

SPEISEKARTE





WILLKOMMEN

made with love

UNSER LEITBILD UND KONZEPT

WAS UNS BESONDERS MACHT

Unser Restaurant bietet traditionelle Mediterrane und Albanische Küche mit authentischen Gerichten wie Lakror, Tave Kosi und weiteren Spezialitäten, die nach originalen Rezepten, und aufwendiger Handwerkskunst zubereitet werden. Dabei legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten, Gastfreundschaft, Sauberkeit und handwerkliche Zubereitung,

Ergänzend dazu führen wir eine sorgfältig ausgewählte Getränke- und Weinkarte mit internationalen Weinen.

Unser Ziel ist es, kulinarische Tradition, Gastfreundschaft und eine stilvolle, gemütliche Umgebung miteinander zu verbinden und unseren Gästen eine authentische und traditionelle Genusskultur zu bieten.

*Bon
Appetit!*



LAKROR

made with love

LaCrory - The Story

Lakror ist eine traditionelle Teigpastete, welche aus der Stadt Korca (Albanien) stamm, die mit viel Liebe und Sorgfalt durch 100% echter Handarbeitskunst und Liebe zubereitet wird.

Korca ist eine historische Stadt in Albanien, die für ihre vielfältige Kultur, die traditionelle Serenata-Musik und das köstliche Gericht "Lakror" bekannt ist.

Besonders in der Region Korca geschätzt, überzeugt Lakror mit seinem knusprigen Teig und seiner aromatischen Füllung. Serviert mit Joghurt oder Dhallé, einer erfrischenden Buttermilch, ist dieses Gericht ein wahrer Genuss und ein fester Bestandteil unserer Tradition... Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim genießen unserer verschiedenen Sorten!



LAKROR (TRADITIONELL)

LaCrory (Stück) 4,50 €

Mit Tomate, Zwiebeln und Paprika Füllung

LaCrory (Stück) 4,50 €

Mit Feta Käse und Eier Füllung

LaCrory (Stück) 4,50 €

Mit Feta Käse und Spinat Füllung

LaCrory (Stück) 6,00 €

Mit Hackfleisch und Zwiebel Füllung

VORSPEISEN

made with love

VORSPEISEN

1. Fergese 8,70 €

Eierspezialität aus Korca mit Feta Käse

2. Salce Kosi 5,50 €

Joghurtspezialität mit Olivenöl und Knoblauch

3. Salce Djathi 6,50 €

Aufstrich aus Feta Käse, Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver und Essig

4. Portion Oliven 5,90 €

Oliven in Olivenöl mit Zitrone

5. Paprika Gjalpe 6,90 €

Gegrillte paprika in Butter

6. Patllixhane 7,90 €

Gegrillte Aubergine in Tomatensauce mit Knoblauch und Olivenöl

7. Buke Misri me Kos 12,50 €

Selbstgerechte traditionelle Spezialität aus Weizen- und Maismehl mit Joghurtsauce

8. Gemischte Platte 16,40 €

Gemischte Vorspeisenplatte mit Dolma, Fergese, Salce Kosi, Fasulle pllaqi, Oliven, Ajvar

EXTRAS

9. Portion Pommes (klein) 4,50 €

Portion Pommes (klein)

10. Portion Pommes (groß) 6,50 €

Portion Pommes (groß)

11. Portion Brott 2,00 €

Portion Brott

12. Portion Ajvar 1,70 €

Portion Ajvar (Paprikaaufstrich)

13. Portion Kajmak 1,70 €

Portion Kajmak (Rahmaufstrich)

SALATE

made with love

SALATE

14. Portokall 9,90 €

Orangensalat mit Oliven und Lauch

15. Mediterraneo 12,90 €

*Salat mit Baby-Spinat, Orangen, Walnüsse,
Granatapfelkernen und Olivenöl, in Balsamico*

16. Krautsalat 9,60 €

Krautsalat-Spezialität mit Rot- und Weißkraut

17. Rote Beete Salat 8,50 €

Rote Beete Salat, mit Feta Käse und Walnüsse

18. Bauernsalat 12,00 €

Traditioneller Bauernsalat mit Feta Käse



HAUPTSPEISE

made with love

HAUPTSPEISE

19. Rindsleber 12,90 €

Rindsleber in Tomatensosse

20. Tave Kosi 19,90 €

Traditionelles Tave Gericht, mit Lammfleisch und Reis in Backofen gegart, serviert mit Joghurtsauce

21. Tave Dheu 18,90 €

Traditionelles Tave Gericht, mit Rindfleisch, Gjize Käse, Tomaten, Zwiebeln, Paprikapulver

22. Rindfleisch in Ofen 22,90 €

Rindfleisch Traditioneller Art, serviert mit Kartoffeln und Salat

23. Lammfleisch in Ofen 24,90 €

Lammfleisch Traditioneller Art, serviert mit Kartoffeln und Salat

24. Schweinefleisch in Ofen 19,90 €

Schweinefleisch Traditioneller Art, serviert mit Kartoffeln und Salat

25. Chicken Traditionell 16,80 €

Hähnchenfleisch Traditioneller Art, serviert mit Salat

HAUPTSPEISE

26. Cevapcici Portion 15,90 €

Selbstgemachte gegrillte Hackfleischröllchen, serviert mit Pommes, Beilagensalat und Ajvar

27. Fasule Rustikal 14,90 €

Bohneneintopf Rustikaler Art, mit Sucuk

28. Grillteller (1 Person) 19,80 €

Grilltellervariation mit selbstgemachten Cevapcici, Pljeskavica, Grillwurst, Pommes, Beilagensalat und Ajvar

29. Grillplatte (2 Personen) 38,90 €

Grilltellervariation mit selbstgemachten Cevapcici, Pljeskavica, Grillwurst, Pommes, Beilagensalat und Ajvar


Bon
Appetit!



TAGESESSEN

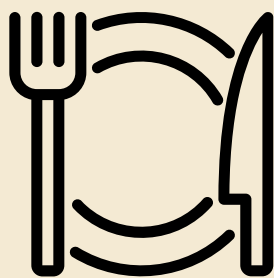
made with love

TAGESESSEN (Vegetarisch) 12,00 €
Verschiedene vegetarische Gerichte

TAGESESSEN (mit Fleisch) 14,50 €
Verschiedene Fleischgerichte

TAGESSUPPE (vegetarisch) 8,50 €
Verschiedene vegetarische Suppen

TAGESSUPPE (mit Fleisch) 11,90 €
Verschiedene Suppen mit Fleisch





FRÜHSTÜCK

CROCQUE MADAME

9,40 EUR

Broich Brot mit Schinken, Käse, Rucola und Tomaten und Spiegelei

BAUERNOMLETT

8,50 EUR

mit Feta Käse, Tomaten und Brot

FRÜHSTÜCKSBOWL

7,40 EUR

Bowl mit Joghurt, Müsli, Bannane und Honig

STÜCK TAGESKUCHEN

3,80 EUR

Diverse Auswahl an Tageskuchen



Coffee & Tea



Kaffee (hot)

Espresso (einfach)	2,40 EUR
Espresso (doppelt)	3,70 EUR
Espresso macchiato	2,70 EUR
Espresso Macchiato doppelt	4,00 EUR

Kaffee Créma	3,00 EUR
Kaffee Créma groß	3,80 EUR

Cappuccino	3,80 EUR
Cappuccino mit Hafermilch	4,60 EUR
Cappuccino laktosefrei	4,30 EUR
Cappuccino mit Baileys	5,10 EUR
Cappuccino Schocko	4,50 EUR
Cappuccino Karamell	4,50 EUR
Cappuccino Pistacchio	4,90 EUR

Milchkaffee	3,80 EUR
Milchkaffee mit Hafermilch	4,50 EUR
Milchkaffee laktosefrei	4,30 EUR

Latte Macchiato	3,80 EUR
Latte Macchiato Hafermilch	4,50 EUR
Latte Macchiato laktosefrei	4,30 EUR
Latte Macchiato Baileys	5,20 EUR
Latte Macchiato Schocko	4,90 EUR
Latte Macchiato Pistacchio	5,20 EUR



Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,90 EUR
Heiße Schokolade Hafermilch	4,60 EUR
Heiße Schokolade laktosefrei	4,20 EUR

Weißer Heiße Schokolade	3,90 EUR
-------------------------	----------

Weißer Heiße Schokolade mit Hafermilch	4,60 EUR
--	----------

Weißer Heiße Schokolade laktosefrei	4,20 EUR
-------------------------------------	----------

Heiße Schokolade mit Baileys	5,20 EUR
------------------------------	----------

Weißer Heiße Schokolade mit Baileys	5,20 EUR
-------------------------------------	----------



Kaffee (cold)

Frappé	4,50 EUR
Freddo Espresso	4,00 EUR
Freddo Cappuccino	4,30 EUR



Tee

Heiße Milch mit Kamillentee	4,00 EUR
-----------------------------	----------



Softdrinks



Coca Cola - 0,33 l	3,50 EUR
Coca Cola Zero - 0,33 l	3,50 EUR
Sprite - 0,33 l	3,50 EUR
Fanta - 0,33 l	3,50 EUR
Mezzo-Mix - 0,33 l	3,50 EUR
Vio Apfelschorle 0,3 l	3,80 EUR
Vio Johannisbeerschorle - 0,3 l	3,80 EUR
Red Bull	4,00 EUR
Red Bull Zero	4,00 EUR
Vio Mineralwasser (still) - 0,25 l	3,00 EUR
Vio Mineralwasser (feinperlig) - 0,25 l	3,00 EUR
Apolinaris Still - 0,7 l	5,90 EUR
Apolinaris Medium - 0,7 l	5,90 EUR



Bier



- Paulaner Hefe Weisbier naturtrüb 0,5 l 4,50 EUR
- Paulaner Hefe Weisbier alkoholfrei 0,5 l 4,50 EUR
- Heineken original 0,33 l 4,00 EUR
- Hacker Pschorr Münchener hell 0,33 l 4,00 EUR
- Fürstenberger Pilsner 0,00 % alkoholfrei 0,33 l 4,00 EUR
- Becks green Lemon 0,33 l 4,00 EUR
- Paulaner Natur Radler 0,5 l 4,00 EUR





Aperitif DRINKS

APEROL SPRITZ	6,40 EUR
LILLET WILDBERRY	6,40 EUR
HUGO	6,40 EUR
HUGO ALKOHOLFREI	5,50 EUR

LaCrory Korça LaCrory Korça LaCrory Korça LaCrory Korça LaCrory Korça LaCrory Korça

Wein & Sekt

- Bianco Nero - red dry wine (Syrah/Merlot) 187,5 ml Flasche 6,50EUR
- Bianco Nero - rosé dry wine (Syrah/Merlot) 187,5 ml Flasche 6,50EUR
- Bianco Nero - white dry wine (sauvignon Blanc) 187,5 ml Flasche 6,50EUR
- Scavi & Ray frizzante Prosecco 0,2 l Flasche 6,50EUR

FLASCHEN 0,7 l

- Idisma Trios (Merlot, Drama Greece)
Nase: komplexes Bouquet von Gewürzen und reifen schwarzen Früchten (Wilde Erdbeeren, Brombeeren)
Geschmack: knackig, weiche Tannine, langer Abgang
passt zu: Grill, rotes Fleisch, reifer Käse
- Techni Alipias dry white Wine (Drama Greece) 30,00 EUR
Nase: Frische Zitrusfrüchte, grüner Apfel, weiße Blüten, dezente Frische
Geschmack: Trocken, lebendig, mit Zitrusnoten
passt zu: Käse, Salate, Vorspeisen, gegrilltem
- Techni Alipias dry Rosé Wine (Drama Greece) 30,00 EUR
Nase: Frische Erdbeeren, Himbeeren, rote Kirschen
Geschmack: Trocken, fruchtig, feine Säure, elegant im Abgang
passt zu: Mediterrane Küche, gegrilltem Gemüse, Salate, Antipasti
- Techni Alipias dry red Wine (Drama Greece) 32,00 EUR
Nase: Dunkle Beeren, Pflaume, etwas Vanille und würzige Noten.
Geschmack: Trocken, vollmundig, mit reifen Tanninen, langer Abgang
passt zu: Rind, Lamm, würzigen Gerichten, gereiftem Käse
- Plano Malagousia white Wine (Drama Greece) 30,00 EUR
Nase: Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Bergamotte, explosive Aromen
Geschmack: trocken, ein vollmundiger Wein mit erfrischender Säure und einem langen Nachgang
passt zu: grünen Salaten, Pasta und Gerichten mit intensiven Geschmack

