

ABENDKARTE

Aperitif:

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

Weinempfehlung:

| | | | | | |
|---------------------|------|-------------------------------|------|------|-------|
| Lafazanis Selection | Weiß | Roditis/Santorini | 0,11 | 0,21 | 0,51 |
| 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 | Rose | Limniona/Tyrnavos | 4,20 | 7,20 | 18,40 |
| | | | | 7,20 | 18,40 |

| | |
|---|-------|
| Trilogie von Käse (Manouri, Mastelo & Talagani) vom Grill dazu Tomatenmarmelade | 14,20 |
| Scampipfanne in hausgemachter Tomatensauce und Feta | 13,90 |
| Lammfilet in Pistazienkruste dazu Selleriepüree und getrocknete Ananas-Chip's | 18,80 |
| Austernpilze von der Pfanne in Senf-Zitronesauce | 8,60 |

| | |
|---|-------|
| Veg Aubergine überbacken mit Zwiebel-Gemüsefüllung und Feta Käse dazu Haus Pommes | 14,60 |
| Kritharoto Garides, Reisnudeln mit Bio Safran und Scampi's | 16,90 |

| | |
|---|-------|
| Tagliata vom Rind (John Stone Farm Dry Aged Black Angus) dazu Selleriepüree | 18,80 |
| Lammschulter aus dem Ofen in Rosmarinsauce dazu Kartoffelpüree | 18,60 |
| Perlhuhn in feiner Maronen-Rotweinsauce dazu Kartoffelpüree | 20,20 |
| Kalbscaree-Rose (350 g) vom Argentinagrill dazu Gemüse und Bratkartoffeln | 28,80 |
| US Entrecote (320 g) vom Argentinagrill dazu Patates Fry | 38,00 |
| Tomahawk Dry Aged (Australien 1,3 kg) vom Argentinagrill | 89,00 |

| | |
|---|-------|
| Dorade Royal (ca. 500 g) vom Argentinagrill dazu Reis-Salat oder Gemüse | 19,90 |
| Loup de Meer (ca. 500 g) vom Argentinagrill dazu Reis-Salat oder Gemüse | 20,90 |
| Baby Calamari vom Grill, gefüllt mit Schafskäse und Kräuter dazu Reis und Salat | 17,80 |
| 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 in leichte Orangensauce dazu Blattspinat | 18,80 |

| | |
|---|-------|
| Galaktobureko Hausgemacht mit Vanilleeis | 6,80 |
| Panna Cotta mit Erdbeersauce | 5,50 |
| Baklava mit Vanilleeis | 5,60 |
| 1000 Blätter Millefeuille | 9,90 |
| Tarte gefüllt mit Zitronencreme und Schweizer Merinques | 10,80 |

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

