

Willkommen
auf dem
Kappelberg

APERITIF

	€
Salty Skin	8.5
Skinos Mastiha Spirit Weißwein Zitrone Soda Oliven Prise Salz	
Skinos Meth	8.5
Skinos Mastiha Spirit Zitronenspalten Soda frische Basilikum Blätter	
Skinos Mandarin	8.5
Skinos Mastiha Spirit Zitronensaft Mandarinenensaft Honig Ingwer	
Athenian Spritz	8.5
Otto's Athens Vermouth Tonic Prosecco	
Gin & Tonic	9.5
Votanikon Gin Tonic Oliven	
Basil Smash	9.5
Gin Zitronensaft Blätter Basilikum Zuckersirup	
Negroni	9.5
Gin Martini Bitter Likör	
Whiskey Sour	9.5
Bourbon Zitronensaft Angostura Bitters Eiweiß	
Old Fashioned	9.5
Bourbon Zuckersirup Angostura Bitters	
Alkoholfrei	
Greek Lemonada	8
Mastiqua Limonade Ingwer Minze	
Not a Hugo	8
Holunder Sirup Mastiqua Minze Limetten Soda	
Fresh	8
Gin Alkoholfrei Grapefruit Soda	
Bubbles	
Prologue Rosé extra Brut	8
Domain Zafeirakis Limniona, Assyrtiko	

BACKWERK

€

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot a
serviert mit Oliven & Olivenöl

5

Pitabrot a

3

SALATE

€

Greek Summer Salat V a,g,6,8

17

gegrillte grüne Bohnen | confierte Tomatenfilets | marinierte Salatblätter
Kräuter | Feta-Mousse | Johannisbrot-Zwieback „Paksimadi“

Sweet Beets V g,h,l,6,12

18

Rote Bete | marinierter Rucola | Ziegenkäse-Creme | Orangenfilets
geröstete Haselnüsse | Rosmarin | Bete-Pickles

Little Gem Salat a,c,d,g,h,j,6,8

19

Knusperhähnchen | gereifter Käse | Knoblauch Croutonss
Anchovis | Dijon mustard-Dressing

Bauernsalat nach alter Tradition V a,g,l

14

Ziegenkäse | Kirschtomaten | Gurke | Zwiebeln | Paksimadi | Kritamo
Paprika | BIO Olivenöl & Oregano

Dips

€

Tarama d,6,12,13

8

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

Fava V g,l,n,6,8

8

gelbe Linsencreme | Oktopus „Xidato“ | karamellisierte Zwiebeln

Tirokafteri V a,g,6,12

8

Fetamousse | Chili | Florinis | Filo | Honig | Sesam

Tzatziki V g,l,6,8

7

griechischer Joghurt | Knoblauch | Gurke | BIO Olivenöl

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 V g,j,6,9 Oregano Zitronenöl Petersilie Ziegenkäse	15
Kolokithakia V a,g,6 frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip Zitrone	12
Patates mit Gravierakäse V g,6 Homemade Kartoffel-Wedges Graviera Trüffelöl Oregano	9
Patates V g Homemade Kartoffel-Wedges Paprika Oregano	6

Veggi

PASTA & RISOTTO

	€
Lavraki d,g,l,j,6 Risotto Wolfsbarschfilet Spinat-Emulsion Dill Zitronen-Confit	29
Pastizio „New Style“ a,b,g,h,l,6 Baccheri Garnelenragout Tomate Pinienkerne Béchamel	29
Giouvetsi „US Beef Short Ribs“ a,h,i,l,6 Orzo Pasta geröstete Haselnüsse Orangenfilet Safran	32
Chicken George a,c,g,l,6 Homemade Linguine Hähnchenbrust Zucchini Kirschtomaten Lime Gravieracreme	25
Trahanas Veggi a,f,g,h,j,6 Griechische Version vom Risotto Zucchini Aubergine Tomatencreme Walnüsse	22

HAUPTGERICHTE

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

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

GETRÄNKE

		€
Taunusquelle Naturell	Fl. 0,25 l	3.5
Taunusquelle Naturell	Fl. 0,75 l	7.9
Taunusquelle Medium	Fl. 0,25 l	3.5
Taunusquelle Medium	Fl. 0,75 l	7.9
Coca-Cola 1,5	Fl. 0,33 l	4.3
Coca-Cola Zero 1,2,5,6	Fl. 0,33 l	4.3
Mezzo Mix 1,2,4,5	Fl. 0,33 l	4.3
Fanta 1,2,4	Fl. 0,33 l	4.3
Sprite 2	Fl. 0,33 l	4.3
Schweppes Tonic 13	Fl. 0,20 l	3.9
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	3.9
Schweppes Wild Berry 1,3	Fl. 0,20 l	3.9
VIO Schorle BIO Apfel	0,30 l	4.3
VIO Schorle Johannisbeere	0,30 l	4.3
VIO Schorle Rhabarber	0,30 l	4.3

BIERE

		€
Distelhäuser Pils vom Faß	0,3 l	4.5
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,3 l	4.5
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	4 cl
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
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

		€
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 Phosphat
 - 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

Wir freuen uns
RIESIG

wenn Sie uns einen kurzes
feedback geben

oder uns auf  liken :-)



qr2.panorama-stuttgart.de