

MALATHOUNIS

modern greek cuisine

MENU

Marinierte Gemüse / Büffelmozzarella
geeiste Tomatenconsommé

Kabeljau / Zitrone / Thymian
Aprikose / Fava

Kandierter Fenchel / Safranjoghurt
Olivenöleis

39 €



MENU

Thunfisch / Wassermelone
Fetakäse / Basilikum

Lachs / Granny Smith / Rote Bete
Meerrettich / Lardo

Maispoularde / Jaipur-Curry
Zwiebel / Pfifferlinge / Cocobohnen

Tellerpfirsich / Metaxa*** / Butterkaramell
Halvas-Schokoladen-Crumble „Fleur de Sel“ / Pfirsichsorbet

nur tischweise 55 €
begleitendes Weinmenu 20 €

MALATHOUNIS

modern greek cuisine

VORSPEISEN

Carpaccio von Remstaler Bachforelle / getrocknete Strauchtomaten
Taramascreme / kandierter Knoblauch **16 €**

Spanakopita mit Buttermilch
Gartengurke / Radieschen / Kräutersalat **14 €**

Barenkrebs / Haselnumilch
geschmorte rote Paprika / Arganöl **18 €**



HAUPTGERICHTE

Lammragout mit Lammbries
Pfifferlinge / Kichererbsen / Staudensellerie / Zitrone
Skordalia mit Fetakese **27 €**

Seeteufel-Stifado mit Zimt und Lorbeer
Datteln / Schalotten / Artischocken **27 €**

DESSERT

Warmer Hefe-Baba / Kirschen / Beeren
Joghurt / Kardamom / Kaktusfeigensorbet **12 €**

Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie Herzlich Willkommen. Es ist uns eine Verpflichtung,
Ihnen nach den Möglichkeiten des Marktes immer eine tagesfrische Küche zu bieten.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß die sorgfältige und schonende Zubereitung der Gerichte
eine angemessene Zeit erfordert und wir Ihnen bei Tischen ab 5 Personen
nur ein gemeinsames Essen servieren können. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon auf STUMM!

Wir akzeptieren KEINE Kreditkarten – gerne aber Ihre EC-KARTE!