

Willkommen
auf dem
Kappelberg

APERITIF

€

Panorama Royal

8,5

Skinos Masticha | Mandarine | Zitronen Juice | Honig | Minze | auf Eis

Russian Wild Berry

8,5

Absolut Vodka | Wild Berry Schweppes | Erdbeere | auf Eis

Pink & Tonic

8,5

Pink Gin | Schweppes Tonic | Erdbeere | auf Eis

Greek Mojito

8,5

Ouzo | Sprite | Minze | Lime Juice | auf Eis

Lillet Berry

8,5

Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | auf Eis

Aperol Spritz

8,5

Aperol | Sekt | Soda | auf Eis

Aperol Lemon Spritz

8,5

Aperol | Bitter Lemon | Minze | auf Eis

Hugo

8,5

Sekt | Holunder | Limette | Soda | Minze | auf Eis

Hugo Free

8,5

alkoholfreier Sekt | Holunder | Limette | Soda | Minze | auf Eis

Glas Prosecco ASTORIA

6,5

BACKWERK

	€
Hausgemachtes rustikales Bauernbrot ^a serviert mit Oliven & Olivenöl	5
Pitabrot ^a	3

SALATE

	€
Greek Summer Salat ^{a,g,6,8} gegrillte grüne Bohnen confierte Tomatenfilets marinierte Salatblätter Kräuter Feta-Mousse Johannisbrot-Zwieback „Paksimadi“	17
Sweet Beets ^{g,h,l,6,12} Rote Bete marinierter Rucola Ziegenkäse-Creme Orangenfilets geröstete Haselnüsse Rosmarin Bete-Pickles	18
Little Gem Salat ^{a,c,d,g,h,j,6,8} Knusperhähnchen gereifter Käse Knoblauch Croutonss Anchovis Dijon mustard-Dressing	19
Bauernsalat nach alter Tradition ^{a,g,l} Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano	14

Dips

	€
Tarama ^{d,6,12,13} weißer Kaviarmousse Zitronen-Confit Botargo „Avgotaraxo“ Black Kaviar	8
Fava ^{g,l,n,6,8} gelbe Linsencreme Oktopus „Xidato“ karamellisierte Zwiebeln	8
Tirokafteri ^{a,g,6,12} Fetamousse Chilli Florinis Filo Honig Sesam	8
Tzatziki ^{g,l,6,8} griechischer Joghurt Knoblauch Gurke BIO Olivenöl	7

MEZEDES VORSPEISEN

	€
Tuna „Seftalia“ a,c,d,l,6,8,12 Thunfisch „Kebab“ süße Paprika Tarama „Chorta“ wildes Blattgemüse	19
Oktopus d,g,n,l,6,13 Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo Dillöl	22
Beef Steak Tatar a,f,k,j,h,l,6,12 Black Angus Rind geröstetes Brot Kapern Gurke-Pickles Graviera Rucola Sonnengetrocknete Tomatenpaste Chili Zwiebeln	20
Garnelen „Saganaki“ b,g,i,6,8 Riesengarnelen Tomate Bisque Fetakäse Bio-Olivenöl	19
Homemade Greek Focaccia „Lagana“ a,g,l,j,6,12 Bio Hühnchen marinierte Zwiebeln Tomaten Joghurt	17
Lakerda „Greek Style“ d,l,8 Homemade gebeizter Thunfisch „Fasolada“ Bohnenpüree Pickles Kohlrabi-Espuma	19
Kalamaraki c,n,l,6,8 knusprig gebratene Calamari Kapern-Salat Skordalia & Zitrone	18
Soutzoukaki a,c,g,,h,6,8 Rind & Lamm knuspriges Brot Tomatenpaste Joghurt Crispy-Kartoffeln	17
Gebratene Austernpilze g,j,6,9  Oregano Zitronenöl Petersilie Ziegenkäse	15
Kolokithakia a,g,6  frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip Zitrone	12
Patates mit Gravierakäse g,6  Homemade Kartoffel-Wedges Graviera Trüffelöl Oregano	9
Patates g  Homemade Kartoffel-Wedges Paprika Oregano	6

 **Veggi**

PASTA & RISOTTO

€

Lavraki d,g,l,j,6	29
Risotto Wolfsbarschfilet Spinat-Emulsion Dill Zitronen-Confit	
Pastizio „New Style“ a,b,g,h,l,6	29
Baccheri Garnelenragout Tomate Pinienkerne Béchamel	
Giouvetsi „US Beef Short Ribs“ a,h,i,l,6	32
Orzo Pasta geröstete Haselnüsse Orangenfilet Safran	
Housemade Linguine mit Hähnchen a,c,g,l,6	25
Zucchini Kirschtomaten Lime Gravieracreme	
Trahanas Veggi a,f,g,h,j,6	22
Bete-Korinthen Buerre blanc grünes Blattgemüse Apfel Gravier	

HAUPTGERICHTE

€

Dorade vom Grill d,g,l,j,6	32
„Chorta“ wildes Blattgemüse Oregano Zitrone	
Kabeljaufilet d,g,n,6	28
Kartoffeln - „Kakavia“ frische Kräuter	
Seezunge a,d,g,l,6	42
geröstete Baby-Zucchini rote Früchte Oliven-Kapern Buttersauce	
Kalbsbäckchen g,i,l,6	29
Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln	
Crunchy Duroc Kotelett a,c,g,h,6	35
Nuss-Knusperpanade Kartoffelnocken Trüffelsalsa Pistaziensauce Gravier	
Traditionell geschmortes Lamm „Arnaki“ g,l,6	35
Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse frische Kräuter Egg-Lemonsauce	
The real Greek Souvlaki a,g,h,l,j,6,12	24
Duroc-Schwein Frühlingszwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates	
BIO Hühnchen vom Grill a,d,f,g,l,6	26
Kartoffelterrinen Pasticada-Sauce Auberginencreme	
Gegrilltes Selleriesteak Veggi a,g,l	22
Bete-Korinthen Buerre blanc Chorta Apfel Gravier	

Veggi

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
Rumpsteak „Black Angus Beef“ das herzhafteste Stück aus dem Roastbeef mit Biss	250 g.	32
Tomahawk Steak „DRY AGED“	je 100 g.	12
Porterhouse „DRY AGED“	je 100 g.	13
Wagyu Japan A5 Rib-Eye-Steak	120 g.	55

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:

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

SIDES & SAUCES

Sauce & Butter	4
Homemade Beef-Sauce i Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l	
Homemade Kräuterbutter	2
Beilagen	5,5
Kartoffelterrinen mit Graviercreme Thymiankartoffeln wildes Blattgemüse g,l Jerusalem-Artischockencreme Selleriecreme	

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	14
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimaki Eis	
Ravani Exotic a,c,g,h	13
Greek Joghurt aromatischer Sirup Mango Gel Kokosnuss Ganache Mango – Passionsfrucht Sorbet	
Chocolate & Hazelnut a,c,g,h	13
Finacier Haselnuss Ganache Milkschokolade-Orange karamellisierte Haselnüsse 66 % Schokoladencreme Butterkaramell Vanille-Orange Eis	
Apple Caramel a,c,g,h	12
Knuspriges Mandelbiskuit Karamell-Amaretto Sauce karamellisierter Apfel Greek Joghurt-Espuma Zimt-Ingwer Eis	

WARMER 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

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 SO₂)
 - m) Lupinen
 - n) Weichtiere

Wir freuen uns
RIESIG

wenn Sie uns einen kurzes
feedback geben

oder uns auf  liken :-)



qr2.panorama-stuttgart.de