

MEDITERRANE ESSKULTUR

Gerichte, die zum Teilen gemacht sind. Mehrere Vorspeisen
bestellen, kosten, kombinieren – so isst Griechenland.

BACKWERK

Die Basis. Hausgemacht. Unverhandelbar.

€

HAUSGEMACHTES RUSTIKALES BAUERNBROT a,12 6
serviert mit Oliven & Olivenöl

PITA BROT a,12 3

DIPS

Ehrliche Aromen ohne Umwege.

€

TARAMA d,6,12,13 9
weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit
Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

TIROKAFTERI  a,g,k,6,12 8
Fetamousse | Chilli | Florinis
Filo | Honig | Sesam

TZAZIKI  g,l,6,8,12 7
griechischer Joghurt | Knoblauch
Gurke | BIO Olivenöl

MEZEDES - VORSPEISEN

Kleine Gerichte, große Wirkung.

€

MOUSSAKA MODERN TWIST	f,g,i,6,7,8	18
Pulled Beef Kalbsjus Aubergine Crispy-Kartoffeln Bechamel-Espuma		
BLACK ANGUS FILETSPITZEN	a,c,g,i,6	19
Champignos Zucchini Weißweinsauce		
KOLOKITHAKIA STICKS	 a,g,2,6,11	12
Frittierte Tempura Zucchini Joghurt-Minze Dip		
GEFÜLLTER BABY CALAMAR	a,g,n,1,6	17
Couscous frische Tomaten-Salsa Beurre Blanc Oregano		
RIESENGARNELE SAGANAKI	b,g,i,l,h,6,8,11	22
4 Black Tiger-Garnelen Kirschtomaten Fetakäse Hummer-Bisque Basilikum		
KALAMARAKI	a,c,n,l,6,8	18
Knusprig gebratene Baby-Calamari Kapernsalat Espuma Knoblauch „Skordalia“		
BLACK ANGUS KEFTEDAKIA	a,c,g,k,6	16
Sesam-Filoteig aromatischer Joghurt „Florinis“ Paprika-Chutney marinierte Petersilie		
GEGRILLTER OKTOPUS	d,n,l,6,13	24
Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo“ Schnittlauchöl		
KÄSE BÄLLCHEN	 a,c,g,h,6,11	12
Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo“ Schnittlauchöl		
PATATES		8
Homemade Kartoffel-Wedges		

SALATE

Mediterrane Frische. Klar komponiert.

€

BEETS ON FIRE	 g,1,6,8,11	16
Geröstete Rote Bete & grüne Bohnen griechischer Joghurt Orangenfilet gereifter Essig		
BAUERNSALAT NACH ALTER TRADITION	 a,g,l,8	15
Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano		

PASTA

Hausgemacht. Ohne Kompromiss.

€

RIESENGARNELEN PAPPARDELLE	c,b,d,g,h,i,l,6,11	28
Hausgemachte Pasta Kirschtomaten Hummer-Bisque frische Kräuter		
PASTITSIO NEW STYLE	a,f,g,l,6,8,11	26
Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano		

HAUPTGERICHTE

Präzise komponiert. Ehrlich im Geschmack.

€

DORADE	c,d,g,l,j,6,8	29
Im ganzen filetiert wildes Blattgemüse Oregano Zitronenöl		
SEETEUFEL	d,g,i,l,6,8,11	36
Gemüse-Terrine Topinamburcreme Baby-Kartoffeln Erbsen Zitronensauce		
KABELJAU	c,d,g,i,l,6,8,11	32
Risotto Tomatenconfit geschmorte Tomaten Basilikum Limettenschaum		
THE REAL GREEK SOUVLAKI	a,g,j,6,11	24
Duroc-Schwein Frühlingszwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates		
TRADITIONELL GESCHMORTES LAMM	a,c,n,l,6,8	32
Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse Lammjus Egg-Lemonsauce		
KALBSBÄCKCHEN	d,g,i,l,6,8,11	34
Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln		
HÄHNCHENROLLE	a,d,g,f,i,l,6,8,11	28
Graviera-Käse Paprika Spinat Savoy Kartoffel-Terrine Naxos-Schinken Geflügeljus		
BLUMENKOHL STEAK	 f,h,i,8	24
Graviera-Käse Paprika Spinat Savoy Kartoffel-Terrine Naxos-Schinken Geflügeljus		

STEAK & MORE

Premium-Qualität, die für sich spricht.

€

LAMMKARRE „New Zealand“ das besondere Aroma und der einzigartige Geschmack sind das Ergebnis der außergewöhnlichen Weidegründe, auf denen es gedeiht	350 gr.	39
RINDERFILET „Black Angus Gras fed“ das edelste Teilstück vom Black Angus Beef Einzigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht	250 gr.	49
RUMPSTEAK „Black Angus Gras fed“ das herzhafte Stück aus dem Roastbeef mit Biss Einzigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht	250 gr.	38
DRY AGED TOMAHAWK ab 800 gr. bis 2 kg ideal zum teilen ein saftiges Meisterwerk für Steakliebhaber Perfekt gereift, voller Aromen und zarte Textur Nussige Nuancen und ein Hauch von Butter	pro 100 gr.	14
DRY AGED PORTERHOUSE ab 800 gr. bis 2 kg ideal zum teilen zart gereift, königlicher Geschmack Perfekte Kombination aus Filet und Striploin	pro 100 gr.	14
WAGYU JAPAN STRIPLOIN A5 zart gereift, königlicher Geschmack Perfekte Kombination aus Filet und Striploin	120 gr.	60

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

SIDES & SAUCES

Die perfekte Ergänzung.

€

SAUCE & BUTTER a,f,g,i,l,6,11 Homemade Beef-Sauce Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l	5
HOMEMADE KRÄUTERBUTTER 8,11	2
BEILAGEN Thymiankartoffeln d,g,i,l,8,11 wildes Blattgemüse g,i,l,8,11 Jerusalem-Artischockencreme d,g,6,11 Selleriecreme d,g,6,11	6

DESSERT

Süßer Abschluss mit griechischer Seele.

€

BAKLAVA MODERN TWIST	a,c,g,h,11,12	15
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis		
PROFITEROL GREEK STYLE	a,c,g,h,5,11,12	13
Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis		
GREEK CHEESECAKE	c,g,11,12	12
Manouri-Mousse Bisquit-Crumble Erdbeeren-Kompott Vanilleeis		

WARME GETRÄNKE

€

CAFE CREME	4,5
ESPRESSO	3,5
ESPRESSO DOPPIO	4,5
GRIECHISCHER KAFFEE	3,5
CAPPUCCINO	4,5
MILCHKAFFEE	4,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
SCHWARZER TEE	3,9
FRISCHER MINZTEE MIT ZITRONE	4,5

ZEICHENERKLÄRUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 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) Glutenthaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut und Hybridstämme davon
 - b) Krebstiere
 - c) Eier
 - d) Fische
 - 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

Laut EU Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung in Lebensmitteln verpflichtet.

