





Vorspeisen

Traditionelles Brot

mit Olivenöl und Dip des Tages

2.50 €

Lachsbruschetta

mit Fischrogenpaste, Dill, Kapern und Lachsrogen

9.50 €

Sautierte Pilze

mit Honig und Thymian

9.00 €

Käsekroketten

mit Tomatenkonfitüre und Joghurtmousse

8.50 €

Frische Pommes frites

6.00 €

Gedämpfte Muscheln,

aromatisiert mit geröstetem Knoblauch und Wein,
abgelöscht mit Ouzo

15.50 €

*Garnelen-Tempura mit Guacamole

16.00 €

*Garnelen Saganaki

mit Tomatensauce, Fetakäse und frischen Kräutern

14.50 €

*Gegrillte Garnelen mit Zitronenöl

17.50 €

Frittierter Tintenfisch

12.50 €

Frittierte Anchovis

12.00 €

Marinierte Anchovis mit Paprika und Koriander

12.00€

Gegrillte Sardinen mit Zitronenöl

12.00 €

**Gegrillter Oktopus mit Platterbsenpüree aus Santorin

19.50 €

Fischsuppe

10.00 €



Rohe Gerichten

Ceviche vom Fisch des Tages,
mariniert mit Zitrusfrüchten, Chilli, Limette, Orange und Koriander
16.00 €

Wolfsbarsch-Tartar
mit frischen Kräutern und schwarzer Tintenfischtinte
19.00 €

Seeigel-Salat
25.00 €

Aufstriche .. Dips!!

Traditionelles Tzatziki
6.00 €

Fischrogencreme
mit Kapern und nativem Olivenöl
7.00 €

Platterbsenpüree aus Santorin
mit Kapern, Kirschtomaten, Thymian und Fenchel
8.50 €

Salades

Kretischer Dakos
mit geriebenen Tomaten, xinomizythra Käse, sauren Oliven,
Oregano und nativem Olivenöl
10.50 €

Griechisch-Kretischer Salat
Tomaten, Kirschtomaten, Kapern, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Gurken,
Paximadakia, geriebener Feta-Käse und Olivenöl
12.50 €

Grüner Salat
mit Roter Bete, karamellisierten Feigen, Nüssen und Zitrusdressing
13.50 €

Burrata mit Trikolore-Kirschtomaten,
Basilikum-Pesto, Johanniskern-Paximadakia und Meerfenchel
14.80 €

Athener Salat
mit Fisch des Tages, Mayonnaise, Gemüse und Limettenschalen
22.50 €



Hauptspeisen mit Fleisch

Hähnchenbrust

mit Gemüse und Babykartoffeln

16.50 €

Rindersteak (400gr)

mit Kartoffelpüree und Pilzsauce

25.50 €

Tomahawk Schweinekotelett (600gr)

mit Kartoffeln

27.50 €

Ribeye Black Angus Uruguay (300gr)

mit Gemüse und saisonalen Salaten

35.00 €

Teigwaren - Risotto

Risotto mit Pilzen

und Trüffelcreme

16.50 €

*Garnelenpasta

mit Linguine und Sauce aus ihrer Brühe

21.00 €

*Linguine Frutti di Mare, (für 2 Personen)

die Tiefe des Meeres auf Ihrem Teller mit Garnelen,
Miesmuscheln, Kalmar, Jakobsmuscheln

43.00 €

Pappardelle mit Huhn,

Pilzen und Estragon Creme

17.50 €

Hummer mit Linguine,

gebratenen Kirschtomaten und Sauce aus ihrer Brühe

37.50 €

Hummer für 2 mit Linguine,

gebratenen Kirschtomaten und Sauce aus ihrer Brühe

79.00 €



Fisch und Meeresfrüch

Gegrillter Thunfisch

mit Gemüse und Zitronenöl

24.50 €

Sautiertes Lachsfilet

mit Blattsalat der Saison, Meeresfenchel
und Zitronensauce

21.50 €

Wolfsbarsch

mit Rote-Bete-Püree, Spargel
und Flusskrebsbrühe

24.50 €

Gegrillte Dorade

mit gegrilltem Gemüse und Babykartoffeln

22.00 €

Frisches Kabeljaufilet

mit gegrillten Bohnen gekocht
aus seiner Brühe und Kräutern

26.50 €

Fischerteller für 2 Personen:

gegrillter Fisch, *Garnelen, *Kalmar,
Miesmuscheln, frittierte Anchovis, gegrillter *Oktopus
und Jakobsmuscheln

58.00 €

Hummer

mit gegrilltem Gemüse und Salat

37.50 €

Frischer Fisch des Tages,

serviert mit Gemüse und Babykartoffeln

80.00 € /kg

Frischer Hummer

oder Bärenkrebs

110.00 € /kg

Purchasing Manager: Parasyrakis Petros

All taxes are included.

We use extra virgin olive oil for our meals and salads, and sunflower oil for fries.
The feta cheese is Greek.

You can find a complaint form at the entrance of the restaurant to express any protest.

The consumer is not obliged to pay
if they do not receive the legal notice of payment (receipt - invoice).

* frozen



