

UNSERE EMPFEHLUNG

APERITIF

<i>Lillet Berry</i> Lillet Wild Berry Eiswürfel gefrorene Beeren	7,50€
<i>Negroni</i> Gin Campari Vermouth Rosso Eiswürfel Orange	9,50€
<i>Gin Mare</i> Mediterranean Gin Oliven Koriander Thymian Kardamom Basilikum Orangen-, Zitronenschalen Wacholder Rosmarin	10,90€
<i>Gordon's Premium Pink</i> Pink Gin Tonic Water gefrorene Beeren Eiswürfel	7,50€
<i>Campari Spritz</i> Campari Eiswürfel Prosecco Soda	7,50€
<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>Weisse Schokolade</i> heiss Schweizer Schokolade	5,90€
<i>Affogato</i> Kugel Vanilleeis heisser Espresso	4,90€

VORSPEISEN

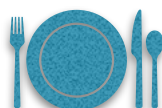
<i>Avocado-Hummus</i> paste hausgemacht	6,90€
„LITHOS“ <i>Saganakisticks</i> Feta gebacken Mohn- Hafer- Mantel hausgemachte Wildrosenmarmelade	8,90€

HAUPTGERICHTE

<i>Thunfisch</i> frisch gegrillt Gemüse Salat	22,90€
<i>Dorade</i> frisch gegrillt Gemüse Salat	23,50€
<i>Loup de Mer</i> frisch gegrillt Gemüse Salat	23,90€
<i>Baby Steinbutt</i> frisch gegrillt Gemüse Salat	36,90€
<i>Rotbarschfilet</i> gegrillt Olivenöl-, Zitronensauce Gemüse Salat	16,50€
<i>Dorade oder Loup de Mer, mit Garnelen</i> filet frisch gegrillt Gemüse Salat	23,90€
<i>Entrecôte</i> ca 260gr zart gegrillt Kartoffelpüree Trüffel Salat	22,90€
<i>Roastbeef</i> ca 260gr zart gegrillt Rosmarinkartoffel Salat	21,90€
<i>Surf and Turf</i> Roastbeef ca200gr zart gegrillt Garnelen Rotweinsauce Kartoffelpüree Trüffel Salat	26,90€
<i>Scampisalat</i> Scampi gemischter Salat Croutons Hausdressing	16,90€

DESSERT

<i>Apfelkuchen</i> gedeckt Tarte Sahne	6,50€
<i>Käsekuchen</i> Tarte	6,50€





WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEINE

Amassi|seltene griechische Rebsorte|frisch|leicht|trocken|Banane| Glas 0,2|7,50€
Birne|Kiefer|grüner Apfel| Flasche 0,75|26,90€

Lugana|2022|Trocken|frisch|weich|harmonisch|geringer Holzton| Glas 0,2|8,90€
Flasche 0,75|29,90€

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

Chardonnay|2022|Trocken|angenehme Öligkeit| Glas 0,2|7,90€
reiche Aromen|knackige Säure|langer Nachgeschmack| Flasche 0,75|27,90€

Chardonnay Fumé|Griechenland|französische Eichenfässern|vollmundig|
intensiv|knackig|kräftige Aromen|anhaltender Nachgeschmack| Glas 0,2|8,50€
Flasche 0,75|28,90€

Malagousia|2020|frisch|vollmundig|Zitrone, Pfirsich, Aprikose Aroma|
zufriedenstellender Nachgeschmack|ideal zu Fischgerichten| Glas 0,2|7,50€

Grüner Veltliner|2020|Trocken|fruchtig|intensiver Grapefruitduft| Glas 0,2|7,50€

ROTWEINE

„2 Zoes“|2017|Trocken|Merlot|Cabernet Sauvignon|Xinomavro|vollmundig|
sanfte Tanninen|samtig|reifer Geschmack|rote Frucht Aromen| Glas 0,2|8,50€
Flasche 0,75|28,50€

Rioja|2010|Trocken|farbreich|rauer Geschmack|Korkfässern| Glas 0,2|7,90€

Agiorgitiko|2020|Trocken|samtige Tannine|Sauerkirschen,
Jahannisbeeren Aromen| Glas 0,2|7,50€
Karaffe 0,5|15,90€

Heideboden Zweigelt|2015|Trocken|Barrique| Glas 0,2|7,90€

Viña Maipo|2014|Chile|Cabernet Sauvignon|opulent|trocken|Barrique|
Cabernet Sauvignon|rote Früchte|Röstaroma|Schokolade| Flasche 0,375|9,90€

ROSÉWEINE

Angel Rosé|Syrah|Xinomavro|Gewürztraminer|blumige Aromen| Glas 0,2|7,90€
angenehmer Frische|frischer Nachgeschmack| Flasche 0,75|26,90€