

## APERITIF

---

	€
<b>Panorama Royal</b> Skinos Masticha   Mandarine   Zitronen Juice   Honig   Minze   auf Eis	8,5
<b>Russian Wild Berry</b> Absolut Vodka   Wild Berry Schweppes   Erdbeeren   auf Eis	8,5
<b>Pink &amp; Tonic</b> Pink Gin   Schweppes Tonic   Erdbeere   auf Eis	8
<b>Greek Mojito</b> Ouzo   Sprite   Minze   Lime Juice   auf Eis	8
<b>Chandon Garden Spritz</b> Edel-Champagner MOET & CHANDON   Orangenscheibe   Rosmarinzweig   auf Eis	10
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Russian Wild Berry   auf Eis	7,5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Sekt   Soda   auf Eis	7,5
<b>Aperol Lemon Spritz</b> Aperol   Bitter Lemon   Minze   auf Eis	7,5
<b>Hugo</b> Sekt   Holunder   Limette   Soda   Minze   auf Eis	7,5
<b>Hugo Free</b> alkoholfreier Sekt   Holunder   Limette   Soda   Minze   auf Eis	7,5
<b>Glas Prosecco ASTORIA</b>	5,5

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

---

### WEIßWEINE

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

#### MALAGOUSIA

3,9 | 6,9 | 26

Sortenreiner Weißwein aus der vielversprechenden heimischen Rebsorte Malagousia. Er zeigt sich herrlich frisch am Gaumen und überzeugt dann mit einer herrlichen Frische und einer feinen Säurestruktur!

**Alpha Estate - Region: Florina PGI - Rebsorte: Malagousia**

#### SAUVIGNON BLANC

3,7 | 6,6 | 25

Ein inspirierender Weißwein, der Sie begeistern wird. Exotische Noten, die an Stachelbeere und Passionsfrucht erinnern. Säurespiel. Im Mund rassig und zupackend mit gutem Abgang

**Weingut Zacharias - Region: Peloponnes PGI - Rebsorte: Sauvignon Blanc**

#### PINOT BLANC „Edition C trocken“

3,5 | 6,4 | 24

In der Nase verspielt, auf der Zunge entwickelt er einen zarten Schmelz mit dezenter Säure. Ein stilvoller Begleiter zu leichten Gerichten mit Fisch, hellen Fleisch oder Geflügel.

**Fellbacher Weingärtner - Region : Baden Württemberg Rebsorte . Grauburgunder**

#### ASSYRTIKO

4,2 | 7,2 | 27

Die Assyrtiko-Traube ist in Griechenland die Königin unter den Weißweinen. Genießen Sie einen mineralischen und extraktreichen Wein, der bestens zu unseren hausgemachten Speisen passt. Unsere besondere Empfehlung zu Fisch!

**Weingut Zacharias - Region: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko**

### ROSEWEINE

#### AKAKIES

3,7 | 6,6 | 25

Die heimische Rotweintraupe „Xinomavro“ wird im Anbaugebiet Amyndeo zu gutem Roséwein gekeltert. Kräftig in der Farbgebung dabei solide mit einer guten Frucht und einem herrlich frischen Abgang.

**Kir Yianni Estate - Region: Qualitätswein Amyndeo PDO - Rebsorte: Xinomavro**

#### GRANATUS

4,2 | 7,2 | 27

Ein pinkfarbener Rosé der mit seiner leuchtenden Farbe begeistert. Am Gaumen zeigt er sich bestens ausbalanciert, mit frischer, aber dezenter Säure, die für ein fruchtiges Finale sorgt.

**Weingut Papagiannakos - Region: Attika PGI - Rebsorte: Cabernet, Agiorgitiko**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

---

### ROTWEINE

0,1 l | 0,2 l | 0,75 l

#### CABERNET SAUVIGNON

3,7 | 6,6 | 25

Im Glas ein leuchtender Rubin mit violetten Reflexen.

Am Gaumen entfaltet sich ein feingliedriger Rotwein mit einer schönen Eleganz.

Die kühle Stilistik verspricht eine wahre Freude für anspruchsvolle Genießer.

**Weingut Zacharias - Region: Peloponnes PGI - Rebsorte: Cabernet**

#### NEMEA ZACHARIAS

3,9 | 6,9 | 26

Nemea ist das größte Anbaugebiet des Landes und ist berühmt

für seine geschmeidige Rotweine. Die fruchtbetonte Art und die weiche Anmutung versprechen einen anspruchsvollen und eleganten Trinkgenuss.

Unser Weintipp!!!

**Weingut Zacharias - Qualitätswein Nemea PDO - Rebsorte: Agiorgitiko**

#### LEMBERGER „Edition C trocken“

3,5 | 6,4 | 24

In der Nase sehr floral betont: Veilchen, aber auch fruchtig nach Zwetschge.

Am Gaumen eine sehr filigrane Textur mit wenig Extrakt, sehr mildes

Tannin dabei geschmeidig und sehr feminin und floral im Gesamteindruck.

**Rainer Schnaitmann - Region: Qualitätswein BW - Rebsorte: Lemberger**

#### CUVEE III

4,4 | 7,7 | 29

Die berühmte Mavrodaphne-Traube.

Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern.

Hinzu gesellen sich der Cabernet Sauvignon und die reife Agiorgitiko-Traube aus Nemea.

Leckerer, dunkler Rotwein mit schöner Fruchtsüße!

**Mega Spileo - Region: Achaia PGI - Rebsorten: Mavrodaphne, Cabernet, Agiorgitiko**

## SALATE

---

	€
<b>Ospriada</b> Hülsenfruchtsalat   Orangen   gegrillte Tomaten   Kräuter Mini Bruschetta mit Hähnchen & Feta	13,5
<b>Epochi</b> ✓ Babyspinat   Blumenkohl fein geraspelt   Cherrytomaten   Grill-Manourikäse Pinienkerne   Honig-Vinaigrette	12,5
<b>ROKA</b> ✓ Rucolasalat   sonnengetrocknete Tomaten   Rote Beete Haselnuss   rote Zwiebeln   Zitrusfrüchte-Dressing & Kräuter	12,5
<b>Griechischer Bauernsalat</b> ✓ mit Ziegenkäse nach alter Tradition	12,5

Jeder zusätzlich bestellte Brotkorb oder Handmade Pita wird mit 1,50 € berechnet

## KALTE MEZEDES

---

	€
<b>Tarama</b> <sup>d</sup> weißer Kaviarmousse   marinierte Oliven	6,5
<b>Hummus</b> ✓ verfeinert mit Tahini & Kreuzkümmel   geröstete Kichererbsen	5,9
<b>Tzatziki</b> ✓ <sup>g</sup> griechischer Joghurt mit feingeraspelter Gurke & Pickles	5,9
<b>Tirokafteri</b> ✓ <sup>a, g, h</sup> leicht pikante Schafskäsemousse aus Barrique-Feta   Walnüssen	6,5
<b>Sardela</b> frisch marinierte Sardelenfilets   aromatisierter Kartoffelkräutersalat Kapern   Radieschen   Rosinen	10,5
<b>Beef Tatar</b> Black Angus Filet   frittierte Kapern   Zwiebeln   Senf Gravierakäse aus Kreta   Trüffelöl   Eigelb	16,9

**Veggi**

## WARME MEZEDES

€

---

<b>Open Face Flatbread</b> <sup>a, g</sup> Handmade Fladenbrot   Kalbsbäckchen   Gravierkäse aus Kreta   karamellierte Zwiebeln	15,5
<b>Greek Pie „Chortopita“</b> <sup>✓ a, g</sup> Handmade Dinkel-Teigtasche   Spinat-Lauch-Kräuter-Ziegenkäsefüllung   Fetamousse	11,5
<b>Garnelen „Saganaki“</b> <sup>b, g, i, 11</sup> Riesengarnelen   Cherrytomaten   Bisque   Fetakäse & Bio-Olivenöl	16,5
<b>Gegrillte Jakobsmuscheln „Chtenia“</b> Mangold   Egg-Lemonsauce	15,5
<b>Oktopus</b> <sup>d, i</sup> Oktopus vom Grill   gelbe Linsencreme „Fava“   Zitronen-Majoran-Vinaigrette	16,5
<b>Ostraka</b> <sup>✓ g</sup> frische Muschel-Variationen   Zitronensauce	12,5
<b>Kalamaraki</b> <sup>a</sup> knusprig gebratene Calamari   Kaviarmousse-Dip	11,9
<b>1 Kilo Riesengarnelen „Black Tiger“</b> <sup>a</sup> Handmade Pita   Zitronen-Knoblauch Vinaigrette	68
<b>Kolokithakia</b> <sup>✓ a, g</sup> frittierte Zucchini-Flakes   Tzatziki-Dip	9,5
<b>Traditionelle Black Angus „Hackbällchen“</b> <sup>a, c, j</sup> Senfkörnersalat mit frischen Kräutern   Handmade Pita   Joghurtcreme	13,9
<b>Bougiourdi</b> <sup>✓ g</sup> Barrique Feta aus dem Ofen   Olivenstifado	11,5
<b>Patates mit Gravierkäse</b> <sup>✓ g</sup> Homemade Kartoffel-Wedges   Graviera-Hartkäse   Trüffelöl & Oregano	7,5
<b>Patates</b> <sup>✓</sup> Homemade Kartoffel-Wedges	5,5

Jeder zusätzlich bestellte Brotkorb oder Homemade Pita wird mit 1,50 € berechnet

**✓ Veggi**

## HAUPTGERICHTE

---

	€
<b>Spanferkel „DUROC“</b> <sup>g</sup> Lauch-Risotto   Chicorée   Kretischer Bio-Trauben-Petimezi	22,5
<b>Kalbsbäckchen</b> <sup>i</sup> besonders zart   geschmort in Weißwein   Röstzwiebeln   King Oyster   Selleriecreme	25,5
<b>Maispoularde „Supreme“</b> frische Pilze   sonnengetrocknete Tomaten   Knoblauch   Thymian	19,5
<b>Traditionell geschmorte Lammschulter „Arnaki“</b> <sup>a</sup> Lammschulter ca. 400 gr.   Zitronengras-Babykartoffeln   Joghurtcreme   frische Kräuter	32,5
<b>The real Greek „Souvlaki“</b> <sup>g</sup> Duroc-Schwein   Minisalat aus Tomaten   Frühlingszwiebeln   Tzatziki   Patates	19,5
<b>Aubergine Gratinée</b> <sup>v g</sup> gefüllt mit Tomaten   karamellisierten Zwiebeln   Fetamousse   Homemade Patates	17,5
<b>Calamari vom Grill</b> <sup>a, b</sup> wilder Brokkoli   Garnelen-Buttersauce	25,9
<b>Fisch des Tages vom Grill</b> <sup>i</sup> dazu Mangoldgemüse	26,9

## PASTA

---

<b>Calamarata</b> <sup>a, g</sup> Riesengarnelen   Feta   Tomaten   Knoblauch   Bisque	24,5
<b>Meeresfrüchte „Kritharoto“</b> <sup>a</sup> Greek Orzo Pasta   frische Meeresfrüchte   Cherrytomaten   frische Kräuter	25,5
<b>Beef Short Ribs „Giouvetsi“</b> <sup>a, g</sup> Greek Orzo Pasta   „Dry Aged“ Querrippe vom Rind   Ziegenkäse	26,5
<b>Trahanoto</b> <sup>a, g</sup> die griechische Version vom Risotto   Spinatcreme   Kabeljaufilet	26,9
<b>Trahanoto Veggi</b> <sup>a, g</sup> die griechische Version vom Risotto   Pilzcreme   Gremolata   Gravierakäse aus Kreta	16,5

**Veggi**

## STEAK & MORE

€

---

<b>Rumpsteak „Black Angus“</b> das herzhafteste Stück aus dem Roastbeef mit Biss	250 g.	28,5
<b>Rinderfilet „Black Angus“</b> das edelste Teilstück vom Black Angus Beef sehr mager & zart	250 g.	35,5
<b>Rib-Eye-Steak „USA“</b> das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe	350 g.	36,5
<b>Lammkarree „New Zealand“</b> vom Junglamm rosa gegrillt	300 g.	32,5

**Zu unseren Steaks servieren wir Minisalat aus Tomaten & Homemade Patates**

**Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:**

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

## SIDES & SAUCE

<b>Sauce &amp; Butter</b> Beef-Sauce i   Pfeffer-Sauce i, g   Barbecue - Sauce 2, 4, 12   Chilibutter   Kräuterbutter	2,9
<b>Beilagen</b> Homemade Patates   Thymian-Kartoffeln   Mangoldgemüse i   Selleriecreme i, g	5,5

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

## DESSERT

---

	€
<b>Pistazientraum „Baklava“</b> a, c, g, h Filoteig   Pistazienkerne   flauschige Pistaziencreme   Zimtschaum	10,9
<b>„Galaktopourek“ - eine Sünde, die es wert ist</b> a, c, g Grießcremestrudel mit Vanillefüllung   hausgemachtes Eis & Vanillecreme	8,9
<b>Schoko Crèmeux</b> a, g, h Schokoladencreme mit karamellisierte Haselnüsse & hausgemachtes Eis	7,5
<b>Griechischer Joghurtmousse</b> a, c, g Waldbeerenkompott mit knusprigem Filoteig	7,9

## WARMER GETRÄNKE

---

	€
<b>Kaffee</b>	3
<b>Espresso</b>	2,5
<b>Espresso Macchiato</b> g	2,8
<b>Doppelter Espresso</b>	3,5
<b>Cappuccino</b> g	3,5
<b>Milchkaffee</b> g	3,8
<b>Heiße Schokolade</b> g	4,2
<b>Griechischer Kaffee</b>	3
<b>Schwarzer Tee</b>	3,5
<b>Frischer Minztee mit Zitrone</b>	4,5



## A.K.F. GETRÄNKE

		€
VIO Mineralwasser Still	Fl. 0,25 l	3,3
VIO Mineralwasser Still	Fl. 0,75 l	6,5
Apollinaris Selection Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,3
Apollinaris Selection Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,5
Coca-Cola 1, 5	Fl. 0,33 l	3,7
Coca-Cola Zero 1, 2, 5, 6	Fl. 0,33 l	3,7
Mezzo Mix 1, 2, 4, 5	Fl. 0,33 l	3,7
Fanta 1, 2, 4	Fl. 0,33 l	3,7
Sprite 2	Fl. 0,33 l	3,7
Schweppes Tonic 1,3	Fl. 0,20 l	3,5
Schweppes Bitter Lemon 1, 3	Fl. 0,20 l	3,5
Schweppes Wild Berry 1, 3	Fl. 0,20 l	3,5
VIO Schorle BIO Apfel	0,30 l	3,7
VIO Schorle Johannisbeere	0,30 l	3,7
VIO Schorle Rhabarber	0,30 l	3,7

## BIERE

		€
Distelhäuser Pils vom Faß	0,3 l	3,8
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,3 l	3,8
Distelhäuser Export vom Faß	0,5 l	4,5
Distelhäuser Hefeweizen „hell“ vom Faß	0,5 l	4,5
Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,5
Distelhäuser Radler	0,5 l	4,5
Distelhäuser Russ	0,5 l	4,5

## WHISKEY

	0,75 l	€
JACK DANIEL'S	110	7,3
JOHNNIE BLACK 12 JAHRE	150	9,3
CHIVAS REGAL 12 JAHRE	150	9,3
JAMESON	110	7,3

## VODKA

	0,75 l	4 cl
ABSOLUT	90	6,3
BELVEDERE	150	9,3
BELUGA NOBLE	160	10,3

## GIN

	0,75 l	4 cl
GORDONS	90	9,3
GORDONS PINK	90	6,3
BOMBAY SAPPHIRE	135	8,3
HENDRICK'S	160	10,3

## RUM

	0,75 l	4 cl
BACARDI	90	7,3
HAVANA 7 JAHRE	140	9,3

## SPIRITUOSEN

	€
	2 cl
OUZO PLOMARI	3
TSIPOURO TSILILIS	3,5
METAXA 7 *	4,5
METAXA PRIVATE RESERVE *	7,5
GRAPA DI PROSECCO 10 ANNI	4,5
HENNESSY COGNAC	7,5
SKINOS MASTICHA	4,5
RAMAZZOTI	3,5
BAILEYS	3,5
JÄGERMEISTER	3,5
SAMBUCA	3,5
ERDBEER LIMES	3,5

## CHAMPAGNER & PROSECCO

€

---

500 PROSECCO ASTORIA	0,1 l	5,5
501 PROSECCO ASTORIA	0,75 l	35
502 PROSECCO SPUMANTE alkoholfrei	0,75 l	32
503 MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,75 l	110
504 MOET & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75 l	120
505 MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75 l	135
506 MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL MAGNUM 1,5 L	1,5 l	235
507 RUINART „R“ DE RUINART BRUT	0,75 l	140
508 RUINART CHAMPAGNER ROSÉ	0,75 l	160
509 DOM PÉRIGNON VINTAGE	0,75 l	365

### **Zeichenerklärung Zusatzstoffe**

**Laut EU Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung in Lebensmitteln verpflichtet.**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) chininhaltig
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) koffeinhaltig
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) mit Geschmacksverstärker
- 8) geschwefelt
- 9) geschwärzt
- 10) mit Phospat
- 11) mit Milcheiweiß
- 12) mit Süßungsmittel
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

- a) **Glutenhaltiges Getreide**  
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut und Hybridstämme davon
- b) **Krebstiere**
- c) **Eier**
- d) **Fisch**
- e) **Erdnüsse**
- f) **Soja**
- g) **Milch/Laktose**
- h) **Schalenfrüchte**  
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i) **Sellerie**
- j) **Senf**
- k) **Sesam**
- l) **Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**