

Mezze

Weißer Creme Tarama mit Forellenkaviar Schnittlauch und Frühlingszwiebeln	7,-	Blumenkohlsalat mit Kalamata Oliven Frühlingszwiebeln und gerösteten Mandeln	7,-	"Keftefes" (Metzgerei Friedrichs) mit Joghurt-Feta-Soße eingelegten Tomaten und bunten Kartoffelchips	9,-
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch (Metzgerei Friedrichs) und Zitronen-Safran-Soße und Dill	7,-	Kohlrabi-Spitzkohl-Salat mit getrockneten Aprikosen Berberitzen, Apfel-Essig und gerösteten Mandeln	7,-	Frittierte Calamaretti mit Fava Santorini Kapern, roten Zwiebeln und Zitrusvinaigrette	9,-

Vorspeise

Wildkräutersalat mit Abate Birne, Granatapfel 24 Monate altem Parmesan und Haselnuss-Vinaigrette	13,-
Fjordforellen-Tatar aus Island mit seinen Gewürzen Orangen-Vinaigrette und Forellen-Kaviar	16,5
Souvlaki vom Steinbeißer-Filet im Speckmantel mit Sauce Aioli, Salsa Verde und Pita Nero	14,-
Gebratene Wildfanggarnelen mit Ouzo, Knoblauch und frischen Kräutern	18,5

Zwischengang

Paccheri mit Barbarie-Entenragout Kalamata-Oliven und gerösteten Mandeln	Klein 16,- Groß 24,-
Weißer Bouillabaisse mit frischen Kräutern	Klein 14,- Groß 21,-

Hauptgang

Seezunge im Ganzen gebraten mit Petersilien-Beurre-Blanc Orangen-Fenchel mit Berberitzen und Graupenrisotto	34,-
Filet vom Kabeljau aus Island mit Pfefferkruste Beurre Blanc und Kartoffel-Kapern-Ragout	28,5
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gremolata und Risotto Milanese	25,5
Gegrilltes Karree vom Salzwiesen-Lamm mit Rotwein-Jus, Mangold-Pistou karamelisierter Roscoff-Zwiebel und Kürbis-Gnocchi	34,-
US-Prime Sirloin-Steak (300g) vom Lavastein-Grill mit Salsa Verde, Chilli-Mayonaise Wildkräutersalat und Rosmarin-Kartoffeln	38,-

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 griechischem Joghurteis gerösteten 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	6,9

Hausgemachtes Eis und Sorbet

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