

Vorspeisen

Oktopus

gegrillt und als Salat
Fava | karamellisierte Zwiebeln | Kapern
18€

Gebratene Riesengarnelen

Spinat | Knoblauch | Tomate
16€

Lachstatar

Zucchini-puffer | griechischer Joghurt
Zucchini-relish
14€

Mini-Pita

Pulled Pork Gyrosstyle | leichte Joghurtcreme
Zwiebelkonfit
14€

Zum Dippen

Zaziki | Tiroosalata | Taramas | Auberginenmousse
12€

Gebackener Feta

Ananas-Salsa | orientalischer Couscous
11€

Gepickelter Butternutkürbis

kandierte Cashews | Ziegenkäsecreme | Honig
11€

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Manouri
11€

**Unser Brot backen wir täglich selbst
Ohne Zusatzstoffe. Mehl, Wasser, Hefe, Liebe.**

Fisch

Kabeljaurücken

Senfsud | Speck | Rahmwirsing | Kartoffelstampf
27€

Schottisches Lachsfilet

Feta | Rote Beterisotto
25€

Fish´n´Chips

Backfisch | Remoulade | Kartoffelchips | Salat
22€

Fleisch

Gegrilltes Tomahawk vom Rind am Tisch tranchiert

für 2 Personen | Chimichurri | Gemüse | Bratlinge
49€ p.P.

Geschmorte Kalbsbäckchen

Selleriecrunch | Rosenkohl | Selleriepüree
27€

Rosa gebratene Entenbrust

Cranberryjus | Waldorfsalat | Macaire-Kartoffeln
23€

Klassiker

Grillteller

Medaillon und Spieß vom Eifeler Schweinefilet,
Hacksteak und Hähnchenbrustfilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
24€

Filetspieß

gegrillter Spieß vom Eifeler Schweinefilet
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
21€

Bifteki

mit Schafskäse gefülltes Hacksteak
Zaziki | Oreganokartoffeln | Salat
19.5€

Knackiger Salatteller mit

gratiniertem Ziegenkäse und Birnenschutney
17€

gegrillter Hähnchenbrust
19€

gebratenen Riesengarnelen
24€

Dessert

Mohnmousse

Himbeersorbet | Mohnsponge

10€

Griechischer Sahnejoghurt

natur und frozen | karamellisierte Walnüsse

Wildblütenhonig | Popcorn

10€

Death by chocolate

Schokokuchen | Vanilleeis | Salzkaramell

10€