

Starter
SHARE & ENJOY

BREAD & BUTTER 8

Pita, Focaccia & Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Honigbutter

WHITE TARAMA 8

*Kabeljaurogen · Zitrone
& Sauerteigbrot*

FAVA HUMMUS 8

*gelbe "Fava" Erbsen · Walnuss
Olivenöl & Focaccia*

TZATZIKI 8

*Joghurt · Minze · Gurke
Knoblauch · Olivenöl · Dill & Pita*

Raw

GILLARDEAU OYSTER

3 Stk. Austern 14

6 Stk. Austern 25

Limette · Gurke · Vinaigrette · Rosmarin Salz

TUNA TARTAR 21

*Gelbflossen-Thunfisch · Blutorange
Kalabrien Chili Honig · Schwarzkümmel*

CATCH OF THE DAY CEVICHE 19

Kabeljau · Pink Pomelo · Pistazie · Gremolata

BEEF TARTAR 20

*handgeschnittenes Rinderfilet · Tropea-Zwiebel · Kapern
Café de Paris Emulsion · Eigelb · Sauerteigbrot*

US BEEF CARPACCIO 22

*Getreide zugefüttertes Rinderfilet
Kefalotyri Käse · Trüffel Vinaigrette*

Salad

SEXY FARMER SALAD 15

*Tropea-Zwiebel · Kalamata Olive · Tomate
Gurke · Feta Mousse · Haselnuss · Olivenöl*

KALE & BABY SPINACH 18

*junger Grünkohl · Babyspinat · Sommertrüffel
Zitrus Vinaigrette · geröstete Mandel*

THE HEART OF BURRATA 17

*"Das Herz der Burrata" · bunte Tomate
Räucherpaprika · Basilikum*

GREEN GARDEN SALAD 15

*grüne Blattsalate · grüner Apfel
Sauerteig-Croutons · Verjus*

Extras for Salads:

· lemon herbed kikok chicken 12

· honey butter prawns 14

Small Dishes

BAKED FETA FILO 14

*fassgereifter Feta in Filo · Honig
Sesam · Thymian · Nuss*

GRAPE & EGGPLANT 15

*Aubergine · Fetacreme · Traube · Kapern
Petimezi · Pistazie*

CRISPY SALT BABY CALAMARI 17

Baby Calamari · Black Garlic Aioli · Zitrone

GRILLED CALAMARI 17

Calamari · Olivenöl · Chili Pimientos

PRAWNS SAGANAKI 19

*Tiger Salzwassergarnelen · Tomatenbutter
Knoblauch Confit · Basilikum*

BUTTERMILK CHICKEN SKEVWERS 18

*Spieße vom Kikok-Huhn in Buttermilch eingelegt
Knoblauch · Frühlingszwiebel · Salsa Verde*

ROASTED PAN MOUSSAKA 17

*schonend gegartes Minz-Kalbsragout
Kartoffel · Aubergine · Béchamel
Muskat · Graviera Käse*

ROASTED CAULIFLOWER 15

*gerösteter Blumenkohl
Gremolata · Pinienkerne · Miso*

BEEF TATAKI 21

*Prime Beef Roastbeef · Zitrus-Soja-Jus
Pinienkerne · Kefalotyri Käse*



HALF ROASTED LEMON CHICKEN 26

*Kikok-Huhn in Geflügeljus
Olivenöl · Zwiebel · Petersilie*

LAMB CHOPS 29

*Lammkotelette · Buttermilch Knoblauch
Gremolata · auf Pita*

VEAL KOTELETT MILANESE 36

Schnitzel vom Kalbskotelette · Tomaten-Rucolasalat

LAMB ORZO 27

*Lammragout · Orzo Nudel
Kräuter · Salbei*

BRAISED BEEF RIBS 34

*Pinienkerne · Rosmarin-Glasur
Schnittlauch · Beef Jus*

STEAK FRITES AU POIVRE 35

tranchiertes Rumpsteak · Café de Paris Pfeffersauce

Grill

Unsere Steaks werden mit Demi Glace und gegrillten Rosmarin Foccacia serviert.

ENTRECOTE · RIB EYE

*Black Angus
200 days Grain fed
300 g **38**
400 g **49***

BEEF TENDERLOIN

*Filet vom australischen Black Angus Rind
200 days Grain fed
200 g **36**
300 g **45***

STRIPLOIN

*Jacks Creek, Australian
Rumpsteak 250 g **36**
Rumpsteak 350 g **44***

US TENDERLOIN

*250 g Rinderfilet **59***

SURF & TURF

*je Salzwassergarnele **5***

Pasta & VEGETARIAN

TRUFFLE CARBONARA 28

Calamarata Pasta · Pecorino · Sommertrüffel · Eigelb

PASTA AL VODKA 19

*Calamarata Pasta · flamed Vodka · Tomatencreme
Stracciatella di Burrata*

CANDY ME 22

*gefüllte Caramelle Pasta · Ziegenkäse
Honig · Salbeibutter · Pinienkerne*

WILD MUSHROOM ORZO 22

Steinpilze · Black Garlic · Tahini · Haselnuss

Fish FROM THE SEA

LABEL ROUGE SALMON 27

*Lachsfilet · Fenchel · geröstete Mandel
Zitronen-Thymian-Butter · Basilikum*

SEABASS MISO BUTTERFLY 28

*Wolfsbarsch · Miso-Honig-Glasur
Kräuter aus Oregano & Petersilie · Zitronenzeste*

SMOKED COD & PEPPER 28

*Kabeljau · junger Grünkohl · wilder Brokkoli
Tomaten-Beurre-Blanc*

Secondaries SIDE ORDERS

FRENCH FRIES 7

*french fries mit Rosmarin
+ Trüffel **6**
+ Trüffel & Feta **8***

MASHED POTATOS 7

*+ Trüffel **6***

BAKED POTATO

*+ Tzaziki · Olivenöl · Dill **8**
+ Trüffel Béchamel **9***

TOMATO & ONION 8

Tomaten-Zwiebel Salat · Basilikum

MIXED GREEN SALAD 7

WILDER BROKKOLI 7

ROASTED VEGETABLES 7

Dip it

WHIPPED HONEY BUTTER 4

aufgeschlagene Honigbutter

WHIPPED BEEFBUTTER 4

aufgeschlagene Beefbutter

CAFÉ DE PARIS 5

Kräuter-Butter-Sauce

BLACK GARLIC AIOLI 4

LEMON TAHINI DIP 5

