Weihnachtsmenü 2026

Rapunzels Märchen

Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
an Trauben, Granatapfel und geröstetem Sesam-Kerne-Mix
mit Himbeerdressing

Kulinarisches Wunschkonzert

Wählen Sie aus sechs verschiedenen Hauptspeisen
Ihren persönlichen Weihnachtsschmaus
(Wunschliste auf Seite 3)

Himmlischer Abschluss

Delphi – Engelshaargebäck (Kataifi),
Pistazien-Eis mit einer knackigen Schokoladensauce
und feingemahlenem Pistazienpulver

3-Gänge-Menü
Preis laut Auszeichnung

Vorspeise und Dessert sind fester Bestandteil des Menüs.

Zusätzlich haben wir eine kleine Auswahl an einzelnen Gerichten für Sie zusammengestellt. Veganes Angebot auf Nachfrage. Diese Weihnachtskarte ersetzt unsere Standardkarte im Zeitraum vom 25.12. bis 31.12.2026. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Kalte Vorspeisen

Ena Dio Tria 7.50

Vorspeisen-Trio aus Tzatziki (Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch), Taramosalata (salzige Fischrogencreme) und Kopanisti (pikant angemachte Fetacreme), dazu ofenfrisches Ciabatta

Oliven 6.50

Würzig eingelegte Oliven aus Kalamata - Peloponnes

Warme Vorspeisen

Feta Fournou 13.50

Feta (pikant) überbacken mit Tomaten, Paprika und Oliven, dazu ofenfrisches Ciabatta

Gigantes 8.50

Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken, dazu ofenfrisches Ciabatta

Gegrillte Peperoni 7.40

mit Tzatziki, frischem Knoblauch und Olivenöl

Dolmadakia 7.40

Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki

Knoblauchbrot 5.50

Ciabatta mit frischer Knoblauch-Kräuter-Butter

Hauptspeisen

Wunschliste

Dorade Royal 25.90 einzeln (43.00 als Menü)

Filet auf der Haut gebraten, mit mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Limetten-Kräuter-Butter

Garnelen 24.90 einzeln (39.00 als Menü)

geschält, mit Reisnudeln in Tomatensauce und Feta überbacken, dazu einen Feldsalat[1]

Lamm-Spieße 29.90 einzeln (47.00 als Menü)

mit grünen Bohnen und Speckwürfelchen, Herzoginkartoffeln und Tzatziki

Bifteki 21.90 einzeln (36.00 als Menü)

Hacksteak vom Schwein, gefüllt mit Feta, dazu Herzoginkartoffeln, Tzatziki und einen Feldsalat[1]

Souvlaki Kotopulo 23.90 einzeln (41.00 als Menü)

Zarte Hähnchenbrustfilets am Spieß mit mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln und Tzatziki

Veggie-Musaka 18.90 einzeln (33.00 als Menü)

Auberginen-Zucchini-Kartoffelauflauf mit Bechamelcremé und Metaxa-Sauce
- vegetarisch –

Dieses Hauptgericht nur auf Vorbestellung bitte bis 20.12.25 (egal ob einzeln oder im Menü):

Filet vom Hirsch 35.00 einzeln (50.00 als Menü)

mit Rotweinsauce, Williams-Christbirne mit Preiselbeeren, Herzoginkartoffeln, dazu einen Feldsalat[1]

[1] **Bitte beachten Sie:** Beim Menü entfällt der extra Feldsalat (nur als Beilage zu den Einzelgerichten)

Kleiner Bauch – kleiner Teller

Sehr gern stellen wir für unsere kleinen Gäste individuelle Kinderportionen zusammen. Sprechen Sie uns an!

Desserts

(H)Eis(s)zeit 7.50

3 Kugeln Vanille-Eis mit heißer Himbeersauce und Biskuitröllchen
Kleinere Portion mit

- 1 Kugel 3.50
- 2 Kugeln 5.50

Schokoladen-Soufflé 11.50

Warmes Küchlein aus dem Ofen mit zartschmelzendem Kern, dazu Vanille-Eis und frisches Obst

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest, ein paar besinnliche Stunden im Kreise der Liebsten und für das neue Jahr 2027 stets beste Gesundheit, jede Menge Glücksmomente und von Herzen nur das Beste!

Ihre Familie Giosis

