



*Sauerteigbrot, serviert mit aromatischer Butter*

6,00

## *Vorgerichte*

*Garnelen-Ceviche mit Ingwer-Thai-Basilikum-Aufguss, frischem Chili, Süßkartoffelcreme und eingelegten Zwiebeln*

18,00

*Lachs-Tataki mit Rote-Bete-Creme, Koriander-marinierten Radieschen, Passionsfrucht-Ponzu-Sauce und Nori-Chips*

19,00

*Gebratene Krokette vom schwarzen Schwein mit knusprigem Prosciutto und geräucherter Paprikacreme*

16,50

*Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Beurre noisette, garniert mit Haselnuss-Crumble und knusprigen Parmesan-Chips*

15,00

## *Salate*

*Baby-Gem-Blätter mit in Orange osmosierten Garnelen, Ägina-Pistazien und einem erfrischenden Mango-Limetten-Dressing*

16,00

*Burrata mit Kirschtomaten, Brokkolini, handgemachtem Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen*

14,50

*Athener Salat mit frischem Fisch des Tages, Erbsen, Sellerie, Essiggurke, Kapern und Dill*

17,50

## *Pasta & Risotto*

Wildpilz-Risotto mit Parmesancreme, Trüffelöl, frischem Thymian und Steinpilz-Crumble

18,00

Schwarze Tagliolini mit Lachs, Kozani-Safransauce, Dill und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Wodka und Limette

18,50

Pappardelle mit langsam gegartem Rinderragout, Olymp-Pilzen und einer samtigen Gravier-Käsecreme

19,00

Tagliatelle mit in Knoblauch und Ouzo sautierten Garnelen, Babyspinat und Kirschtomaten

22,00

## *Fleisch*

Flap Steak Argentina

34,00

Kotelett vom schwarzen Olymp-Schwein

(French Cut)

28,00

Lamm-Picanha

31,00

Beilagen:

Süßkartoffelpüree, Country-Kartoffeln, Sautierte Pilze, Buntes Buttergemüse

Saucen:

Rotweinjus, Pfeffersauce, Chimichurri

## *Fisch*

Lachsfilet mit geräucherter Honigglasur, serviert mit Karotten-Ingwer-Püree, Soja-Limetten-Sauce und knuspriger Quinoa

26,00

## *Desserts*

*Cavo Olympo Tiramisu*

10,50

*Tarte mit Vanillecreme und frischen Waldfrüchten*

11,00

*Schokoladen-Lavakuchen mit Madagaskar-Vanilleeis und  
Himbeersauce*

12,00

*Valrhona-Schokoladeneis & Mango-Sorbet*

9,00

*Frisch geschnittene Früchte der Saison mit Minze*

8,00