

SPEISEKARTE



## GRIECHISCHES ENTRÉE



<b>Fischsuppe</b> & Sauce Aioli / Pita Brot <sup>DGROBA</sup>	12.80
<b>Tzatziki</b> oder <b>Taramosalata</b> oder <b>Melanzanisalat</b> <sup>OLGA</sup> mit kretanischem Brot pro Portion	5.80
<b>Tomaten-Avocado-Feta Törtchen</b> & Wasabi-Biskuit / Ingwercreme / schwarzer Sesamkrokant <sup>ACGLOH</sup>	9.50
<b>Gegrillte Calamari</b> & Jungzwiebeln / Oliven / getrocknete Tomaten / weiße Bohnen <sup>RHO</sup>	9.80
<b>Gegrillter Felsen-Octopus</b> & Fenchel / Tomaten-Marmelade / Peperonata-Quinoa <sup>RLNFHO</sup>	13.80
<b>Thunfischtatar</b> & grüne Oliven / Artischocke / Sardellen / Kapern / gerösteter Hanfsamen <sup>NFHGDLOA</sup>	12.80
<b>Geflämter Ziegenkäse</b> & Goldbete / Ruccola / Sherryessig-Granatapfel Dressing / Olivenhippe <sup>GLHCO</sup>	11.90

## SALATE

<b>Gebackener Ricotta</b> & Feigen / Ruccola / Röstkarotten / Frekeeh / Ingwer-Honig-Limetten Dressing <sup>GHLO</sup>	13.90
<b>Griechischer Salat</b> & Oliven / Feta / Oregano / Pita-Croutons <sup>ACGLOH</sup>	7.90
<b>Papaya-Babyspinat Salat</b> & gegrillte Garnelen / Sesam-Dressing / Erdnüsse <sup>BNFGLOPHE</sup>	15.90
<b>Kohlrabi</b> & Wassermelone / Tofu / Zuckerschoten / Minze / Quinoa / kandierte Walnüsse / Zitronengras-Vinaigrette <sup>H</sup>	12.80

## VORSPEISEN

<b>Ceviche vom Branzino</b> & Kokos-Limetten Fond / Chili / Koriander / Cous-Cous Bällchen <sup>DALGCOHNF</sup>	14.40
<b>Beef Tatar</b> & gebeiztes Bio-Eigelb / Krenmousse / Chorizo / Petersilienöl / fermentierte Radieschen <sup>GLAHO</sup>	13.80
<b>Gänseleber gegrillt &amp; als Terrine</b> & Schafsmilchjoghurt / Himbeeren / Buchweizen-Sablé / Feigengelée <sup>ACGLOH</sup>	14.80
<b>Gegrillte Jakobsmuscheln</b> & Granny Smith-Gazpacho / roter Quinoa Taler / eingelegte Salzzitrone <sup>BCGLH</sup>	14.90

## Pikilia Ella's

Kalte & warme Vorspeisen-Variation  
für zwei Personen

RAOLMGCDH p.P. 14.50

## Ella's Mezes Mix

Tzatziki / Flogeres / Taramosalata /  
Garnelen / Meeresfrüchte /  
Melanzanisalat

RONMGLADHB p.P. 15.50

## FLEISCH

Rinderfilet aus Brasilien 24.90  
oder

Dry Aged Rinderfilet vom  
Simmentaler Rind 29.80

& Kartoffel-Oliven Tarte /  
gebeizte Melanzani /  
Essig-Apfel / Mokka-Jus <sup>GACLO</sup>

Lammkotelett <sup>CGLA</sup>  
& Süßkartoffel-Baumkuchen /  
Zucchini-Karotten Gemüse /  
Sumac-Lavosh / Kardamomjus 23.50

Geschmorte Lammstelze <sup>ACGLHO</sup>  
& Okra-Salbei Gemüse /  
Tomaten-Kapern Cous-Cous 18.50

**ella's Burger** <sup>ACGHO</sup> 13.80  
& Barbecue-Sauce / Cole-Slaw Salat /  
Feta / hausgemachte Pommes-Frites

## FISCH

Branzinofilet <sup>DGLOH</sup>  
& Belugalinsen / Tomaten-Pinienkern-  
Spinat / Parmesanschaum / Pesto 19.80

Thunfischsteak <sup>DNFLGA</sup>  
& Lauch in Miso-Vinaigrette /  
Fregolla / Sesam / Avocado 22.50

Garnelen Saganaki <sup>ABGLHO</sup>  
& Ouzo / Oliven / Feta /  
Basilikum Juvetsi / Fenchel 18.90

Gefüllte Calamari <sup>RBHOP</sup>  
& Shrimps / Feta / Paella-Risotto /  
Erbsen / Paprika / Blattspinat 18.90

Seeteufel-Medaillons <sup>DACGLOH</sup>  
& Ochsenfleisch-Agnolotti /  
Brokkolini / Orangen-Mohn Jus /  
gepickelte Karotten 22.50

## VEGETARISCH

Ricotta Ravioli <sup>ACGLOH</sup>  
& Graviere Sauce / Zucchini /  
schwarzer Trüffel / Babyspinat 17.90

Ziegenkäse Nocken <sup>GLOHAC</sup>  
& Spinat-Mandel Risotto /  
Pepperonata / Chili-Salbei Öl 13.90

Schwarze Reisbällchen <sup>CGLH</sup>  
& Tamarinden-Tomaten Chutney /  
Kurkuma Karfiol 13.50

## VEGAN

Erdnuss Falaffel <sup>ENOFPH</sup>  
& Humus / Sesamspinat 13.90

