



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> |