



Vorspeisen

Fischersuppe „Kakavia“ Zackenbarschbäckchen, Baguette und Aioli-Sauce	16,00 €
Knuspriges Bio-Ei im Lauchnest, Hühnersalat, Kartoffelschaum, Pilze	14,00 €
Kohlrouladen (Dolma) langsam geschmortes Rind, Bottarga, Ei-Zitronen-Sauce	14,00 €
Pilz-Carpaccio (VG) KYANO Blauschimmelkäse, Birne, Maroni, Sherryessig und lokales Blattgrün	15,00 €
Rind-Carpaccio (GF) Parmesan, Artischocken, Cornichons, Trüffel und Rucola	23,00 €
Lachs-Ceviche (LF)(GF) Wakame-Algen, Passionsfrucht, Yuzu-Zitrus, „Leche de Tigre“ und Lachskaviar	18,00 €
Garnelen Saganaki Tomatensauce mit Florina-Paprika, Feta-Mousse, Fenchel und Ciabatta	18,00 €
Gefüllter Tintenfisch sautiertes Wildgemüse, Tarama, Feta, frische Kräuter	16,00 €
Carpaccio-Trilogie (GF, LF) Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch, Wakame-Algen, Avocado, Chili, Koriander und Yuzu-Soja-Dressing	18,00 €

Salate

„Alas“-Salat (VG) Blattsalate, gegrillte Kräuterseitlinge, getrocknete Feigen, gebratener Graviera-Käse, Dressing aus weißem Balsamico und Limette	16,00 €
Grüner Salat „Zwanzig“ (VG) 20 Salatsorten, Blüten, Kräuter, Babygemüse, Haselnüsse, Amaranth-Chips, gereiftes Assytiko-Dressing	14,00 €
Griechischer Salat (VG) Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Kapern, Meerfenchel, Oregano, Tsalafouti-Käse und Johannisbrot-Zwieback	14,00 €
Spanakotiropita-Salat knuspriger Blätterteig, Spinat, Anthotiro-Käse, Fenchel, frische Kräuter	14,00 €



Burrata-Salat (VG)

Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Avocado, Pinienkerne, Rosinen, Kapern, Rucola und Balsamico-Dressing **17,00 €**

Superfood-Salat (VG)

Quinoa, Buchweizen, Beluga-Linsen, Saisonfrüchte, Cherrytomaten, Haselnüsse, Orange und Ingwer-Dressing **13,00 €**

Pasta & Risotto

Auberginen-Risotto

gebackene Aubergine, Florina-Paprika, Pilze, Basilikum und Ziegenkäse **15,00 €**

Spaghetti mit Zucchini und Manouri-Käse

Knoblauch, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern und Minze **14,00 €**

Scharfe Penne mit Hähnchen

Paprikasauce, Pastinake, Salbei, Parmesan **14,00 €**

Pappardelle mit Rinderragout

Pilze, Wurzelgemüse, getrocknete Tomate, Artischocke, Gorgonzola **20,00 €**

Meeresfrüchte-Orzo (Kritharoto)

Garnelen*, Muscheln*, Calamari*, geröstete Cherrytomaten, Fenchel, Zucchini und Zitronenverbene **22,00 €**

Tagliatelle mit Tintenfischtinte und Lachs

frischer & geräucherter Lachs, Fenchel, Frühlingszwiebel und Wodka **18,00 €**

Linguine mit Hummer* für zwei Personen (800 g)

Hummer*, Tomatensauce und Basilikum **90,00 €**

Hauptgerichte

Blumenkohl-Ragout

saurer Trachanas, Xinomizithra-Käse, geröstete Mandeln **13,00 €**

Hähnchenbrust

Gemüse-Lasagne-Ragout, Metsovone-Käse, würzige Sauce **18,00 €**

Schweinefilet

Tapenade aus getrockneten Tomaten, Polenta, Aprikose, Rosmarin **20,00 €**

Lammhaxe

geschmorte Kartoffeln „Yiahni“, Gemüsesalat, Feige, Minze **26,00 €**

Rinder-Rib-Eye (GF)

Kartoffelschaum, Pilz-Zwiebel-Ragout, Paprikamarmelade, Trüffelcreme **36,00 €**

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Personal. Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern.

VG: Vegetarisch, LF: Laktosefrei, GF: Glutenfrei, *: Tiefgekühlt



Abendessen-Menü 2026

<i>Gedämpfter Wolfsbarsch</i>	26,00 €
Kräutermousse, Schalentier-Mayonnaise, Spinat, Kartoffelmousseline, Safran	
<i>Lachs mit Zitrusfrüchten</i>	24,00 €
gegrillter Mangosalat, Chili-Yuzu-Dressing, Avocadomousse	
<i>Fischfilet (Zackenbarsch oder Goldbrasse) (GF)</i>	36,00 €
saisonales Blattgemüse, Artischockenpüree und frische Kräuter	

Fisch & Meeresfrüchte / kg

<i>Hummer oder Languste (pro Kilo)</i>	150,00 €
gegrillt oder mit Linguine, Tomatensauce und Basilikum	
<i>Gegrillte Jumbo-Garnelen* (pro Kilo)</i>	100,00 €
mit Olivenöl-Zitronen-Sauce	
<i>Frischer Fisch aus dem Golf von Lakonien, gegrillt oder in der Salzkruste gebacken (pro kg) (GF)</i>	80,00 €
mit gedämpftem Gemüse und Zitronen-Olivenöl	

***Küchenchef
Boutsalis Dimitris***

***Maître d'Hôtel
Magina Kelly***