

# ABENDKARTE

## Aperitif:

Aperol Spritz	6,50	Amalia Brut Sparkling Wine	0.1 L	7,90
Hugo	6,80	Amalia Rose Sparkling Wine	0.1 L	8,80

## Weinempfehlung:

			0,1l	0,2l	0,5l
Lafazanis Selection	Weiß	Roditis/Santorini	3,90	6,90	17,90
Tetramythos Bio	Weiß	Roditis Natur/Peloponnes	4,90	8,90	22,20
Hauck Alte Reben	Weiß	Riesling Spätlese/Rheinhessen	4,90	8,90	22,20
Lafazanis Selection	Rot	Cabernet S./Peloponnes	4,20	7,20	18,40
Askitikos	Rose	Syrah/Crete		7,20	18,40

Bruschetta Santorini Art, mit Tomaten-Fetakäse und Oliven aromatisiert mit Kräutern griechischer Erde 7,50

Bretonische Artischocke mit Kapern und Kümmel Dip's 10,90

Lachstatar mit Avocado Mousse und karamellisiertem Finokio verfeinert mit Yuzu 14,80

Loup de Mer Carpaccio mit Salicornia in Zitrus Vinaigratte 13,70

*Veg* Aubergine überbacken mit Zwiebel-Gemüsefüllung und Feta Käse dazu Haus Pommes 14,60

Kritharoto Garides, Reismudeln mit Bio Safran und Scampi's 16,90

Salat mit Hähnchenbrustfilet, Pecorino, hausgemachten Croutons in Orangen Vinaigrette 12,60

Tagliata vom Rind (Dry Aged Black Angus) dazu Cherry Tomaten und Rucola 18,80

Tomahawk Dry Aged ( 1,3 kg ) vom Lavasteingrill 79,00

Dorade Royal (ca. 500 g ) vom Lavasteingrill dazu Reis-Salat oder Gemüse 18,90

Loup de Meer (ca. 500 g ) vom Lavasteingrill dazu Reis-Salat oder Gemüse 19,90

Baby Calamari vom Grill, gefüllt mit Schafskäse und Kräuter dazu Reis und Salat. 15,80

Loup de Meer (ca. 1 kg ) in der Salzkruste dazu Saisongemüse 69,00

Wildfang Riesengarnelen (2 Stk) vom Grill dazu Saisongemüse 46,60

Lachsfilet vom Grill aromatisiert mit Zitrusfrüchtebutter dazu Bio Quinoa Salat 18,80

Galaktobureko Hausgemacht mit Vanilleeis 6,80

Panna Cotta mit Erdbeersauce 5,50

Baklava mit Vanilleeis 5,60

1000 Blätter Millefeuille 7,90

Tarte gefüllt mit Zitronencreme und Schweizer Merinques 8,50

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

