

SPEISEKARTE

BACKWERK

	€
Hausgemachtes rustikales Bauernbrot	4
Weizen- oder Vollkornbrot serviert mit Oliven & Olivenöl	
Pitabrot	2

SALATE

	€
Wildkräutersalat	15
Thunfisch Tataki Tomaten-Confit Pickles-Zwiebeln & natives Olivenöl extra	
Wilder Brokkolisalat vom Grill	13
marinierte Sardinen Baby-Salat Kaviarmousse Zitrusfrüchte-Dressing	
Variante aus gegrillten roten / gelben / rosa Beten V	13,5
marinierter Rucola Ziegenkäse-Creme Rosmarin & frische Gewürze Balsamico-Dressing	
Griechischer Bauernsalat nach alter Tradition V	12,5
Ziegenkäse Cherrytomaten Gurke Zwiebeln Kapern grüner Paprika Olivenöl & Oregano	

KALTE MEZEDES

	€
Tarama ^d	7,5
weißer Kaviarmousse Zitronen-Confit	
Hummus V	6,5
verfeinert mit Tahini & Kreuzkümmel geröstete Kichererbsen	
Tzatziki V ^g	6,5
griechischer Joghurt mit feingeraspelter Gurke & Pickles	
Kopanisti V ^{a, g, h}	7,5
leicht pikante Schafskäsemousse aus Barrique-Feta Paprika Florinis natives Olivenöl extra	

Veggi

WARME MEZEDES

€

Dolmas <small>a, g</small> Wirsingrouladen mit Garnelen frische Kräuter Egg-Lemonsauce & Zitrusfrucht Aromen	17
Greek Pie „Chortopita“ V <small>a, g</small> Handmade Dinkel-Teigtasche Spinat-Lauch-Kräuter-Ziegenkäsefüllung Fetamousse	12,5
Garnelen „Saganaki“ <small>b, g, i, 11</small> Riesengarnelen Tomaten Bisque Fetakäse & Bio-Olivenöl	17,5
Aubergine Geschmorter Ochsenchwanz Graviera-Käse-Creme	18
Oktopus <small>d, i</small> Oktopus vom Grill karamellierte Schalotten „Stifado“ Rosmarin	17
Kalamaraki <small>a</small> knusprig gebratene Calamari Kapern-Salat	12,5
Kolokithakia V <small>a, g</small> frittierte Zucchini-Flakes Joghurtsauce & Minze	9,5
Traditionelle Black Angus „Hackbällchen“ <small>a, c, j</small> Chutney aus roten Paprikas & Apfelsenf	14,5
Bougiourdi V <small>g</small> Barrique Feta aus dem Ofen Olivenstifado	12
Patates mit Gravierkäse V <small>g</small> Homemade Kartoffel-Wedges Graviera-Hartkäse Trüffelöl & Oregano	7,5
Patates V Homemade Kartoffel-Wedges	5,5

Veggi

PASTA
HOMEMADE

€

Ente ^a		32
frische hausgemachte Pappardelle Entenkeule-Confit Trüffelsauce geraspelter Trüffel		
Frischer Hummer „Lobster“ ^{a, g}	500 g.	38
1/2 Hummer Greek Orzo Pasta rote Pfefferflocken Tomaten Weißwein Lobster-Bisque		
Riesengarnelen ^{a, g}		27
House made Greek Pasta Hilopites Tomaten Knoblauch Garnelen-Bisque		
Trahanoto V ^{a, g}		18
griechische Version vom Risotto Pilzcreme Waldpilze Gravierakäse aus Kreta		

HAUPTGERICHTE

€

Spanferkel-Porchetta „DUROC“ ^g		23
Baby-Kartoffeln Kretischer Bio-Trauben-Petimezi		
Kalbsbäckchen ⁱ		26
Selleriecreme Mavrotragano Rotwein-Sauce Röstzwiebeln		
BIO Stubenküken vom Grill		22
Kohl saurer Apfel Honig-Senfsauce		
Traditionell geschmorte Lammhaxe „Arnaki“ ^{c, g}		32
Mangold frische Kräuter Egg-Lemonsauce		
The real Greek „Souvlaki“ ^g		20
Duroc-Schwein Frühlingszwiebeln Tomaten Tzatziki Pita Patates		
Aubergine Veggi ⁱ		18
gebratene Tomaten Ratatouille		
Kabeljaufilet		27
Artischocken Erbsen Zitronenragout		
Fisch des Tages vom Grill ^{i, j}		28
Mangoldgemüse Zitronenöl		

Veggi

STEAK & MORE

€

Lammkarree „New Zealand“ vom Junglamm rosa gegrillt	300 g.	34
Rinderfilet „Black Angus Beef“ das edelste Teilstück vom Black Angus Beef sehr mager & zart	250 g.	42
Rib-Eye-Steak „USA“ das saftige, kräftig marmoriertes Steak aus der Hochrippe	300 g.	38
Rumpsteak „Black Angus Beef“ das herzhaftes Stück aus dem Roastbeef mit Biss	250 g.	29

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:

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

SIDES & SAUCES

Sauce & Butter i, g Homemade Beef-Sauce i Homemade Pfeffer-Sauce	4
Homemade Kräuterbutter	2
Beilagen i Homemade Patates Thymian-Kartoffeln Mangold	5,5

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

DESSERT

€

Profiterol „Greek style“ a, c, g, h	10
Luftiges Mousse aus Orangen aus Mani Schokoladensoße mit griechischem Kaffee Kardamon-Eis	
Mandelpastete „Dream Almond“ a, c, g, h	11
Blueberry Nameleka hausgemachtes Kirsch-Sorbet	
Baklava „modern Twist“ a, c, g, h	12
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimaki-Eis	
Milchreis a, c, g, h	9
Crumble Zimtschaum salziges Karamell-Eis	

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 Phosphat
- 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 SO₂)**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**