

HÄPPIs & VORSPEISEN

<u>TZATZIKI</u> Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,90
<u>VORSPEISENTELLER</u> kalt mit verschiedenen Köstlichkeiten des Hauses	15,90
<u>DOLMADAKIA</u> Weinblätter mit Hackfleisch-Füllung auf Zitronensauce	8,90
<u>AUBERGINEN</u> und <u>ZUCCHINI</u> mit Knoblauch-Tzatziki-Dip	8,90
<u>FETA SAJANAKI</u> gebackener Fetakäse mit Sesam und Kastanienhonig	9,90
<u>GARIDES SAJANAKI</u> Ouzo-Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Feta	13,90
<u>HÄPPI-VARIATIONEN</u> überraschender Mix aus verschiedenen warmen Häppi-Köstlichkeiten	16,90
<u>BAUERN Salat</u> klein	7,90
<u>BEILAGENSALAT</u> gemischt	5,90
<u>KRAUTSALAT</u> VITAL Zubereitet aus Weißkraut, Karotten, Sellerie, Paprika	5,90
<u>PITA</u> Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl, Oregano und Meersalz.	2,50
<u>KNOBLAUCHBROT</u> vom Grill, mit Tomatenwürfeln und Schafskäse	4,90

GEMÜSETELLER

<u>PFANNEN-GEMÜSE</u> Mediterranes Gemüse in der Pfanne zubereitet, serviert mit Oliven, Schafskäsebröseln, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten.	15,90
---	-------

AUS DEM WASSER

Alle Fischgerichte servieren wir mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

<u>GEBACKENE CALAMARIS</u> Beilage zusätzlich Tzatziki	18,90
<u>ZARTE BABY-CALAMARIS</u> vom Lavasteigrill Beilage zusätzlich Tzatziki	19,90
<u>FISCH-AUSWAHL „ELIXIRION“</u> diese feine Fischkombination aus Doraden- und Lachsfilet sowie Baby-Calamari und Riesengarnele begeistert den Gourmet	25,90



Weihnachten & Silvester 24/25

LUST AUF FLEISCH

<u>LAMMSPIESSE</u> vom frischem Lamm zarte Lammfleischwürfel am Spieß, mit Tzatziki, Saisongemüse und Potatoes	21,90
<u>GESCHMORTE EXTRA ZARTE LAMMKEULE</u> serviert mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln	22,90
<u>LAMMTRILOGIE</u> mit Lammkoteletts, Lammfilet und Lammspieß. Dazu servieren wir Saisongemüse und Petersilienkartoffeln	25,90
<u>GYROS & CALAMARIS</u> eine Kulinarier-Variante mit Zaziki, Potatoes, Pita, Spitzpaprika	18,90
<u>METAXA-GYROS</u> mit Käse überbacken serviert mit Basmati-Wildreis	18,90
<u>HÄHNCHENBRUSTFILET</u> vor dem Grillen ruhen die Hähnchenbrüste in einer Zitronen-Senf-Marinade. Serviert werden sie mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln	19,90
<u>GRILLVARIANTE „ALPHA“</u> mit Gyros, Schweinefiletspieß und Fleischkühle dazu Zaziki, Potatoes, Krautsalat	19,90

DEM GAUMEN DAS SÜSSE

<u>CHEESE-CAKE</u> griechische Joghurtcreme, Teig/Nussbrössel und eingelegte Kirschen	7,90
<u>JALAKTOBOUREKO</u> Blätterteig mit Vanille-Grieß-Füllung, aromatisiertem Rosenwasser und Vanilleeis	8,90
<u>WALNUSSKUCHEN</u> Im Schokomantel serviert mit Vanilleeis	7,90

Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf einer separaten Tabelle vor.

SILVESTERMENU 24/25

Süppchen

Festliche Fischsuppe mit Doradenfilet und Wintergemüse

Vorspeise

Zartes rosarotes Entenbrustfilet an herzhaftem Saisonsalat

Hauptgang

Feines Lammfilet gefüllt mit Fetacreme, Oliven und Peperoni begleitet von zwei Riesengarnelen vom Grill serviert mit Wintergemüse und Kräuterkartoffeln

Dessert

Pistazien-Parfait mit heißer Schokoladensauce

69,00 €

Das Elixirion wünscht Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und ein Gutes Neues Jahr!