

OUZO

A CELEBRATION OF GREEK FLAVOURS

Step into the world of Ouzo, where tradition meets innovation in a symphony of Greek cuisine. Inspired by the vibrant flavours of the Mediterranean, our menu is a modern take on beloved dishes, freshly prepared to order with the finest seasonal ingredients.

Showcasing an exquisite selection of fresh fish and premium local produce, every dish reflects the essence of seaside dining—light, flavourful, and effortlessly elegant. Whether indulging in time-honoured recipes or discovering creative new pairings, each bite is a journey through Greece's rich culinary heritage.

Savour the taste of the Aegean, the warmth of the sun, and the spirit of togetherness at Ouzo—where every meal is an experience to be remembered.

SOUP

GF DF	Fish Soup with saffron from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	24€
-------	---	-----

MEZE TO SHARE

V EF	Greek yogurt tzatziki with cucumber, olive oil, vinegar and fresh herbs Griechisches Joghurt-Tzatziki mit Gurke, Olivenöl, Essig und frischen Kräutern Tzatziki au yaourt grec avec concombre, huile d'olive, vinaigre et herbes fraîches	14€
DF	Smoked tarama with sun-dried tomatoes Geräucherte Tarama mit getrockneten Tomaten Tarama fumé avec tomates séchées	14€
V GF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Gegrillter Halloumi mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesamsamen Halloumi grillé avec aubergine fumée, vinaigrette aux raisins et graines de sésame	18€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki, Santorini tomatoes and mint Knusprige Zucchini-Häppchen mit Tzatziki, Santorini-Tomaten und Minze Bouchées croustillantes de courgette avec tzatziki, tomates de Santorin et menthe	16€
V GF EF DF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	16€
GF	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic and lemon Gedämpfte Muscheln mit Weißwein, Fenchel, Knoblauch und Zitrone Moules vapeur au vin blanc, fenouil, ail et citron	22€
GF EF	Prawns "Saganaki" with Feta and spicy tomato sauce Garnelen "Saganaki" mit Feta und würziger Tomatensauce Crevettes "Saganaki" avec feta et sauce tomate épicée	22€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

MEZE TO SHARE

GF EF DF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion 14€ Sonnengetrockneter, gegrillter Oktopus mit gelbem Spalterbsenpüree und karamellisierten Zwiebeln Poulpe grillé séché au soleil avec purée de pois cassés jaunes et oignons caramélisés
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon 24€ Ägäischer gebratener Tintenfisch mit Kapern-Mayonnaise und Zitrone Calamar frit à l'égéenne avec mayonnaise aux câpres et citron
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika 22€ Mini-Rindfleisch-Kebabs „Yogurtlu“ mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika Mini kebabs de bœuf « Yogurtlu » avec sauce tomate et paprika fumé

CHOICE OF SALADS

V GF EF	Greek Salad with Feta and Kalamata olives 20€ Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven Salade grecque avec feta et olives Kalamata
V	Cretan traditional salad with vegetables from the farm, rusk bread, baby potatoes, boiled egg, "Mytzithra" cheese, extra virgin olive oil and lemon 18€ Kretischer traditioneller Salat mit frischem Gemüse vom Bauernhof, Zwieback, jungen Kartoffeln, gekochtem Ei, weichem Käse „Mytzithra“, nativem Olivenöl extra und Zitrone Salade traditionnelle crétoise avec légumes de la ferme, pain rusk, pommes de terre nouvelles, œuf dur, fromage doux « Mytzithra », huile d'olive extra vierge et citron
VG GF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, eggplant, extra virgin olive oil and lemon 18€ Ouzo-Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Rucolablättern, frischem Koriander, Sellerie, grüner Paprika, Zwiebeln, Aubergine, nativem Olivenöl extra und Zitrone Salade verte à l'ouzo avec tomates, concombre, roquette, coriandre fraîche, céleri, poivrons verts, oignon, aubergine, huile d'olive extra vierge et citron

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

CHOICE OF MAIN DISHES

V EF	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives and Feta Kretische Pasta „Skioufihta“ mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta Pâtes crétoises « Skioufihta » avec sauce tomate rôtie, ail, olives et feta	24€
V GF	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese and hazelnuts "Spanakorizo" – cremiges Spinat- und Zitronen-Risotto mit frischen Kräutern, Ziegenkäse und Haselnüssen "Spanakorizo" – risotto crémeux aux épinards et citron, avec herbes fraîches, fromage de chèvre et noisettes	22€
	Seafood orzo pasta with mussels, prawns and calamari Meeresfrüchte-Orzo-Pasta mit Miesmuscheln, Garnelen und Calamari Orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes et calamars	24€
GF DF EF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini served with aioli sauce and lemon Gegrillter Ägäischer Wolfsbarsch mit jungen gekochten Kartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone Bar de l'Égée grillé avec pommes de terre nouvelles, carottes et courgettes, servi avec sauce aïoli et citron	26€
GF DF EF	Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes and spring onion Gegrillter Schwertfisch mit Zitronen-Olivenöl-Sauce, Fenchel-Rucola-Salat, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln Espadon grillé avec sauce à l'huile d'olive et citron, salade de fenouil et roquette, tomates cerises et oignons nouveaux	30€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

CHOICE OF MAIN DISHES

EF	Chicken fillet "Pastitsada" with "Hilopites" pasta and Graviera cheese Hähnchenfilet „Pastitsada“ mit „Hilopites“-Pasta und Graviera-Käse Filet de poulet « Pastitsada » avec pâtes "Hilopites" et fromage Graviera	26€
GF EF	Pork souvlaki on the grill, tomato-parsley salad, tzatziki, and crispy potatoes Gegrilltes Schweine-Souvlaki mit Tomaten-Petersilien-Salat, Tzatziki und knusprigen Kartoffeln Souvlaki de porc grillé avec salade de tomates et persil, tzatziki et pommes de terre croustillantes	26€
	Grandma's meatballs in rich tomato sauce with peppers, topped with Feta and potatoes allumette Großmutter's Fleischbällchen in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Paprika, serviert mit Feta und Allumette-Kartoffeln Boulettes de viande de grand-mère dans une sauce tomate riche aux poivrons, garnies de feta et de pommes de terre allumette	24€
EF	Crispy lamb "Kleftiko" with potatoes, onions, peppers and Graviera cheese Knuspriges Lamm „Kleftiko“ mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Graviera-Käse Agneau croustillant « Kleftiko » avec pommes de terre, oignons, poivrons et fromage Graviera	32€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

CHOICE OF DESSERTS

V GF	Choco Pistacchio parfait with ganache and olive oil Schoko-Pistazien-Parfait mit Ganache und Olivenöl Parfait chocolat-pistache avec ganache et huile d'olive	14€
V	Chocolate soft cookie with vanilla ice cream Weicher Schokoladenkeks mit Vanilleeis Cookie moelleux au chocolat avec glace à la vanille	14€
	Greek Yoghurt jelly with strawberry soup Griechischer Joghurt-Gelee mit Erdbeersuppe Gelée de yaourt grec avec soupe de fraises	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Saisonaler Obstsalat mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
V GF*	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Eiscreme-Auswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces : vanille, chocolat, fraise, banana	5€
VG GF*	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbet-Auswahl: Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sélection de sorbets: Sorbet mangue, sorbet citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

CHOICE OF STARTERS

GF	Greek salad with plant-based cheese and Kalamata olives Griechischer Salat mit pflanzlichem Käse und Kalamata-Oliven Salade grecque avec fromage végétal et olives Kalamata	20€
GF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion and eggplant Ouzo-Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Rucolablättern, frischem Koriander, Sellerie, grüner Paprika, Zwiebeln und Aubergine Salade verte à l'ouzo avec tomates, concombre, roquette, coriandre fraîche, céleri, poivrons verts, oignon et aubergine	18€
GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	16€
GF	Grilled plant-based cheese with smoked eggplant, raisins vinaigrette and sesame seeds Gegrillter pflanzlicher Käse mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesamsamen Fromage végétal grillé avec aubergine fumée, vinaigrette aux raisins et graines de sesame	16€
GF	Lemon yellow split pea puree with Santorini tomatoes, capers, and spring onion Zitronengelbes Erbsenpüree mit Santorini-Tomaten, Kapern und Frühlingszwiebeln Purée de pois cassés jaune citron avec tomates Santorin, câpres et oignon nouveau	18€
GF	"Dolmadakia" stuffed wine leaves with rice, local herbs and lemon-olive oil dressing "Dolmadakia" gefüllte Weinblätter mit Reis, lokalen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing Feuilles de vin farcies "Dolmadakia" au riz, herbes locales et vinaigrette à l'huile d'olive citronnée	18€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

CHOICE OF MAIN DISHES

Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic and olives 24€

Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch und Oliven

Pâtes crétoises « Skioufihta » à la sauce tomate rôtie, à l'ail et aux olives

Mushrooms gyros with spicy Pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint tzatziki, and tomatoes 24€

Champignonsgyros mit würzigen Pleurotus-Pilzen, Fladenbrot, Sojajoghurt, Minz-Tzatziki und Tomaten

Champignons gyros avec champignons pleurotus épicés, pain pita, yogourt de soja, tzatziki à la menthe et tomates

GF

"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts 22€

"Spanakorizo" cremiges Risotto mit Spinat und Zitrone mit frischen Kräutern und Haselnüssen

Risotto crémeux aux épinards et au citron "Spanakorizo" aux herbes fraîches et aux noisettes

Plant based sausages "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika 24€

Pflanzliche Würstchen "Yogurtlu" mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika

Saucisses végétales « Yogurtlu » à la sauce tomate et paprika fumé

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

CHOICE OF DESSERTS

GF	Mousse Halva with choco sauce caramelized hazelnut and kumquat Mousse Halva mit Schokoladensauce, karamellisierten Haselnuss und Kumquat Mousse Halva avec sauce au chocolat, noisette caramélisée et kumquat	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
GF*	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de glaces et sorbets Sorbet vanille, chocolat, mangue, citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.