

## UNSERE EMPFEHLUNG

### APERITIF

<i>Lillet Berry</i>  Lillet Wild Berry Eiswürfel gefrorene Beeren	6,50€
<i>Gin Mare</i>  Mediterranean Gin Oliven Koriander Thymian Kardamom Basilikum Orangen-, Zitronenschalen Wacholder Rosmarin	9,90€
<i>Caipirinha</i>  Cachaca Crushed ice frischer Lime brauner Zucker	6,50€
<i>Gordon's Premium Pink</i>  Pink Gin Tonic Water gefrorene Beeren Eiswürfel	6,50€
<i>Campari Spritz</i>  Campari Eiswürfel Prosecco Soda	6,50€
<i>Valdo Prosecco</i>  DOC Prosecco Extra dry	Piccolo 0,2 7,90€
<i>Valdo Prosecco</i>  Marca Oro Valdobbiadene Superiore DOCG	Flasche 0,75 25,90€

### HEISSGETRÄNKE-KALTGETRÄNKE

<i>Caffé Shakerato</i>  Doppelter Espresso Eiswürfel geschüttelt	4,50€
<i>Affogato</i>  Kugel Vanilleeis heisser Espresso	4,90€

### VORSPEISEN

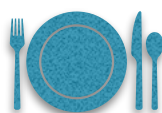
<i>Avocado-Hummus</i>  paste hausgemacht	4,90€
„LITHOS“ <i>Saganakisticks</i>  Feta gebacken Mohn- Hafer- Mantel hausgemachte Wildrosenmarmelade	7,90€

### HAUPTGERICHTE

<i>Thunfisch</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	20,50€
<i>Dorade</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	18,90€
<i>Loup de Mer</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	19,90€
<i>Baby Steinbutt</i>  frisch gegrillt Gemüse Salat	29,90€
<i>Rotbarschfilet</i>  gegrillt Olivenöl-, Zitronensauce Gemüse Salat	14,50€
<i>Dorade oder Loup de Mer, mit Garnelen</i>  filet frisch gegrillt Gemüse Salat	20,90€
<i>Roastbeef</i>  zart gegrillt  Rosmarinkartoffel Salat	19,50€

### DESSERT

<i>Apfelkuchen</i>  gedeckt Tarte Sahne	4,90€
<i>Käsekuchen</i>  Tarte	4,90€
<i>Tartelette</i>  Namelaka Varlhona Schokoladenglück weisse Knusperperlen Mango Coulis	6,90€





## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEINE

**Amassi**|seltene griechische Rebsorte|frisch|leicht|trocken|Banane| Glas 0,2|6,50€  
Birne|Kiefer|grüner Apfel| Flasche 0,75|22,90€

**Lugana**|2019|Trocken|frisch|weich|harmonisch|geringer Holzton| Glas 0,2|7,90€

**Promise**|2019|Trocken|Sauvignon Blanc|ausgewogene Säure|Eiche| Glas 0,2|7,90€  
Vanille|tropische Früchte|frisch| Flasche 0,75|27,90€

**Chardonnay**|2019|Trocken|angenehme Öligkeit| Glas 0,2|6,90€  
reiche Aromen|knackige Säure|langer Nachgeschmack| Flasche 0,75|23,90€

**Chardonnay Fumé**|Griechenland|französische Eichenfässern|vollmundig|  
intensiv|knackig|kräftige Aromen|anhaltender Nachgeschmack| Glas 0,2|7,90€  
Flasche 0,75|27,90€

**Assyrtiko**|2019|frisch|mineralischer Charakter|Zitrone, grüner Apfel Aroma|  
zufriedenstellender Nachgeschmack|ideal zu Fischgerichten| Glas 0,2|6,50€

**Grüner Veltliner**|2018|Trocken|fruchtig|intensiver Grapefruitduft| Glas 0,2|6,50€

### ROTWEINE

**„2 Zoes“**|2017|Trocken|Merlot|Cabernet Sauvignon|Xinomavro|vollmundig|  
sanfte Tanninen|samtig|reifer Geschmack|rote Frucht Aromen| Glas 0,2|7,50€  
Flasche 0,75|25,90€

**Epilinos**|2010|Trocken|farbreich|rauer Geschmack|Korkfässern| Glas 0,2|6,50€

**Shiraz**|2016|Syrah|Körperreich|Walbeeren Noten|würzig| Glas 0,2|6,50€

**Heideboden Zweigelt**|2015|Trocken|Barrique| Glas 0,2|6,50€

**Viña Maipo**|2014|Chile|Cabernet Sauvignon|opulent|trocken|Barrique|  
Cabernet Sauvignon|rote Früchte|Röstaroma|Schokolade| Flasche 0,375|8,90€

**Chianti Classico**|2010|Sangiovese|Merlot|rund|Beerenduft| Glas 0,2|6,50€

### ROSÉWEINE

**Angel Rosé**|Syrah|Xinomavro|Gewürztraminer|blumige Aromen| Glas 0,2|7,90€  
angenehmer Frische|frischer Nachgeschmack| Flasche 0,75|25,90€