

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>BAUERNSALAT</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 25/26

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.

Süppchen
Festliche Maronen-Selleriesuppe mit geräuchertem Rinderpastourma
11,90 €

Hauptgang
Feines Doradenfilet auf Spinat-Lauch Frikassee
begleitet von zwei Riesengarnelen vom Grill serviert mit
Kräuterkartoffeln
29,90€

Butterweiches Kalbs-Ossobuco in Portweinsauce mit Wintergemüse und Fava
26,90€

Dessert
Weihnachtliche Vanillecreme auf Hausgemachtem Grießbiskuitboden mit Beeren garniert.
10,90 €

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