



Vorspeisen

<i>Suppe des Tages</i>	8,00 €
<i>Kakavia-Fischersuppe</i> Zackenbarschbäckchen, knuspriges Baguette, Aioli-Sauce	16,00 €
<i>Fava aus Syros</i> eingelegte Zwiebeln, Kapern, getrocknete Tomaten, Siglino aus Mani	10,00 €
<i>Tarama-Salat</i> mit geräucherter Forelle vom Taygetos, Queller, Oliven und Pitabrot	12,00 €
<i>Hummus (VG)</i> mit gegrilltem Gemüse und Feta-Käse	10,00 €
<i>Kohlrouladen (Dolma)</i> langsam geschmortes Rind, Bottarga, Ei-Zitronen-Sauce	14,00 €
<i>Bio-„Spiegeleier“</i> mit Siglino aus Mani, Staka, knusprigen Kartoffeln, Trüffelöl, „Travixti“-Fladenbrot	12,00 €
<i>Sautierte Kräuterseitlinge (VG, GF)</i> weißer Balsamico, Knoblauch, Rosmarin, Honig, Frühlingszwiebel und Manouri-Käse	13,00 €
<i>Traditionelle „Tsaitia“ (VG)</i> handgemachter Blätterteig gefüllt mit Wildgemüse aus der Region Lakonien, Joghurtsauce, mit oder ohne Feta	9,00 €
<i>Gebackener Feta im knusprigen Blätterteig (VG)</i> Feta-Käse, Honig, Sesam und getrocknete Feigen	12,00 €
<i>Gedämpfte Muscheln (LF)(GF)</i> Weißwein, Fenchel, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch und Ouzo	12,00 €
<i>Marinierte Sardellen</i> knuspriges Brot, weißer Tarama, Kapern, konfierte Cherrytomaten	14,00 €
<i>Frittierter Kalamari</i> mit Pommes frites, Zitrone und Aioli-Sauce	14,00 €
<i>Lachs-Ceviche (LF)(GF)</i> Wakame-Algen, Passionsfrucht, Yuzu-Zitrus, „Leche de Tigre“ und Lachskaviar	18,00 €

Platten



Auswahl griechischer Käse & Wurstwaren

Graviera mit Chiliflocken, Graviera mit schwarzem Pfeffer, Sfela-Käse g.U., Melichloro von Limnos, San Michalis von Syros, Prosciutto aus Evrytania, Siglino aus Mani, Rinder-Pastrami aus Kreta, Salami aus Lefkada, Feigenmarmelade, Trockenfrüchte	35,00 €
--	----------------

Fleischplatte (vom Grill)

Rinder-Frikadellen, Landwurst, Rinder-Kebab, Hähnchen-Souvlaki, Schweine-Souvlaki, hausgemachte Pommes, Tomate, Gurke, BBQ-Sauce, Senfsauce und Mini-Pitabrot	40,00 €
---	----------------

Salate

„Alas“-Salat (VG)

Blattsalate, gegrillte Kräuterseitlinge, getrocknete Feigen, gebratener Graviera-Käse, Dressing aus weißem Balsamico und Limette	16,00 €
---	----------------

Traditioneller griechischer Salat (VG)

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Johannisbrot-Zwieback, Kapern, grüne Paprika, Queller, Feta aus Monemvasia und Oregano	14,00 €
--	----------------

Grüner Salat „Zwanzig“ (VG)

20 Salatsorten, Blüten, Kräuter, Babygemüse, Haselnüsse, Amaranth-Chips, gereiftes Assyrτικο-Dressing	14,00 €
--	----------------

Caesar-Salat

Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Sardellen und Parmesan-Croutons	15,00 €
--	----------------

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 €
--	----------------

Pizza

Pizza Margherita (VG)

Mozzarella, San-Marzano-Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl	13,00 €
---	----------------

Ziegenkäse

Tomatensauce, Speck, Zwiebel, Salbei und Honig	14,00 €
--	----------------



Mittagessen-Menü 2026

Wurst

Tomate, Feta-Käse, Rucola-Pesto, Florina-Paprika

14,00 €

Prosciutto

Büffelmozzarella, San-Marzano-Tomaten, Prosciutto San Daniele, Artischocken und Gorgonzola

16,00 €

Vegan

Tofu-„Käse“, San-Marzano-Tomatensauce, Zucchini, Artischocke, Avocado, Basilikum und Zitronenzeste

14,00 €

Pasta & Risotto

Auberginen-Risotto

gebackene Aubergine, Florina-Paprika, Pilze, Basilikum und Ziegenkäse

15,00 €

Spaghetti Napoli (VG)

Tomatensauce, Basilikum, Parmesan

12,00 €

Linguine Bolognese

Rinderhackfleisch-Ragout, Gravier-Käse aus Monemvasia

15,00 €

Spaghetti Carbonara

Ei, Guanciale und Parmesan

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 €

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 €

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

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



Mittagessen-Menü 2026

Hähnchenbrust traditionelle griechische „Hilopites“-Nudeln mit langsam geschmorter Tomatensauce, Oliven, Kapern, Kräutern und trockenem Anthotiro-Käse	16,00 €
Rinder-Kebab Joghurt, Zwiebel, Tomatensauce und Fladenbrot	15,00 €
Moussaka Aubergine, Rinderhackfleisch, knusprige Kartoffel, Béchamelsauce	14,00 €
Lamm-Frikassee mit lokalem Wildgemüse und Artischocken	22,00 €
Rinderragout „Kokkinisto“ mit Trachanas und Graviera-Käse	22,00 €
Rinder-Rib-Eye Black Angus Babykartoffeln, Pilze und Pfeffersauce	36,00 €
Gegrillter Wolfsbarsch (GF) Gemüse, Wildgemüse-Frikassee und frische Kräuter	20,00 €
Lachs mit Zitrusfrüchten gegrillter Mangosalat, Chili-Yuzu-Dressing, Avocadomousse	24,00 €
Fischfilet (Zackenbarsch oder Goldbrasse) (GF) saisonales Blattgemüse, Artischockenpüree und frische Kräuter	36,00 €

Fisch & Meeresfrüchte / kg

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

Küchenchef
Boutsalis Dimitris

Maître d'Hôtel
Magina Kelly