

ABENDKARTE

Aperitif:

Aperol Spritz	6,50	Amalia Brut Sparkling Wine	0.1 L	6,90
Myconian Hugo	7,90	Amalia Rosé Sparkling Wine	0.1 L	6,90
Otto's Athens Vermouth				6,80

Weinempfehlung:

Lafazanis Selection	Weiß	Roditis/Santorini	0,1l	0,2l	0,5l
Mythiko Vouno Bio	Weiß	Malagouzia Natur/Olymp	3,90	6,90	17,90
Hauck Alte Reben	Weiß	Riesling Spätlese/Rheinhessen	4,90	8,90	22,20
Lafazanis Selection	Rot	Cabernet S./Peloponnes	4,90	8,90	22,20
Zafeirakis	Rosé	Limniona/Tyrnavos	4,20	7,20	18,40
				7,20	18,40

Bretonische Artischocke mit zweierlei Dips	10,90
Austernpilze aus der Pfanne in Senf-Zitronensauce	8,60
Wildlachs Carpaccio mit Limettendressing und Meeresspargel	15,80
Lammfilet in Pistazienkruste mit Selleriepüree und getrocknetem Ananas	18,80

Quinoa Salat mit Garnelen, Avocado und Mango	13,60
--	-------

<i>Veg</i> Aubergine mit Zwiebel-Gemüsefüllung und Fetakäse überbacken dazu Haus Pommes	15,60
---	-------

Tagliata vom Rind (John Stone Farm - Dry Aged Black Angus) dazu Kartoffelpüree	18,80
Kalbskarree-Rose (350 g) vom Argentinagrill dazu Gemüse und Bratkartoffeln	28,80
Rinderfilet vom Grill aromatisiert mit Kräuter dazu gegrilltes Gemüse und Trüffelbutter	32,50
Tomahawk Dry Aged (Australien - 1,3 kg) vom Argentinagrill	89,00

Dorade Royal (ca. 500 g) vom Argentinagrill	18,90
Filet vom Loup de Mer mit Pistazien-Crèmesauce und Selleriepüree	20,90
Tuna Souvlaki – Thunfischspieß vom Grill mit Paprika dazu Salat	19,40
Brauner Zackenbarsch-Steak mit Hummer-Weißweinsauce dazu gebratenes Gemüse	25,60
Loup de Mer (1 kg) in der Salzkruste	59,00
Wildfang Riesengarnelen (2 Stk.) vom Grill	46,60
Dorade Rosé (1,5 kg) aus der Riesenpfanne mit Kartoffeln in Zitronen-Crèmesauce	69,00

Panna Cotta mit Erdbeersauce	5,50
Galaktobureko Hausgemacht mit Vanilleeis	6,80
1000 Blätter Millefeuille	9,90
Tarte gefüllt mit Zitronencreme und Schweizer Merinques	10,80
Profiterol – Windbeutel mit Vanillacrème in Ruby-Schokolade	7,50

Alle Gerichte werden mit extra nativem Olivenöl und Fleur de Sel Salz zubereitet

