



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenlandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenlandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenlandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenlandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



Weinempfehlung

Brusko Sauvignon Blanc Assyrtiko 2024 ^m	0,15 L	7,10 €	0,75L	34,90 €
Brusko Exclusive Syrah Barrique 2021 ^m	0,15 L	8,10 €	0,75L	39,50 €
Brusko Moschato Xinomavro Rosé 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €
Brusko Malagousia 2024 ^m	0,15 L	7,90 €	0,75L	38,50 €

Aperitif

O/O Spritz Arancia Ramazotti, Granatapfel-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Samos Spritz Prosecco, aromatischer Dessertwein, Peach-Tonic, Maracuja ^{2,5}	7,90 €
Italicus Spritz Prosecco, Bergamotte, Maracuja ²	7,90 €
Rosato Spritz Prosecco, Beeren ²	7,90 €
Sarti Spritz Prosecco, Blutorange ²	7,90 €
Mavrodafni Spritz Prosecco, Dessertwein, Maracuja ²	7,90 €

Wochenkarte

Lachanosoupa – griechische Gemüsesuppe ^{a, g, i}	7,50 €
Florini – Rote Paprika gefüllt mit schwarzen Bohnen, Feta-Käse, Zwiebeln und Kräutern, auf Fava-Spiegel serviert ^{a, g, l}	13,90 €
Salat der Saison – mit gegrilltem Loup de mer, Avocado und Balsamico-Dressing ^{a, d, g}	16,90 €
Risotto mit Rinderstreifen und Champignons in cremiger Sahne ^{a, g}	19,90 €
Gemista – mit Reis und Hackfleisch gefüllte Paprika auf Tomatensauce, dazu Ofenkartoffeln ^{a, g}	20,90 €
Kalbskotelet vom Grill (~ 400 g) mit Champignons und Teriyaki-Sauce, dazu Kartoffelpüree ^{a, f, g}	30,90 €
Surf&Turf-Platte für 2 Personen – 2 Lachsfilets, 2 Garnelen auf Guacamole, Souvlaki vom Schwein, Hähnchenfilet, Lammkrone und Gyros mit Barbecue-Sauce, Tzatziki- und Tarama-Dip, dazu Babyspinat, Rosmarin-Kartoffeln und Horiatiki-Salat ^{a, d, g}	70,90 €
Kalbsleber vom Grill in einer Balsamico-Bratensauce und karamellisierten Zwiebeln, dazu Pommes ^{a, g}	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet vom Grill (250 - 300 g) mit sauer eingelegten Zwiebeln und Demi glace-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln ^g	37,90 €
Thunfisch vom Grill mit Kapernsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Salat ^{d, g}	29,90 €
Loup de mer vom Grill in Zitronen-Thymian-Sauce und Reis (~ 400 g) ^d	20,50 €

Hausgemachte Desserts

Baklava Cheesecake – griechischer Blätterteig mit Frischkäsecreme ^{a, g, h7}	6,90 €
Ekmek Kataifi – griechische Teigfäden mit Vanillecreme und Sahne ^{a, g}	6,90 €
Karidopita – griechischer Walnusskuchen mit Schokoladensauce ^{a, g, h4}	6,90 €



Allergene:

a = glutenhaltiges Weizen · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse ·
d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse ·
g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- und Queenslandnüsse) ·
i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse ·
m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel
· 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern ·
9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst ·
14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)