

APERITIF

	€
Salty Skin Skinos Mastiha Spirit Weißwein Zitrone Soda Oliven Prise Salz	8,5
Skinos Meth Skinos Mastiha Spirit Zitronenspalten Soda frische Basilikum Blätter	8,5
Skinos Mandarin Skinos Mastiha Spirit Zitronensaft Mandarinenensaft Honig Ingwer	8,5
Athenian Spritz Otto's Athens Vermouth Tonic Prosecco	8,5
Gin & Tonic Votanikon Gin Tonic Oliven	9,5
Basil Smash Gin Zitronensaft Blätter Basilikum Zuckersirup	9,5
Negroni Gin Martini Bitter Likör	9,5
Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Angostura Bitters Eiweiß	9,5
Old Fashioned Bourbon Zuckersirup Angostura Bitters	9,5
Alkoholfrei	
Greek Lemonada Mastiqua Limonade Ingwer Minze	8
Not a Hugo Holunder Sirup Mastiqua Minze Limetten Soda	8
Fresh Gin Alkoholfrei Grpefruit Soda	8
Bubbles	
Prologue Rosé extra Brut Domain Zafeirakis Limniona, Assyrtiko	8

**** 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

8

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 24 Yellowfin-Thunfisch Pilze Paprika Tomate Senf Zitrone knuspriges Brot Oregano	
Oktopus Bällchen a,c,d,g,i,n,l,6,12 22 Espuma Fava Paprika relish Dillöl	
Pulled Lamm „Arni“ a,l,g,j,6,8,11 21 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 20 knusprig gebratene Calamari Kapern-Salat Espuma Knoblauch „Skordalia“	
Soutzoukaki a,c,g,k,6 19 Rind & Lamm Sesam-Filoteig Fetamousse Tomaten-Paprika Sauce Crispy-Kartoffeln	
Kolokithakia ✓ a,g,6,11 14 frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip Zitrone	
Panorama Twist Rösti ✓ a,c,d,g,6,11 14 Spiegelei Gravierakäse Schnittlauchöl	
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> Tomate Bisque Chilli	29
Tagliatelle & Rinderfiletspitzen <small>a,c,d,f,g,j,l,6,8,11</small> Homemade Pasta Zucchini Pilze Graviera Trüffelcreme	32
Trahanas Veggi <small>a,c,d,g,i,h,l,6,8,11</small> Griechische Version vom Risotto Zucchini Spinatcreme Graviera Schnittlauchöl	24

HAUPTGERICHTE

	€
Dorade <small>c,d,g,l,j,6,8</small> im ganzen fletiert wildes Blattgemüse Oregano Zitrone	36
Kabeljaufilet <small>d,g,i,n,6,11</small> Kartoffeln - „Kakavia“ frische Kräuter Dillöl	33
Seebarsch <small>c,d,g,i,l,6,11</small> Kartoffeln Karotte Artischocke Erbsen Zitrone Dillöl	38
Kalbsbäckchen <small>d,g,i,l,6,8,11</small> Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln	36
Crunchy Duroc Kotelett <small>a,c,g,h,6</small> Knusperpanade Schwarzer-Knoblauchmayo Trüffelsauce Pickles Patates	32
Traditionell geschmortes Lamm <small>c,d,g,i,l,6,8,11</small> Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse Kräuter Egg-Lemonsauce	38
The real Greek Souvlaki <small>a,g,i,6,11</small> Duroc-Schwein Frühlingzwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates	28
Bio-Hähnchenrolle <small>a,d,g,i,l,6,8,11</small> Feta Tomate Kale Baby-Kartoffeln Naxos-Schinken würzige Geflügelsauce	30
Wirsingroulade Vegan <small>i,l,8</small> Pilze Zucchini Karotte Tomate Reis Pinienkerne Kräuter Grüne-Sauce	24

STEAK & MORE

Premium Qualität

€

Lammkarree „New Zealand“	350 g.	40	
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.	38	
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	5
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> Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis	15
Profiterol „Greek style“ <small>a,c,g,h,11,12</small> Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis	14
Apple Caramel <small>a,c,g,h,11,12</small> Mandeln Haselnuss Rosinen Karamell Karamelleis	12

WARMER GETRÄNKE

	€
Cafe Crema	4,5
Espresso	3,5
Doppelter Espresso	4,5
Griechischer Kaffee	3,5
Cappuccino <small>g</small>	4,5
Milchkaffee <small>g</small>	4,9
Heiße Schokolade <small>g</small>	4,9
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	4,5
Coca-Cola Zero 1,2,5,6	Fl. 0,33 l	4,5
Mezzo Mix 1,2,4,5	Fl. 0,33 l	4,5
Fanta 1,2,4	Fl. 0,33 l	4,5
Sprite 2	Fl. 0,33 l	4,5
Schweppes Tonic 13	Fl. 0,20 l	3,9
Schweppes Bitter Lemon 1,3	Fl. 0,20 l	3,9
Schweppes Wild Berry 1,3	Fl. 0,20 l	3,9
VIO Schorle BIO Apfel	0,30 l	4,5
VIO Schorle Johannisbeere	0,30 l	4,5
VIO Schorle Rhabarber	0,30 l	4,5

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	5,9
Distelhäuser Hefeweizen „hell“ vom Faß	0,5 l	5,9
Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,9
Distelhäuser Radler	0,5 l	5,9
Distelhäuser Russ	0,5 l	5,9

WHISKEY

	0,75 l	€
	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	€
	0,75 l	4 cl
ABSOLUT	110	7,5
BELVEDERE	150	11
BELUGA NOBLE	160	12

GIN

	0,75 l	€
	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	€
	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 Allergenkezeichnung 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