINDERMENÜ**

*Fleischklösschen mit preiselbeeren  
Würstchen und pommes frites  
Hamburgare med pommes frites  
Spaghetti med Hackfleischsauce*

*Inkl. Brause und Eis*

**65:-**