

EMPFEHLUNG

Aperitif	ROSÉ Sparkling (Xinomavro) Kir Yianni, Amyndeon	0.1l	5.90
Weiß	NOSTOS (Romeiko) Manousakis Estate, Kreta	1/8 l	4.50
Rot	MEDEN AGAN (Agiorgitiko) Papantonis Estate	1/8 l	4.90

GRIECHISCHES ENTRÉE

Tzatziki oder **Taramasalata** oder **Melanzanisalat** mit Pita Brot
pro Portion / Dreierlei ^{AGLCH} 5.80 / 9.80

Calamari Fritti mit Limetten Mayonnaise ^{RHOA} 13.90

Oktopus Salat mit Anis, Paprika & Bottarga ^{RLGHCO} 15.90

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Erbse, Minze & Pomelo ^{GACLOH} 15.90

Ceviche vom Branzino mit Meeresfenchel & griechischem Joghurt ^{GCLH} 12.90

Ella's Vorspeisen Variation ^{GACLOHB} 16.90

Beef Tatar mit Oliven Brioche & Wachtelei ^{CLGHA} 13.90



SUPPEN & SALATE

Fischsuppe mit Knoblauch-Pita Brot ^{DGROBA} 16.80

Griechischer Salat mit Oliven, Feta & Oregano ^{CL} 8.90

Papaya-Babyspinat Salat mit Quinoa & Sesam-Dressing ^{NFGLOHE} 11.90

+ gegrillte Garnelen ^{+B} 15.90

Ruccola Salat mit Eierschwammerln, Marillen Vinaigrette & Pinienkernen ^{GLOH} 14.90

VEGETARISCH

Melanzani aus dem Ofen mit lauwarmem Feta, Zimt, Tomate & Basilikum ^{GLHA}	13.90
Vegi Wrap mit Reis, Avocado, Koriander & Gemüse dazu hausgemachte Pommes Frites & Limetten Mayonnaise ^{CGLA}	11.50
Ziegenkäse Ravioli mit Eierschwammerln, Feigen & Walnüssen ^{GLHOAC}	16.90

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Octopus mit Fava & gegrillten Zucchini ^{RHOA}	21.90
Gyros vom Huhn ^{GACLH} mit hausgemachten Pommes Frites, Tzatziki, Tomatensalat & Pitabrot	15.90
Lammstelze gebeizt mit Dukkah & Gemüse Cous-Cous ^{GALH}	20.90
Lammkotelett mit Ofen-Melanzani, Kartoffeln & Tzatziki ^{GALH}	24.50
Branzino Filet mit Zitrone & Olivenöl mariniert auf Mangold & Kartoffeln ^{DLH}	21.90
Thunfisch Steak mit Zahtar, gebratenem Karfiol & Minz-Joghurt ^{DLAHNF}	22.00

DESSERTS

Vanille Crème Brûlée mit Pfirsich & Pistazien Eis ^{CGHA}	7.90
Cappuccino Mousse mit Kirschragout & Haselnuss Eis ^{CGHA}	7.90
Mango-Kokos Tiramisu mit Ananas Eis ^{CGHA}	7.90
Carlo „Gelato at it's finest“	6.00
Bergamotte mit Wassermelone	
Griech. Joghurt mit Walnüssen	
Vanille mit karamellisierten Oliven	