

Willkommen
auf dem
Kappelberg

**** Menü-Entdeckung ****

*Lassen Sie sich von unserer modernen griechischen Küche überraschen!
Unser Menü bietet eine Vielzahl von Gerichten, die traditionelle Aromen
mit zeitgemäßem Flair verbinden.*

Fragen Sie gerne unser Personal nach Empfehlungen.

BACKWERK

€

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot a,12
serviert mit Oliven & Olivenöl

6

Pita Brot a,2

3

DIPS

€

Tarama d,6,12,13


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

9

Tirokafteri  a,g,k,6,12

Fetamousse | Chilli | Florinis
Filo | Honig | Sesam

8

Tzatziki  g,l,6,8

griechischer Joghurt | Knoblauch
Gurke | BIO Olivenöl

7

MEZEDES VORSPEISEN

Genießen Sie den sozialen Aspekt der griechischen Esskultur, indem Sie Vorspeisen teilen.
Das ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen zu erleben.

	€
Pfannenthunfisch „Tigania“ a,c,d,l,i,j,6,8 23 Yellowfin-Thunfisch Pilze Paprika Tomate Senf Zitrone knuspriges Brot Oregano	
Oktopus Bällchen a,c,d,g,i,n,l,6,12 21 Espuma Fava Paprika relish Dillöl	
Pulled Lamm „Arni“ a,l,g,j,6,8,11 18 gezupfte Lammschulter Tomate Zwiebel Joghurt Patates Homemade Pita	
Riesengarnelen „Saganaki“ b,g,i,l,h,6,8,11 20 Tomate Bisque Fetakäse Dillöl	
Kalamaraki a,c,n,l,6,8 19 knusprig gebratene Calamari Kapern-Salat Espuma Knoblauch „Skordalia“	
Greek Pie ✓ a,c,g,6,9,11 15 Feta Graviera Lauch Bio-Olivenöl	
Kolokithakia ✓ a,g,6,11 13 frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip Zitrone	
Panorama Twist Rösti ✓ a,c,d,g,6,11 19 Spiegelei frischer schwarzer Trüffel Gravierakäse	
Patates ✓ 7 Homemade Kartoffel-Wedges Paprika Oregano	

SALATE

	€
Aegean Seaside Salat d,6,9,12,13 19 Belugalinsen Wolfsbarsch gerösteter Grünkohl Taramas frische Kräuter	
Gaia Salat ✓ a,d,g,h,6,11,12,13 17 gegrillte Zucchini Karotte Pilze Granatapfel aromatischer Bulgur Grill Manourikäse Walnüsse Honig-Dressing	
Bauernsalat nach alter Tradition ✓ a,g,l,8 16 Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano	

PASTA & RISOTTO

	€
Calamarata & Riesengarnelen <small>b,d,g,h,j,l,6,11</small>	29
Tomate Bisque Chilli	
Tagliatelle & Rinderfiletspitzen <small>a,c,d,f,g,j,l,6,8,11</small>	32
Homemade Pasta Zucchini Pilze Graviera Trüffelcreme	
Trahanas Veggi <small>a,c,d,g,i,h,l,6,8,11</small>	22
Griechische Version vom Risotto Zucchini Spinatemulsion Graviera Schnittlauchöl	

HAUPTGERICHTE

	€
Dorade vom Grill <small>c,d,g,l,j,6,8</small>	34
wildes Blattgemüse Oregano Zitrone	
Kabeljaufilet <small>d,g,i,n,6,11</small>	32
Kartoffeln -„Kakavia“ frische Kräuter Dillöl	
Seebarsch <small>c,d,g,i,l,6,11</small>	38
Kartoffeln Karotte Artischocke Erbsen Zitrone Dillöl	
Kalbsbäckchen <small>d,g,i,l,6,8,11</small>	32
Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln	
Duroc Karree <small>d,g,6,11</small>	30
Baby Gem Fenchelgrün Lauch Zitrone Bio-Olivenöl	
Traditionell geschmortes Lamm <small>c,d,g,i,l,6,8,11</small>	38
Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse Kräuter Egg-Lemonsauce	
The real Greek Souvlaki <small>a,g,i,6,11</small>	25
Duroc-Schwein Frühlingzwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates	
Hähnchenrolle <small>a,d,g,i,l,6,8,11</small>	27
Feta Tomate Kale Baby-Kartoffeln Naxos-Schinken würzige Geflügelsauce	
Wirsingroulade Vegan <small>i,l,8</small>	22
Pilze Zucchini Karotte Tomate Reis Pinienkerne Kräuter Grüne-Sauce	

STEAK & MORE

Premium Qualität

€

Lammkarree „New Zealand“	350 g.	38	
das besondere Aroma und der einzigartige Geschmack sind das Ergebnis der außergewöhnlichen Weidegründe, auf denen es gedeiht			
Rinderfilet „Black Angus Gras fed“	250 g.	49	
das edelste Teilstück vom Black Angus Beef einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht			
Rumpsteak „Black Angus Gras fed“	250 g.	36	
das herzhaftes Stück aus dem Roastbeef mit Biss einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht			
Dry Aged Tomahawk ab 800 g. bis 2 Kg	perfekt zum teilen	pro 100 g.	14
ein saftiges Meisterwerk für Steakliebhaber. Perfekt gereift, voller Aromen und zarte Textur. Nussige Nuancen und ein Hauch von Butter			
Dry Aged Porterhouse ab 800 g.	perfekt zum teilen	pro 100 g.	14
zart gereift, königlicher Geschmack. Perfekte Kombination aus Filet und Striploin.			
Wagyu Japan A5 Rib-Eye-Steak	120 g.	60	
das Beste vom Besten: Buttrig-zartes Wagyu Beef mit intensiver Fettmarmorierung und unvergleichlichem, süßem Geschmack			

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

SIDES & SAUCES

€

Sauce & Butter	4
Homemade Beef-Sauce i Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l	
Homemade Kräuterbutter	2
Beilagen	6
Thymiankartoffeln d,g,i,l,8,11 wildes Blattgemüse g,i,l,8,11	
Jerusalem-Artischockencreme d,g,11 Selleriecreme d,g,11	

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

DESSERT

€

Baklava modern Twist <small>a,c,g,h,11,12</small>	15
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis	
Profiterol „Greek style“ <small>a,c,g,h,11,12</small>	14
Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis	
Apple Caramel <small>a,c,g,h,11,12</small>	12
Mandeln Haselnuss Rosinen Karamell Karamelleis	