

Dorade

AM MAIN

Suppen

Gartenfrische Gemüsesuppe | *verfeinert mit feinen Kräutern* 11,-

Cremige Tomatensuppe | *aus sonnengereiften Tomaten* 11,-

Klare Edelfischsuppe | *verfeinert mit Gemüse der Saison* 16,-

Kalte Vorspeisen

Krya Pikilia | *gemischte kalte Vorspeisenplatte* 21,-

Tzatziki | *griech. Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill* 8,-

Taramosalata | *cremiger Fischroggen-Dip* 9,-

Melitzanosalata | *rauchiger Auberginen-Dip mit Knoblauch, Zitrone, Olivenöl* 11,-

Chtipiti | *pikanter Dip aus cremigen Fetakäse* 11,-

Feta-Käse | *mit Olivenöl und Oregano* 12,-

Rinder-Carpaccio | *mit Senf Vinaigrette, Rucola und Parmesan* 18,-

Lachstatar | *marinierter, feingewürfelter Lachs* 19,-

Tiefsee-Garnelensalat | *mariniert in Kräuteröl* 22,-

Frutti-di-mare-salat | *mariniert in Zitronenfruchtöl* 22,-

Variation erlesener griechischer Oliven 8,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Salate

Klassischer Griechischer Bauernsalat 16,-

Griechischer Bauernsalat | *gebackener Schafskäse* 23,-

Saisonaler Blattsalat 9,-

Saisonaler Blattsalat | *Calamares* 25,-

Saisonaler Blattsalat | *Jakobsmuscheln* 22,-

Saisonaler Blattsalat | *Hähnchenbruststreifen* 19,-

Saisonaler Blattsalat | *Rinderfiletreifen* 28,-

Warme Vorspeisen

Trilogie 'Dorade' | *Calamares, Oktopus & Scampi* 36,-

Feta Saganaki | *gebackener Schafskäse* 13,-

Gratinierter Schafskäse | *mariniert mit Cherrytomaten & Paprika* 16,-

Melitzanes Tiganites | *gebackene Auberginenscheiben mit Tzatziki* 16,-

Kolokythakia Tiganites | *gebackene Zucchinischeiben mit Tzatziki* 16,-

Champignons aus der Pfanne | *verfeinert mit Kräutern und Knoblauch* 17,-

Gegrillter Ziegenkäse | *mit Austernpilze und Kirschtomaten* 18,-

Garnelen Saganaki | *in Tomaten-Schafskäsesauce* 24,-

Gratinierte Jakobsmuscheln | *mit Kräutern und Parmesankäse* 21,-

Sardellen aus der Pfanne | *frisch mehliert* 17,-

Zucchinipuffer | *mit Joghurt-Minz-Dip* 17,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Nudelgerichte

- Spaghetti all'Arrabiata | *pikant mit Knoblauch* 16,-
Spaghetti Frutti di Mare | *mit Knoblauch verfeinert* 19,-
Tagliatelle Salmone | *leicht pikante Tomatensauce* 19,-

Fleischgerichte vom Lavasteingrill

| *Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto* |

- Gegrillte Lammkotletts | *mit Bergkräutern* 35,-
Gegrillte Lammfilets | *mit Rotweinjus* 36,-
Kalbskotelett | *vom bayrischen Milchkalb mit Kräutern* 36,-

Black Agnus Rumpsteak 34,-
Black Agnus Rumpsteak mit Kräuterbutter | *klassisch* 34,-
Black Agnus Rumpsteak mit Rotweinjus | *kräftig & vollmundig* 34,-
Black Agnus Rumpsteak mit Zwiebeln | *zart & herzhaft* 36,-
Black Agnus Rumpsteak mit Waldpilze | *in Butter geschwenkt* 38,-

Rinderfilet | 200g | 300g 39,-/ 49,-
Krasato | *Rinderfiletspitzen in feiner Rotweinjus* 39,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Fischgerichte vom Lavasteingrill

| *Serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Risotto* |

Dorade Royal | *im ganzen oder filet* 26,-

Loup de mer | *im ganzen oder filet* 29,-

Duett von Dorade und Loup de mer | *im ganzen oder filet* 29,-

Edelfischvariation | *Doradefilet, Lachs, Zanderfilet und Loup de mer* 39,-

Zanderfilet mit Zitronenbutter 29,-

Seezunge | *auf Anfrage*

Lachfilet natur | *saftig & pur gegrillt* 28,-

Lachfilet Cardinale | *mit Gamberoni, in Hummer-Weinsauce* 31,-

Calamares | *mehliert* 28,-

Spezialität: Dorade Royal oder Loup de Mer in Salzkruste | *für 2 Personen*
auf Anfrage

Scampi Black Tiger | *gegrillt* 38,-

Oktopus vom Grill | *mit frischen Kräutern & Olivenöl* 39,-

Halbe Languste | *gegrillt* auf Anfrage

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Dorade

AM MAIN

Dessert

Profiterol in Mousse au Chocolat | *Windbeutel gefüllt mit Sahne* 10,-

Griechischer Joghurt mit feinem Honig und Walnüssen | *natürlich & leicht* 10,-

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis | *warm & weich* 11,-

Kadaifi | *knusprige Blätterteigfäden, gefüllt mit aromatischen Walnüssen – dazu eine
feine Mascarponecreme* 12,-

Galaktobourekó | *traditioneller Grießpudding in hauchdünnem, goldenem Filoteig* 12,-

(Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer)