

VOR SPEISE

APERITIF

Apostolidi Rosé du Vieux Village
(Champagner Methode) | 9

Otto's Athens Vermouth mit Tonic
Water | 9

PriSecco Holunderblüte - Jörg Geiger
0,1l (alkoholfrei) | 8

Negroni | 12

Ilyssia-Spritz - Prosecco / süßer
Vermouth / Tonic Water | 9

Champagner Billecart Salmon
Brut Reserve 0,1l | 15

Espresso Martini | 12

ZUM TEILEN

Alle Vorspeisen servieren wir mit einem Korb
frischem Brot, zusätzliche Körbe berechnen wir
mit 3€

Dips-Einzeln

Zaziki 7
Auberginen-Dip mit Walnüssen 8
Feta Creme 8
Weiße Tarama Creme 8

Dips-Variation 16
mit Pitabrot

Oliven 7
grün & schwarz - aus Kalamata



Wildkräutersalat | 15

Blattsalat / Trauben / Feta / Walnüssen /
Zitronen-Vinaigrette



Empfehlung zum Wildkräutersalat
Garnelen +12



Griechischer Bauernsalat | 15

Kirschtomate / Gurke / Oliven / Feta / Zwiebel

Meeresfrüchtevariation | 22

Calamari Fritti / Oktopus / Garnelen /
Kräuter-Mayo / Zitrone

Oktopus gegrillt | 21

Erbsenpüree / Zitronen-Vinaigrette

Garnelen | 18

Feta / Peperoni / Schmorzwiebel

Fischsuppe "Bouillabaisse" | 15

Black Angus Rindertatar | 22

handgeschnitten / Pommes



Zucchini-puffer | 12

Zucchini-Feta-Puffer / Zaziki



Trüffelpommes | 12

Piemont-Trüffel / Parmesan / Mayo



Saganaki | 12

Feta in Filoteig / Sesam / Honig



Artischocken | 15

gegrillt / auf getrüffelter Parmesancreme

HAUPTSPEISE

KLASSIKER

Grillteller | 27

Gyros / Hähnchenspieß /
Rinderhacksteak

Bifteki Black Angus | 23

gefüllt mit Graviera Käse

Gyros | 22

hausgemacht vom Schwein

Hähnchen Souvlaki | 22

gegrillt vom Oberschenkel -
am Spieß

**Die Klassiker werden mit Zaziki
und Pommes serviert**

VEGETARISCH

Trüffelpasta | 24

Tagliolini / Piemont-Trüffel /
Parmesan

Auberginenschühchen | 19

gefüllt mit karamellisierten Zwiebeln /
Tomaten / Kräutern / Feta / Joghurt

BEILAGEN

Gemüse +5

Beilagensalat +5

Pommes +5

Kartoffelgratin +5

Kartoffelpüree +5

Pita Brot +3

Röstzwiebel +3

Aufpreis Trüffelpommes +8

Knusperhuhn | 23

würzige Cornflakes-Panade / Kartoffelpüree
/ Zaziki

Moussaka | 22

Rinderhackfleisch / Aubergine / Kartoffel /
Béchamelsauce

Caesar Salad | 21

Romanasalat / Knusperhuhn / Parmesan /
Croutons

Ochsenbäckchen | 32

Kartoffelpüree / Röstzwiebel / Jus

Barbarie Entenbrust | 32

Kartoffelgratin / wilder Brokkoli / Cranberry-
Jus

Lammrückenfilet | 38

Kartoffelgratin / wilder Brokkoli / Cranberry-
Jus

Rinderfilet Black Angus ca. 220g | 44

Kartoffelpüree / Röstzwiebel / Jus

Lachsfilet | 29

Kartoffelpüree / wilder Brokkoli /
Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

Wolfsbarschfilet | 33

Kartoffelpüree / wilder Brokkoli /
Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

Wolfsbarsch für 2 Personen

im ganzen gegrillt / Kartoffelpüree /
Gemüse

8 je
100g

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.**