

# TAGESKARTE

linsensuppe

mit orangen L € 4.90

ziegenkäse

mit feigen & honig im blätterteig A/C/G € 7.90

dakos

kretische brot mit tomaten, oliven und feta A/G € 7.20

jakobsmuscheln

gegrillt mit limettensaft & mangold A/C/G/R € 10.70

zucchini-krapfen

mit tzatziki & grünem salat A/C/G € 6.90

dolmades

weinblätter gefüllt mit faschiertem rind,  
reis & tzatziki C/G € 6.90

suzukakia

rind-, lammpaschierte röllchen mit  
tomatensauce & kartoffelpüree G/L/M € 21.40

kouneli stifado

geschmortes kaninchen mit  
basmatireis & schalotten L/P € 14.90

lachsfilet

gegrillt mit safranrisotto,  
broccoli & babykarotten D/G/O € 14.20

meeresfrüchte

gegrillte garnelen, octopus, calamari & muscheln  
mit mangold-kartoffel & knoblauch B/R € 18.90

frische quitten

vom ofen mit nüssen & vanilleeis C/G/H € 6.90

# Trilogie

• Griechisches Restaurant •

## WEINEMPFEHLUNG



### 2016 ktima white

(assyrtiko, malagousia)  
gerovassiliou - makedonien

ein lebendiger wein mit prickelnder säure und aromen von knackigem apfel, birne und quitte sowie einem hauch von grünen kräutern. ausgeprägter fruchtebetonter abgang.

1/8 l € 4.70  
0,75 l € 28,-



### 2016 ktima rosé

(syrah)  
biblia chora estate – kavalla

ein sehr frischer, lebendiger und fruchtiger rosé der zu 100% aus der syrah- traube vinifiziert wird. typische aromen nach erdbeere, johannesbeere und sauerkirsche zeichnen ihn aus.

1/8 l € 4.70  
0,75 l € 28,-