

## 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>	6,5

<b>BACKWERK</b>		€
<b>Hausgemachtes rustikales bauernbrot</b> <sup>a</sup>		4,5
serviert mit Oliven & Olivenöl		
<b>Pitabrot</b> <sup>a</sup>		2,5
<b>SALATE</b>		€
<b>Ntakos</b> <sup>a, c, k</sup>		15
Gebackener Ziegenkäse & Sesam   Johannisbrot Zwieback „Paksimadi“   filetierte Tomaten Zwiebeln   Schnittlauch-Öl   BIO Olivenöl		
<b>Wildkräutersalat</b> <sup>a, g, h</sup>		16
grüner Apfel   Walnüsse   Manouri   Knoblauch-Croutons   Greek Prosciutto gereiftes Balsamico-Dressing		
<b>Sweet Beets</b> <sup>g</sup>		15
rot gelb rosa Beten   marinierter Rucola   Ziegenkäse-Creme   Rosmarin & frischen Gewürzen Balsamico-Dressing		
<b>Bauernsalat nach alter Tradition</b> <sup>g</sup>		13
Ziegenkäse   Kirschtomaten   Gurke   Zwiebeln   Paksimadi   Kritamo   grüne Paprika BIO Olivenöl & Oregano		
<b>MEZEDES</b>		€
<b>Tarama</b> <sup>d</sup>		8
weißer Kaviarmousse   Zitronen-Confit   Botargo „Avgotaraxo“   Black Kaviar   Frühlingszwiebeln-Öl		
<b>Hummus</b> <sup>k, n</sup>		8
Tahini & Kreuzkümmel   Oktopus „Xidato“   geröstete Kichererbsen   Frühlingszwiebel		
<b>Tzatziki</b> <sup>g</sup>		7
griechischer Joghurt   Knoblauch   Gurke   BIO Olivenöl		
<b>Tirokafteri</b> <sup>d, g, k</sup>		8
Fetamousse   Chili   Paprika Florinis   Filo   Honig   Sesam		

**MEZEDES**  
**VORSPEISEN**

---

€

<b>Greek Pita Open Face Pita „Kokoropita“</b> a, g	<b>17</b>
Handmade Dinkel-Pita   Bio-Hühnchen   Zucchini   Frische Kräuter   Feta	
<b>Soutzoukaki</b> a, c, g	<b>16</b>
Rind & Lamm   Knusper Sesam-Filoteig   Fetamousse Tomaten-Paprika Sauce   Crispy-Kartoffeln	
<b>„Lagana“ Handmade Greek Focaccia</b> a, g, j	<b>17</b>
Zart geschmortes Lamm   Tzaziki   filetierte Tomaten   Zwiebeln   Rosmarin   Kartoffel-Chips	
<b>Kalamaraki</b> a, c, j	<b>16</b>
knusprig gebratene Calamari   Kapern-Salat   Aioli-Creme mit Knoblauch & Zitrone	
<b>Oktopus</b> g	<b>22</b>
Beluga-Linsen   Orangenfilet   Tarama-Mousse   Botargo „Avgotaraxo“   Dillöl	
<b>Garnelen „Saganaki“</b> b, g, i	<b>19</b>
Riesengarnelen   Tomaten   Bisque   Fetakäse & Bio-Olivenöl	
<b>Feta Pastirma</b> a, g	<b>14</b>
Barrique Feta   Grunchy Filo   Rinderschinken „Pastirma“   Tomaten   Oliven-Chutney	
<b>Kolokithakia</b>  a, g	<b>10</b>
frittierte Zucchini-Flakes   Joghurt-Minze Dip   Zitrone	
<b>Patates mit Gravierakäse</b>  g	<b>9</b>
Homemade Kartoffel-Wedges   Graviera-Hartkäse   Trüffelöl & Oregano	
<b>Patates</b>  g	<b>6</b>
Homemade Kartoffel-Wedges   Oregano   Paprika   Salzblüte	

**PASTA**  
**HANDMADE**

---

<b>Beef Short Ribs „Giouvetsi“</b> a, h, i, l	<b>32</b>
US Beef   Greek Orzo Pasta   Haselnuss   Orangenfilet   Safran	
<b>New Style Pastizio</b> a, g, i, l	<b>29</b>
Baccheri   Braised Beef   Bechamel Espuma   Gravierakäse	
<b>Riesengarnelen</b> g, l	<b>28</b>
Handmade Greek Pasta Hilopites   Tomaten   Knoblauch   Garnelen-Bisque	
<b>Pomodoro Basilico</b> a, g, i, l	<b>24</b>
Handmade Greek Pasta Hilopites   Feta-Schaum   getrocknete Oliven   Basilikum	
<b>Trahanoto Veggi</b> a, g, i, k, l	<b>25</b>
griechische Version vom Risotto   Pilzcreme   Waldpilze   Gravierakäse   Trüffel Butter	

**HAUPTGERICHTE**

---

	<b>€</b>
<b>Kalbsbäckchen</b> g, i, l	<b>29</b>
Selleriecreme   Mavrotragano-Rotweinsauce   Röstzwiebeln	
<b>BIO Hühnchen vom Grill</b> f, j, i	<b>26</b>
Kartoffel Terrine   Pasticada-Sauce   Auberginen Creme	
<b>Traditionell geschmorte Lammhaxe „Arnaki“</b> g, l	<b>32</b>
Babykartoffeln   geräucherter Metsovone- Käseschaum   Rosmarin	
<b>The real Greek „Souvlaki“</b> a, g, i	<b>23</b>
Duroc-Schwein   Frühlingszwiebeln   Tomaten   Tzatziki   Pita   Patates	
<b>Aubergine Veggi</b> g, l	<b>21</b>
Ratatouille   Feta-Mousse   Patates	
<b>Seeteufelfilet „Peskandritsa“</b> g, c, i, l	<b>38</b>
Mangold   Artischockencreme   frische Kräuter   Egg-Lemonsauce	
<b>Fisch des Tages vom Grill</b> g, i, j, l	<b>31</b>
Mangold   Zitronenöl	

## 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 <sup>i</sup>   Homemade Pfeffer-Sauce <sup>a, i, g</sup>	4
Homemade Kräuterbutter	2
<b>Beilagen</b> Homemade Patates   Thymian-Kartoffeln   Mangold <sup>g, l</sup>	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> a, c, g, h	14
Filoteig   Pistazienkerne   Pistazien-Cremeux   Kaimaki Eis	
<b>Ravani Exotic</b> a, c, g, h	13
Greek Joghurt   aromatischer Sirup   Mango Gel   Kokosnuss Ganache Mango – Passionsfrucht Sorbet	
<b>Chocolate &amp; Hazelnut</b> a, c, g, h	13
Financier Haselnuss   Ganache Milkschokolade-Orange   karamellisierte Haselnüsse 66 % Schokoladencreme   Butterkaramell   Vanille-Orange Eis	
<b>Apple Caramel</b> a, c, g, h	12
Knuspriges Mandelbiskuit   Karamell-Amaretto Sauce   karamellisierter Apfel Greek Joghurt-Espuma   Zimt-Ingwer Eis	

## 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> g	4,5
<b>Milchkaffee</b> g	4,5
<b>Heiße Schokolade</b> g	4,5
<b>Schwarzer Tee</b>	3,9
<b>Frischer Minztee mit Zitrone</b>	4,5

## A.K.F. GETRÄNKE

---

		€
<b>VIO Mineralwasser Still</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,5</b>
<b>VIO Mineralwasser Still</b>	Fl. 0,75 l	<b>7,9</b>
<b>Apollinaris Selection Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	<b>3,5</b>
<b>Apollinaris Selection Mineralwasser</b>	Fl. 0,75 l	<b>7,9</b>
<b>Coca-Cola</b> 1, 5	Fl. 0,33 l	<b>3,9</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> 1, 2, 5, 6	Fl. 0,33 l	<b>3,9</b>
<b>Mezzo Mix</b> 1, 2, 4, 5	Fl. 0,33 l	<b>3,9</b>
<b>Fanta</b> 1, 2, 4	Fl. 0,33 l	<b>3,9</b>
<b>Sprite</b> 2	Fl. 0,33 l	<b>3,9</b>
<b>Schweppes Tonic</b> 1,3	Fl. 0,20 l	<b>3,5</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> 1, 3	Fl. 0,20 l	<b>3,5</b>
<b>Schweppes Wild Berry</b> 1, 3	Fl. 0,20 l	<b>3,5</b>
<b>VIO Schorle BIO Apfel</b>	0,30 l	<b>3,9</b>
<b>VIO Schorle Johannisbeere</b>	0,30 l	<b>3,9</b>
<b>VIO Schorle Rhabarber</b>	0,30 l	<b>3,9</b>

## BIERE

---

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



## 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	4 cl
ABSOLUT	110	7,5
BELVEDERE	150	11
BELUGA NOBLE	160	12

## GIN

	0,75 l	4 cl
GORDONS	90	6,5
GORDONS PINK	90	6,5
BOMBAY SAPPHIRE	135	8,5
HENDRICK'S	160	12

## RUM

	0,75 l	4 cl
BACARDI	90	7,5
HAVANA 7 JAHRE	140	9,5

## SPIRITUOSEN

	€
	2 cl
<b>OUZO PLOMARI</b>	<b>3</b>
<b>TSIPOURO TSILILIS</b>	<b>3,5</b>
<b>METAXA 7 *</b>	<b>4,5</b>
<b>METAXA PRIVATE RESERVE *</b>	<b>8,5</b>
<b>GRAPA DI PROSECCO 10 ANNI</b>	<b>4,5</b>
<b>HENNESSY COGNAC</b>	<b>7,5</b>
<b>SKINOS MASTICHA</b>	<b>4,5</b>
<b>RAMAZZOTI</b>	<b>3,5</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>3,5</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>3,5</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>3,5</b>
<b>ERDBEER LIMES</b>	<b>3,5</b>

## CHAMPAGNER & PROSECCO

---

		€
PROSECCO ASTORIA	0,1 l	6
PROSECCO ASTORIA	0,75 l	38
PROSECCO SPUMANTE alkoholfrei	0,75 l	35
MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,75 l	115
MOET & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	0,75 l	130
MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0,75 l	150
MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL „MAGNUM“	1,5 l	250
RUINART „R“ DE RUINART BRUT	0,75 l	160
RUINART CHAMPAGNER ROSÉ	0,75 l	175
DOM PÉRIGNON VINTAGE	0,75 l	330

Laut EU Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung in Lebensmitteln verpflichtet.  
Zeichenerklärung 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) 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