



Zum Grünen Baum  
GRIECHISCHES RESTAURANT

Vorspeisen

<b>Kartoffellauchsuppe mit Lachsstreifen</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Halumi</b> (Grillkäse aus Zypern) auf Ruccolasalat	<b>6,80 €</b>
<b>Baby-Kalamares gebraten</b> in einer leichten Zitronen-Olivenölsoße mit frischen Kräutern und Knoblauch	<b>8,20 €</b>
<b>Florinis gemistes</b> rote Paprika gefüllt mit Käsemischung und verschiedenen Kräutern	<b>7,20 €</b>
<b>Katsikisio Tiri</b> Ziegenkäse in Wallnußmantel gebraten an Ruccolasalat mit fruchtigem Himbeerdressing	<b>8,50 €</b>
<b>Manuri me Mura</b> griechischer Frischkäse mit Waldbeeren	<b>8,20 €</b>
<b>Barbuni me Pantsari</b> Rotbarbenfilet auf rote Beete-Salat	<b>8,00 €</b>

Salat

<b>Bunter Salatteller</b> mit Joghurtdressing und rosa gebratenes Lammfilet	<b>12,50 €</b>
---	----------------

Hauptgerichte

<b>Tagliatelle mit Waldpilzen</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Maispoularde</b> mit Kräuterfüllung auf Thymian-Pfeffer-Soße, geschwenkte Zucchini, Kirschtomaten und Kartoffelgraten	<b>11,50 €</b>
<b>Psaronefri gemisto</b> Schweinefilet gefüllt mit Spinat und getrockneten Tomaten, auf Schafskäse-Soße dazu Kartoffeln und Spargel-Frühlingslauch-Gemüse	<b>15,80 €</b>
<b>Kalbssteak</b> auf Morchel-Rahm-Soße Rosmarinkartoffeln und junges Gemüse	<b>17,80 €</b>
<b>Arnaki me meli Lammrücken in Honig-Balsamico</b> , Kartoffeltürmchen und mariniertes Grillgemüse	<b>16,80 €</b>
<b>Neframia Arniou</b> Lammcarre in Kräuterkrusste auf Rotweinsöße mit Ratatoule-Gemüse und Grenay Kartoffeln	<b>17,80 €</b>
<b>Fileto Vodino me Garides</b> Rinderfilet auf zweierlei Soßen mit Garnelen dazu Kartoffelgraten und Gemüse	<b>24,50 €</b>

Fischgerichte

<b>Peskandritsa me kroko ke Garides</b> Seeteufelmedaillons und gebratene Garnelen auf rote Beete Carpaccio in Safransöße mit sautierten Grenay Kartoffeln	<b>19,50 €</b>
<b>Xifias sti skara</b> gegrilltes Schwertfisch Steak mit Olivenöl und Zitrone mit Schwenkgemüse und Grenay Kartoffeln	<b>17,80 €</b>
<b>Tsipura Dorade</b> gegrillt in einer leichten Olivenöl-Zitronensoße dazu Kartoffeln und Gemüse	<b>17,50 €</b>
<b>Lavraki Seewolf</b> gegrillt in einer leichten Olivenöl-Zitronensoße dazu Kartoffeln und Gemüse	<b>18,50 €</b>
<b>Glossa</b> Seeszunge gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse	<b>23,20 €</b>
<b>Trilogi von Mittelmeerfischen</b> , geschwenktes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>19,80 €</b>

Was Süßes nach dem Essen

<b>Erdbeertiramisu oder Tiramisu</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Turta Gadaifi</b> Engelshaar mit Walnüssen und Puddingcreme	<b>4,50 €</b>

Unsere besondere Weinempfehlung

	<u>Weißwein</u>	
<b>Heppenheimer Steinkopf</b> (Riesling, trocken)	0,2l	<b>3,20 €</b>
<b>Vin De Crete 2007</b> Michalakis (Vilana, Plito, Daphni, Thrapsathiri)	0,2l	<b>3,80 €</b>
<b>Libertas</b> (Chardonnay, South Africa )	0,2l/0,75l	<b>4,20 €/14,60 €</b>
	<u>Rotweine</u>	
<b>Heppenheimer Steinkopf</b> (Dornfelder, trocken)	0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Boland Cellars</b> (Cabernet Sauvignon, South Africa)	0,2l /0,75l	<b>4,20 €/14,60 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon Biowein</b> (Tsantalís)	0,2l/0,75l	<b>6,50 €/24,00 €</b>