

GRIECHISCHES ENTRÉE

	Tzatziki oder Taramasalata oder Melanzanisalat mit Pita Brot pro Portion / Dreierlei ^{AGLCH}	5.80 / 11.80
	Calamari Fritti mit Limetten Mayonnaise ^{RHOA}	14.90
	Ceviche vom Branzino ^{DGLOH} mit eingelegten Radieschen, schwarzem Knoblauch, Avocado & Cous Cous	15.50
	Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kürbiskern-Humus, Kürbis, Orange & kandierten Oliven ^{GACLOH}	15.90
	Falafel mit Zucchini, Tomate & Minz-Joghurt ^{GLHA}	10.80
	Ella's Vorspeisen Variation ^{GACLOHB} Garnele Jakobsmuschel Oktopussalat Flogeres Beef Tatar Manouri	16.90
	Beef Tatar ^{CLGHA} mit Wachtelei, Rosmarinwaffel, Champignons & Tomatenmarmelade	14.90

SUPPEN & SALATE

	Fischsuppe à la Ella's mit Garnele, Branzino, Safran & Pita Brot ^{DGROBA}	16.80
	Kürbis-Ingwer Suppe mit Schafs-Topfenockerl, Kernöl & Schnittlauch ^{GLH}	8.20
	Griechischer Salat mit Oliven, Feta & Oregano ^{CL}	9.80
	Papaya-Babyspinat Salat mit Quinoa & Sesam-Dressing ^{NFGLOHE}	11.90
	+ gegrillte Garnelen ^{+B}	16.90
	Octopussalat „Nicoise“ ^{GROLHC} mit grünen Bohnen, Cherrytomaten, roten Zwiebeln & Kräuter Vinaigrette	15.90

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Octopus mit Olivenpüree, Artischocke, Estragon & Paprika Jus ^{RACLHG}	21.90
Gyros vom Huhn ^{GACLH} mit hausgemachten Pommes Frites, Tzatziki, griechischem Salat & Pitabrot	16.90
Geschmorte Lammstelze mit Cous-Cous, Okra & Salbei ^{AGLHO}	21.90
Lammkotelett mit hausgemachten Süßkartoffel-Pommes Frites, Jungzwiebel-Spinat, Dukkah & Pinienkernen ^{LHN}	25.50
Branzinoilet mit Falafel, Miso-Gurken & Butter-Olivenöl Schaum ^{DGLHNF}	22.90
Thunfischsteak mit Kürbis-Quinoa, Zucchini & griechischem Joghurt ^{DGLH}	23.90

VEGETARISCH

Melanzani aus dem Ofen mit lauwarmem Feta, Zimt, Tomate & Basilikum ^{CGHA}	14.90
Veggie Wrap (Quinoa, Avocado, Zwiebel, Humus & Tomate) mit hausgemachten Pommes Frites & Limetten Mayonnaise ^{CGLA}	13.50
Ricotta Ravioli in roter Rüben Sauce mit Jungzwiebel, Karotte, Ruccola & Parmesan ^{GACLHO}	16.90

DESSERTS

Maroni Crème Brûlée mit Bratapfelragout & Vanille Eis ^{CGHA}	8.90
Schokosoufflé mit Birnen-Kompott & Vanille Eis ^{CGHA}	9.80
Kirsch-Mohn Tiramisu mit Vanille Eis ^{CGHA}	8.20
Griechisches Joghurt Eis mit Walnüssen & mariniertes Feige ^{CGHA}	7.50
Mango-Sparkling Sorbet	8.90