

## 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   Erdbeere   auf Eis	8,5
<b>Pink &amp; Tonic</b> Pink Gin   Schweppes Tonic   Erdbeere   auf Eis	8,5
<b>Greek Mojito</b> Ouzo   Sprite   Minze   Lime Juice   auf Eis	8,5
<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	8,5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Sekt   Soda   auf Eis	8,5
<b>Aperol Lemon Spritz</b> Aperol   Bitter Lemon   Minze   auf Eis	8,5
<b>Hugo</b> Sekt   Holunder   Limette   Soda   Minze   auf Eis	8,5
<b>Hugo Free</b> alkoholfreier Sekt   Holunder   Limette   Soda   Minze   auf Eis	8,5
<b>Glas Prosecco ASTORIA</b>	6

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

---

### WEIßWEINE

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

#### MALAGOUSIA

4,4 7,4 27

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

4,2 7,2 26

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**

#### ASSYRTIKO

4,8 7,7 28

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**

#### PINOT BLANC „Edition C trocken“

4,2 7,2 26

In der Nase verspielt, auf der Zunge entwickelt er einen zarten Schmelz

mit dezenter Säure. Ein stilvoller Begleiter zu leichten Gerichten

mit Fisch, hellem Fleisch oder Geflügel.

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

### 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

4,8 7,7 28

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

4,2 | 7,2 | 26

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

4,4 | 7,4 | 27

Nemea ist das größte Anbaugebiet des Landes und ist berühmt

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

Unser Weintipp!!!

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

#### CUVEE III

4,9 | 8,2 | 31

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**

#### LEMBERGER „Edition C trocken“

4,2 | 7,2 | 26

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.

**Fellbacher Weingärtner - Region: Qualitätswein BW - Rebsorte: Lemberger**

<b>BACKWERK</b>		€
<b>Hausgemachtes Rustikales Bauernbrot</b> <sup>a</sup>		4,5
Weizen oder Vollkorn serviert mit Oliven & Olivenöl		
<b>Pitabrot</b> <sup>a</sup>		2,5
<b>SALATE</b>		€
<b>Greek Summer</b> <sup>v</sup>		15
marinierte gegrillte Kirschtomaten   Buffalo Cheese   Avocado-creme Pickles-Zwiebeln & Tomaten-Gazpacho		
<b>Wilder Brokkoli Salat vom Grill</b> <sup>d</sup>		13
marinierte Sardinen   Baby-Salat   Kaviar Mousse Zitrusfrüchte-Dressing		
<b>Variante aus gegrillten roten gelb rosa Beten</b> <sup>v g</sup>		15
Marinierter Rucola   Ziegenkäse-Creme   Rosmarin & frischen Gewürzen Balsamico-Dressing		
<b>Griechischer Bauernsalat nach alter Tradition</b> <sup>v g</sup>		13
Ziegenkäse   Kirschtomaten   Gurke   Zwiebeln   Kapern   grüne Paprika Olivenöl & Oregano		
<b>KALTE MEZEDES</b>		€
<b>Loup de Mer</b>		16
frisch marinierter Wolfsbarschfilet   Pasion Fruit   Ginger-Lime   Minze & Basilikum Kirschtomaten   Kaviarmousse		
<b>Tarama</b> <sup>d</sup>		7,5
weißer Kaviarmousse   Zitronen-Confit   grüne Oliven		
<b>Hummus</b> <sup>v</sup>		6,5
verfeinert mit Tahini & Kreuzkümmel   geröstete Kichererbsen		
<b>Tzatziki</b> <sup>v g</sup>		6,5
griechischer Joghurt mit feingeraspelter Gurke & Pickles		
<b>Kopanisti</b> <sup>v g</sup>		7,5
leicht pikante Schafskäsemousse aus Barrique-Feta   Paprika Florinis   extra natives Olivenöl		

## WARME MEZEDES

	€
<b>Greek Pie „Chortopita“</b>  a, g Handmade Dinkel-Teigtasche   Spinat-Kräuter-Ziegenkäse Füllung   Feta-Mousse	12
<b>Dolmas</b> b, c, g Wirsing   Garnelen Füllung   frische Kräuter & Zitrusfrucht Aromen   Egg-Lemonsauce	17
<b>Garnelen „Saganaki“</b> g Riesengarnelen   Tomaten   Bisque   Fetakäse & Bio-Olivenöl	18
<b>Gefüllte Aubergine</b> c, g Zart geschmorter Hochlandrind-Ochsenschwanz   Graviera-Käse Creme	18
<b>Oktopus</b> g Oktopus vom Grill   Black-Eye Bohnen   Frische Kräuter   Mousse Tarama	19
<b>Kalamaraki</b> a knusprig gebratene Calamari   Kapern-Salat	14
<b>Kolokithakia</b>  a, g frittierte Zucchini-Flakes   Joghurtsauce & Minze	10
<b>Soutzoukaki</b> a, c, g Rind & Lamm   Knusper Sesam-Filoteig   Schafskäsemousse Tomaten-Paprika Sauce   Crispy-Kartoffeln	15
<b>Saganaki</b>  a, g Barrique Feta   Tempura   Oliven-Chutney	12
<b>Patates mit Gravierakäse</b>  g Homemade Kartoffel-Wedges   Graviera-Hartkäse   Trüffelöl & Oregano	8
<b>Patates</b>  g Homemade Kartoffel-Wedges	6

**PASTA**  
**HOMEMADE**

---

<b>Beef Short Ribs „Giouvetsi“</b> a, g	<b>28</b>
„Dry Aged“ Black Angus   Greek Orzo Pasta   Safran   Frische Kräuter   Orangenfilets	
<b>Frischer „Lobster“</b> a, g	<b>38</b>
1/2 Canadian Hummer   Greek Orzo Pasta   gebratene Tomaten   Weißwein   Lobster-Bisque	
<b>Riesengarnelen</b> g	<b>27</b>
House made Greek Pasta Hilopites   Tomaten   Knoblauch   Garnelen-Bisque	
<b>Hähnchenbrust</b> a, g	<b>23</b>
House made Pappardelle   Zucchini   Kirschtomaten   frische Kräuter & Basilikum Pesto	
<b>Trahanoto Veggi</b> a, g	<b>20</b>
griechische Version vom Risotto   Pilzcreme   Waldpilze   Gravierakäse aus Kreta	

**HAUPTGERICHTE**

---

	<b>€</b>
<b>Spanferkel-Porchetta „DUROC“</b> g, i	<b>24</b>
Baby-Kartoffeln   Pikles   Kretischer Bio-Trauben-Petimezi	
<b>Kalbsbäckchen</b> g, i	<b>28</b>
Selleriecreme   Mavrotragano Rotwein-Sauce   Röstzwiebeln	
<b>BIO Hühnchen vom Grill</b> f, j	<b>24</b>
Honig-Apfel Senfsauce   Kohl   Patates	
<b>Traditionell geschmorte Lammhaxe „Arnaki“</b> c, g	<b>28</b>
Mangold   frische Kräuter   Egg-Lemonsauce	
<b>The real Greek „Souvlaki“</b> i	<b>22</b>
Duroc-Schwein   Frühlingszwiebeln   Tomaten   Tzatziki   Pita   Patates	
<b>Aubergine Veggi</b> g	<b>21</b>
Ratatouille   Feta-Mousse   Patates	
<b>Seeteufelfilet „Peskandritsa“</b> g	<b>34</b>
Fenchelcreme   Smoked-Bacon Sauce   Tomaten-Lemongras Chutney	
<b>Fisch des Tages vom Grill</b> i	<b>29</b>
Mangold   Zitronenöl j	

## STEAK & MORE

€

---

<b>Lammkarree „New Zealand“</b> vom Junglamm rosa gegrillt	300 g.	35
<b>Rinderfilet „Black Angus Beef“</b> das edelste Teilstück vom Black Angus Beef sehr mager & zart	250 g.	45
<b>Rib-Eye-Steak „USA“</b> das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe	300 g.	40
<b>Rumpsteak „Black Angus Beef“</b> das herzhaftes Stück aus dem Roastbeef mit Biss	250 g.	30

**Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates**

**Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:**

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

## SIDES & SAUCES

<b>Sauce &amp; Butter</b> Homemade Beef-Sauce i   Homemade Pfeffer-Sauce i, g	4
Homemade Kräuterbutter	2
<b>Beilagen</b> Homemade Patates   Thymian-Kartoffeln   Mangold i	5,5

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

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

## DESSERT

---

	€
<b>Baklava modern Twist</b> <sup>a, c, g, h</sup> Filoteig   Pistazienkerne   Pistazien-Cremeux   Kaimaki-Eis	13
<b>Profiterol „Greek style“</b> <sup>a, c, g, h</sup> Luftiges Mousse aus Orangen aus Mani   Schokoladensoße mit griechischem Kaffee   Kardamon-Eis	11
<b>„Dream Almond“</b> <sup>a, c, g, h</sup> Mandel-Pie   Blueberry Nameleka   Kirsch-Sorbet	11
<b>Milchreis</b> <sup>a, c, g, h</sup> Zimt-Crumble   Zimtschaum   salziges Karamell-Eis	9

## WARME GETRÄNKE

---

	€
<b>Cafe Crema</b>	3,9
<b>Espresso</b>	3,2
<b>Doppelter Espresso</b>	4,5
<b>Griechischer Kaffee</b>	3,2
<b>Cappuccino</b> <sup>g</sup>	4,5
<b>Milchkaffee</b> <sup>g</sup>	4,5
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>g</sup>	4,5
<b>Schwarzer Tee</b>	3,9
<b>Frischer Minztee mit Zitrone</b>	4,5

## A.K.F. GETRÄNKE

		€
VIO Mineralwasser Still	Fl. 0,25 l	3,5
VIO Mineralwasser Still	Fl. 0,75 l	7,9
Apollinaris Selection Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,5
Apollinaris Selection Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,9
Coca-Cola 1, 5	Fl. 0,33 l	3,9
Coca-Cola Zero 1, 2, 5, 6	Fl. 0,33 l	3,9
Mezzo Mix 1, 2, 4, 5	Fl. 0,33 l	3,9
Fanta 1, 2, 4	Fl. 0,33 l	3,9
Sprite 2	Fl. 0,33 l	3,9
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	3,9
VIO Schorle Johannisbeere	0,30 l	3,9
VIO Schorle Rhabarber	0,30 l	3,9

## BIERE

		€
Distelhäuser Pils vom Faß	0,3 l	3,9
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,3 l	3,9
Distelhäuser Export vom Faß	0,5 l	5,5
Distelhäuser Hefeweizen „hell“ vom Faß	0,5 l	5,5
Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,5
Distelhäuser Radler	0,5 l	5,5
Distelhäuser Russ	0,5 l	5,5

## WHISKEY

	0,75 l	€
JACK DANIEL'S	110	7,5
JOHNNIE BLACK 12 JAHRE	150	10
CHIVAS REGAL 12 JAHRE	150	10
JAMESON	110	7,5

## VODKA

	0,75 l	€
ABSOLUT	110	7,5
BELVEDERE	150	11
BELUGA NOBLE	160	12

## GIN

	0,75 l	€
GORDONS	90	6,5
GORDONS PINK	90	6,5
BOMBAY SAPPHIRE	135	8,5
HENDRICK'S	160	12

## RUM

	0,75 l	€
BACARDI	90	7,5
HAVANA 7 JAHRE	140	9,5

## SPIRITUOSEN

	€
	2 cl
OUZO PLOMARI	3
TSIPOURO TSILILIS	3,5
METAXA 7 *	4,5
METAXA PRIVATE RESERVE *	8,5
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	6
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**