

APERITIF

€

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

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

WARME MEZEDES

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

PASTA
HOMEMADE

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

HAUPTGERICHTE

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

STEAK & MORE

€

Lammkarree „New Zealand“ vom Junglamm rosa gegrillt	300 g.	35
Rinderfilet „Black Angus Beef“ das edelste Teilstück vom Black Angus Beef sehr mager & zart	250 g.	45
Rib-Eye-Steak „USA“ das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe	300 g.	40
Rumpsteak „Black Angus Beef“ 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

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

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

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

DESSERT

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

WARME GETRÄNKE

	€
Cafe Crema	3,9
Espresso	3,2
Doppelter Espresso	4,5
Griechischer Kaffee	3,2
Cappuccino ^g	4,5
Milchkaffee ^g	4,5
Heiße Schokolade ^g	4,5
Schwarzer Tee	3,9
Frischer Minztee mit Zitrone	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 SO₂)**
- m) **Lupinen**
- n) **Weichtiere**