TAVERNE LITHOS
IM BRECHERSPITZ
GRIECHISCHE & MEDITERRANE KÜCHE

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

***Lillet Berry**|Lillet|Wild Berry|Eiswürfel|gefrorene Beeren|* |7,90€

***Gin Mare**|Mediterranean Gin|Oliven|Koriander|Thymian|Kardamom|*
Basilikum|Orangen-, Zitronenschalen|Wacholder|Rosmarin| |10,90€

***Martinispritz**|Martini Bianco|Prosecco|Sodawasser|Limettenscheibe|Minze|* |7,50€

***Valdo Prosecco**|DOC|Prosecco|Extra dry|Piccolo 0,2|9,90€|**o.**|Flasche 0,75|26,90€*

HEISSGETRÄNKE-KALTGETRÄNKE

***"BIO" Tee**|Griechenland|griechischer BergTee|**o.**|Pfefferminze, Zitronenverbene|**o.**|*
*Pfefferminze, Johannisbrot, Zitronenmelisse, Salbei|**o.**|Linde, Lavendel,*
*Zitronenmelisse, Kamille|**o.**|Ysop, Zitronenmelisse, Salbei|* |5,90€

***Glühwein**|Zimt|Nelken|Orangen|* |5,50€

VORSPEISEN

***„LITHOS" Saganakisticks**|Feta|gebacken|Mohn-|Hafer-|Mantel|*
hausgemachte|Wildrosenmarmelade| |8,90€

HAUPTGERICHTE

***Miesmuscheln**|frisch|Knoblauch-, Weißweinsauce **oder** Knoblauch-,*
Tomatensauce|Brotkorb| |18,90€

***Rote Meerbarbe**|filet|frisch|gegrillt|Gemüse|Salat|* |21,50€

***Thunfisch**|frisch|gegrillt|Gemüse|Salat|* |23,90€

***Dorade**|frisch|aus dem Ofen|Kartoffelbett|Zwiebel|Cherrytomaten|Salat|* |28,90€

***Loup de Mer**|frisch|aus dem Ofen|Kartoffelbett|Zwiebel|Cherrytomaten|Salat|28,90€*

***Baby Steinbutt**|frisch|gegrillt|Gemüse|Salat|* |39,90€

***Rotbarschfilet**|gegrillt|Olivenöl-, Zitronensauce|Gemüse|Salat|* |19,50€

***Dorade oder Loup de Mer, mit Garnelen**|filet|frisch|gegrillt|*
|Gemüse|Salat| |24,90€

***Trüffel-Pasta**|Tagliatelle|frischer Ttüffel|Trüffelpaste|Trüffelöl|frische Pilze|* |20,90€

***Entrecôte** oder **Roastbeef**|ca 260gr|zart gegrillt|Kartoffelpüree|Trüffel|Salat|27,90€*

***Surf and Turf**|Roastbeef ca200gr|zart gegrillt|Garnelen|Rotweinsauce|*
Kartoffelpüree|Trüffel |Salat| |28,90€

***Kretischer Salat**|Tomaten|Cherrytomaten|geriebene Tomaten|Gurken|kretische*
Kapern|Zwiebeln|Oliven|Feta-Mousse|gehacktes kretisches Zwieback| |15,90€

DESSERT

***Apfelkuchen**|gedeckt|Tarte|Sahne| **o. Käsekuchen**|Tarte|* |6,50€

***Jaurti**|griechischer Joghurt|hausgemachte Quitten-, Zitronenkonfitüre|*
Mandelraspeln| |7,50€

WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEINE

Amassi|*seltene griechische Rebsorte|frisch|leicht|trocken|Banane|* *Glas 0,2|8,50€*
Birne|Kiefer|grüner Apfel| *Flasche 0,75|27,90€*

Lugana|*2025|Trocken|frisch|weich|harmonisch|geringer Holzton|* *Glas 0,2|9,50€*
Flasche 0,75|30,90€

Promise|*2020|Trocken|Sauvignon Blanc|ausgewogene Säure|Eiche|* *Glas 0,2|7,90€*
Vanille|tropische Früchte|frisch| *Flasche 0,75|27,90€*

Chardonnay|*2023|Trocken|angenehme Öligkeit|* *Glas 0,2|7,90€*
reiche Aromen|knackige Säure|langer Nachgeschmack| *Flasche 0,75|27,90€*

Chardonnay Fumé|*Griechenland|französische Eichenfässern|vollmundig|*
intensiv|knackig|kräftige Aromen|anhaltender Nachgeschmack| *Glas 0,2|8,50€*
Flasche 0,75|28,90€

Malagousia|*2025|frisch|vollmundig|Zitrone, Pfirsich, Aprikose Aroma|*
zufriedenstellender Nachgeschmack|ideal zu Fischgerichten| *Glas 0,2|7,90€*

Grüner Veltliner|*2025|Trocken|fruchtig|intensiver Grapefruitduft|* *Glas 0,2|7,90€*

Retsina MALAMA|*Trocken|Premium|Harz|Kräuter-Pinien Note|Flasche 0,5|15,90€*

ROTWEINE

„2 Zoes“|*2020|Trocken|Merlot|Cabernet Sauvignon|Xinomavro|vollmundig|*
sanfte Tanninen|samtig|reifer Geschmack|rote Fruchte Aromen| *Glas 0,2|8,90€*
Flasche 0,75|29,90€

Rioja|*2010|Trocken|farbreich|rauer Geschmack|Korkfässern|* *Glas 0,2|7,90€*

Agiorgitiko|*2020|Trocken|samtige Tannine|Sauerkirschen,*
Jahannisbeeren Aromen| *Glas 0,2|7,90€*
Karaffe 0,5|16,90€

Viña Maipo|*2014|Chile|Cabernet Sauvignon|opulent|trocken|Barrique|*
Cabernet Sauvignon|rote Früchte|Röstaroma|Schokolade| *Flasche 0,375|9,90€*

ROSÉWEINE

Angel Rosé|*Syrah|Xinomavro|Gewürztraminer|blumige Aromen|* *Glas 0,2|7,90€*
angenehmer Frische|frischer Nachgeschmack| *Flasche 0,75|27,90€*

Miraval Côtes de Provence Rosé|*Syrah|Grenache|Cinsault|blüten Aromen|*
Erdbeeren|Himbeeren|Melone| *Flasche 0,75|49,90€*