

Mezze

Weiße Creme Tarama mit Forellenkaviar Schnittlauch und Frühlingszwiebeln	7,-	Couscous Salat mit getrockneter Tomate gegrillter Aubergine Ziegenkäse und gerösteten Mandeln	7,-	Bio - Bifteki vom Lavasteingrill (Metzgerei Friedrichs) mit geräucherter Paprikacreme, Tzatziki und Spinat-Pita	9,-
Gefüllte Weinblätter mit Hachfleisch (Metzgerei Friedrichs) und Zitronen-Safran-Soße und Dill	7,-	Kretischer Bauernsalat mit Tomaten und Gurken von Bio-Frings Feta, Kalamata-Oliven und Kapern aus Santorini	8,-	Frittierte Calamaretti mit Fava Santorini, Kapern rote Zwiebeln und Zitrusvinaigrette	9,-

Vorspeise

Wildkräuter Salat mit gehobelten Eifeler Steinpilzen Sommertrüffel-Vinaigrette und gereiftem "Sovrano di Bufala"	14,-
Gebratene Wildfanggarnelen mit Ouzo, Knoblauch und frischen Kräutern	18,5
Gegrillter Oktopus mit Cherry-Tomaten-Salat Fetacreme und Zitrusvinaigrette	16,5
"Moussaka" mit gegrillten Auberginen Hackfleisch, Sauce Mornay und Tomaten-Vinaigrette	14,-

Zwischengang

Tagliatelle mit gebratenen Eifeler Steinpilzen und frischen Kräutern	Klein 16,- Groß 24,-
Weiße Bouillabaisse mit frischen Kräutern	Klein 14,- Groß 21,-

Hauptgang

Gegrilltes Kotelett vom Ibaiama-Freiland-Schwein aus den französischen Pyrenäen mit Zitrusfrucht-Jus, gegrillter Rote Bete und Parmesan-Gnocchi	27,5
Geschmorte Lammschulter mit Orangen-Fenchel, Berberitzen Couscous mit Nüssen Granatapfel und Joghurt	25,5
Tranche vom Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Beurre Blanc und Kartoffel-Kapern-Ragout	34,-
Seezunge im Ganzen gebraten mit Petersilien-Beurre-Blanc Tomaten Concassé, konfiertem Knoblauch und Kräuter-Risotto	34,-

Desserts

Lavendel-Panna-Cotta mit Weinbergpfirsich-Sorbet Hibiskus und getrockneter Meringue	9,5	2017 Savatiano/Aidani "Sunday" Mylonas Winery Attika	0,051 4,5
Portwein-Feigen mit Joghurteis, Nüssen und kandierten Kumquats	9,5	2006 Vinsanto Gaia Winery Santorini, Kykladen	7,9
"EkmeK" Krosses Engelshaar Pistazien- und Orangencreme Rotweinkirschen und Kardamom-Eis	12,-	2015 Malagousia „Late Harvest“ Ktima Gerovassiliou Epanomi, Makedonien	7,-

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Zitrusfrucht	à 3,5	Waldbeere	à 3,5
Aprikose-Safran		Joghurt	
Mango-Passionsfrucht		Kokos	