

Valentinstags-Specials im Ammos

Vorspeise / *Starter*

Greek cheeses in love – knusprige Sesam-Hanf-«Ummantelung»,
begleitet vom Früchte-Duett-Salat mit Mango und Erdbeeren

*crispy sesame-hemp «Hug», accompanied by a fruit salad duet with
mango and strawberries* 19,50

Hauptgänge / *main courses*

frisches Lachmedaillon, «umschlingt» vom Filoteig, Selleriecreme,
Mini-Süßkartoffelkroketten

*Salmon fillet wrapped in a phyllo dough, served with celery cream and
Mini sweet-potatoe croquettes* 48,-

“Vergoldeter” Gyros – ab 2 Personen / *from two person*

ca. 500g mariniertes Gyros vom lokalen Bio-“Hempshire” Schwein,
eigene kleine Pita, hausgemachte Frites, Avocado Joghurt-Dip &
Tyrofkäferi (leicht pikanter Fetakäse Dip)

*Approx. 500g marinated gyros from local organic “Hempshire” pork,
own small pita breads, homemade fries, avocado yogurt dip &
tyrofkäferi – slightly spicy feta cheese dip* p.P. 45,-

Dessert

Erotevmènos Chalvàs “verliebter” Maisgries mit karamellisierten
Mandeln, Waldbeerencreme und frisch gebranntes Meringues

*Corn semolina “fallen in love” with caramelized almonds, cream of
forest berries and freshly roasted meringue* 16,-

Special Cocktail «Vanilla Lips» 16.-

Valentin’s Cocktail – Russian Standard – Erdbeere – Aprikose & mehr 💕