



Die moderne griechische Gastronomie trifft auf Tradition. Authentische Aromen, erlesene Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und Erinnerungen aus allen Ecken Griechenlands. Willkommen an unserem Tisch.

Vorgerichte

Handgemachte Kartoffelkroketten gefüllt mit Feta und Olymp-Graviera-Käse, dazu eine Minz-Zitronen-Joghurt-Sauce

13,00

Gegrillter Manouri-Käse (g.U.) mit Kirschtomaten-Marmelade und caramelisierten Ägina-Pistazien

14,00

Country Potatoes (Kartoffelecken) mit Cheddar-Sauce, fein gehacktem Grill-Speck und Röstzwiebeln

12,00

Gegrillte Wurst vom schwarzen Schwein, serviert mit Mousse von gerösteter Florina-Paprika und warmem Pita-Brot

13,50

Salate

Auswahl an griechischen Dips: Florina-Paprika mit Feta-Käse, hausgemachtes Tzatziki, geräucherter Auberginensalat und Rote-Bete-Creme mit Joghurt, serviert mit Sauerteigbrot

12,50

Caesar Salad mit Hähnchen, Speck, Parmesan, Caesar-Dressing und knusprigen Croutons

15,00

Griechischer Salat mit kretischen Kirschtomaten, Gurke, Feta-Mousse, Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Paprika, Johannisbrot-Zwieback und nativem Olivenöl extra von Koronis

14,50

Grüner Salat mit zweifarbigem Quinoa, frischer Avocado, knuspriger Tortilla und Granatapfel-Dressing

14,00

Pasta

Linguine mit grünen & Kalamata-Oliven, kretischen Kirschtomaten und frischer Tomatensauce mit Knoblauch und Oregano

17,00

Traditionelle kretische Skioufichta-Pasta mit hausgemachtem Avocado-Pesto mit Korianderaroma, Limette, Knoblauch und Sonnenblumenkernen

16,00

Penne mit verschiedenen Pilzen, Knoblauch, frischem Thymian und Trüffelöl

18,00

Griechische Spezialitäten

Kalamari-Souvlaki mit Zitronen-Öl-Dressing, Kirschtomaten-Confit und frischem Oregano

15,00

Schweine-Gyros mit marinierten Kirschtomaten, Zwiebeln, Tzatziki, Pitabrot und Pommes frites

16,00

3 Mini-Schweinesouvlaki mit Mais-Pitas, Feta-Dip mit Ingwer und Pommes frites

15,00

Lamm- und Schwarzschwein-Kebab mit Texturen von roter Paprika, Bulgur und geräuchertem Joghurt

14,00

Giouvetsi mit langsam gegartem Kalbfleisch, gebackenen Kritaraki-Nudeln und geriebenem Kefalotyri-Käse

18,50

Fish & Chips nach griechischer Art, Kabeljau im Backteig mit Pommes frites und Aioli-Sauce

21,00

Bao buns

Bao Buns (2 Stk.) mit knusprigen Garnelen, scharfer Sriracha-Mayonnaise, mit Koriander verfeinertem Kohl und Avocadocreme

14,00

Bao Buns (2 Stk.) mit Pulled Pork, Gurken-Kimchi, geräucherter schwarzer Knoblauch-Mayonnaise, Frühlingszwiebeln und Paprika

14,00

Burgers

Rinder-Burger mit Cheddar, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, grünem Blattsalat, BBQ-Mayo-Sauce und Country Potatoes

17,00

Double Smashed Burger mit Ziegenkäsecreme, Speckmarmelade, grünem Blattsalat, Röstzwiebeln und Country Potatoes

17,00

Garnelen-Burger mit gegrillter Tomate, grünem Blattsalat, Mayonnaise aus getrockneten Tomaten, Senfsauce und Country Potatoes

16,00

Plant-Based Burger mit gegrillter Tomate, veganem Käse, eingelegter Gurke, veganer Trüffel-Mayonnaise und Country Potatoes

17,00

Sandwiches

Club-Sandwich mit Hähnchen, Speck, Gouda, Tomate, Salat, Mayonnaise mit Räucherspeck-Aroma und Pommes frites

16,00

Club-Sandwich mit Räucherlachs, Avocado, Gurke und Frischkäse, serviert mit einem grünen Salat

17,00

Philly Cheesesteak mit Flap Steak, Cheddar, Zwiebeln, Paprika, Dijon-Senf und Pommes frites

19,00

Knuspriges Buttermilch-Hähnchen im Wiener Baguette mit Parmesan, eingelegter Gurke, Chimichurri-Joghurt, Pommes frites

16,00

Desserts

Traditioneller Orangenkuchen serviert mit Roseneis

10,00

Cheesecake gekrönt mit Wildkirschen

10,50

*Schokoladen-Lavakuchen gepaart mit Madagaskar-Vanilleeis
und Himbeersauce*

12,00

Frisch geschnittene Früchte der Saison mit Minze

8,00

Wir möchten Sie darüber informieren, dass unsere Gerichte allergene Stoffe enthalten können, darunter: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite sowie daraus hergestellte Produkte. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Restaurantpersonal.

Sollten frische Rohstoffe auf dem Markt nicht verfügbar sein, behält sich das Restaurant das Recht vor, schockgefrostete Zutaten zu verwenden. Für alle unsere Zubereitungen wird natives Olivenöl extra verwendet, und für Frittiertes wird Sonnenblumenöl von höchster Qualität genutzt. Die Preise beinhalten alle gesetzlichen Abgaben und Steuern. Das Hotel behält sich das Recht vor, Preise, Öffnungszeiten und Betriebstage des Restaurants ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Verantwortlich für die Einhaltung der Marktordnung: Tsifodimou Maria