

## STARTERS

V	<b>Cucumber Gazpacho with yogurt, olive oil with mint and grilled bread</b> Gurken-Gazpacho mit Joghurt, Olivenöl mit Minze und gegrilltem Brot Gaspacho de concombres au yaourt, huile d'olive à la menthe et pain grillé	16€
GF	<b>Chicken &amp; Coconut Soup with Shiitake mushrooms, coriander, lime and ginger rice</b> Hühner-Kokos-Suppe mit Shiitake-Pilzen, Koriander, Limette und Ingwerreis Soupe au poulet et à la noix de coco avec riz shiitake, coriandre, citron vert et gingembre	17€
VG	<b>Super Food Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame</b> Super-Food-Salat mit Quinoa, Rotkohl, Grünkohl, Goji-Beeren, Avocado Samen und Edamame Super food salade de quinoa, chou rouge, chou frisé, baies de goji, avocat graines et edamame	17€
V GF	<b>Kale with Graviere cheese, goji, candied walnuts, dried cranberry</b> Grünkohl mit Graviere-Käse, Goji, kandierten Walnüssen, getrockneten Preiselbeeren Chou frisé au fromage Graviere, goji, noix confites, canneberge séchée	17€
VG GF	<b>Corn Tortillas with guacamole, tomato, onion, coriander and lime</b> Maistortillas mit Guacamole, Tomate, Zwiebel, Koriander und Limette Tortillas de maïs au guacamole, tomate, oignon, coriandre et citron vert	16€
	<b>Smoked Beef Tartare with gruyere cream, mustard ice cream and haricots</b> Geräuchertes Rindertartar mit Gruyere-Sahne, Senfeis und Haricots Tartare de boeuf fumé à la crème de gruyère, glace à la moutarde et haricots	21€
GF	<b>Seabass Sashimi with green peas, lemon, mint and bottarga</b> Seebarsch Sashimi mit grüner Erbse, Zitrone, Minze und Bottarga Sashimi de bar au pois vert, citron, menthe et Bottarga	18€
DF	<b>Tuna Chifa with soy sauce, sesame seeds and shrimp cracker</b> Thunfisch-Chifa mit Sojasauce, Sesam und Chrimp-Cracker Chifa de thon à la sauce soja, graines de sésame et cracker de crevettes	21€
DF	<b>Shrimp Satay with sweet and sour sauce</b> Seebarsch Sashimi mit grüner Erbse, Zitrone, Minze und Bottarga Sashimi de bar au pois vert, citron, menthe et Bottarga	24€
	<b>Duck Samosas with Soutanina raisins chutney and grilled lettuce</b> Ente Samosas, Soutanina-Rosinen-Chutney und gegrillter griechischer Salat Samosas de canard, chutney de raisins Soutanina et laitue grecque grillée	24€
	<b>Green Asparagus with lemon Hollandaise sauce and quail egg with panko</b> Grüner Spargel mit Zitrone Hollandaise Sauce, Wachteleier mit Panko Asperges vertes à la sauce Hollandaise citronnée, oeufs de caille au panko	17€
	<b>Crab Cake with fennel, ginger syrup and coriander oil</b> Krabbenkuchen, Fenchel, Ingwersirup und Korianderölerman Tourteau de crabe, fenouil, sirop de gingembre et huile de coriandre	24€

*Gluten free bread available  
Glutenfreies Brot erhältlich  
Pain sans gluten disponible*

*V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free*

## MAIN COURSES

	<b>Strozzapreti Pasta with clams, mussels, bottarga and pistachio pesto</b>	32€
	Meeresfrüchte-Pasta mit Strozzapreti, Muscheln, Muscheln, Bottarga und Pistazien-Pesto Spaghetti aux fruits de mer avec Strozzapreti, palourdes, moules et pesto à la pistache	
V	<b>Homemade Gnocchi with mushrooms, mushroom broth and pecorino Amfilochias</b>	30€
	Hausgemachte Gnocchi mit frischen Champignons, Pecorino Amfilohia und Pilzsuppe Gnocchis fait -maison aux champignons frais, au pecorino de Amfilohia et au bouillon de champignons	
GF	<b>Risotto with aged parmesan, carrot cream, hazelnut and green apple</b>	29€
	Risotto mit gealtertem Parmesan, Karottencreme, Haselnuss und grünem Apfel Risotto au parmesan vieilli, crème de carottes, noisettes et pomme verte	
GF	<b>Roasted Cod with marinated vegetables and aromatic tomato sauce</b>	32€
	Gebratener Kabeljau mit mariniertem Gemüse, aromatischer Tomatensauce Morue rôtie aux légumes marinés, sauce tomate aromatique	
	<b>Baked Salmon with greens from Kos, mashed potatoes and truffle vinaigrette</b>	32€
	Gebratener Kabeljau mit mariniertem Gemüse, aromatischer Tomatensauce Morue rôtie aux légumes marinés, sauce tomate aromatique	
	<b>Grilled Seabass with fennel, bean purée, olives and white tarama</b>	34€
	Gegrillter Seebarsch mit Fenchel, Bohnenpüree, Oliven und weißem Tarama Bar grillé au fenouil, purée de haricots, olives et tarama blanc	
	<b>Parmesan Crusted Chicken with baby artichokes, basil and lemon sauce</b>	31€
	Parmesankäse-Hähnchen mit Artischocken, Basilikumöl und Zitronensauce Poulet en croûte de parmesan avec petits artichauts, huile de basilic et sauce au citron	
	<b>Beef Steak, sugar snaps, seasonal mushrooms and Greek herb salsa</b>	32€
	Rinderfiletsteak, Zuckerschnaps, saisonale Pilze und griechische Kräutersalsa Surlonge de bifteck, de sucre, de champignons de saison et de salsa aux herbes grecques	
	<b>Pork Filet, celeriac purée, daikon ravioli with apple, pork sauce and basil oil</b>	29€
	Schweinefilet, Knollensellerieepüree, Daikon-Ravioli mit Apfel, Schweinefleischsauce und Basilikumöl Filet de porc, purée de céleri-rave, raviolis de daikon à la pomme, sauce au porc et huile de basilic	

## DESSERTS

- V **Cheesecake with summer berries and lime** 14€  
Käsekuchen mit Sommerbeeren und Limetten  
Cheesecake aux baies d'été et citron vert
- GF **Sundae with salted caramel ice cream, peanuts and popcorn** 14€  
Eisbecher mit gesalzenem Karamelleis, Erdnüssen und Popcorn  
Sundae avec glace au caramel salé, cacahuètes et maïs soufflé
- V **White Chocolate Rice Pudding with strawberry, coconut ice cream and peanut crumble** 14€  
Weißer Schokoladenreispudding mit Erdbeeren, Kokosnusseis und Erdnusskrümel  
Pudding de riz au chocolat blanc avec fraises, glace à la noix de coco et crumble aux arachides
- VG **Fresh Seasonal Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€  
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze  
Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe
- Ice Cream Selection Vanilla, Chocolate, Strawberry or Banana** 5€  
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane  
Sélection de glaces, vanille, chocolat, fraise, banane

## VEGAN MENU

### STARTERS

- Cucumber Gazpacho with mint olive oil and grilled bread** 14€  
Gurken-Gazpacho, Olivenöl-Minze und gegrilltes Brot  
Gaspacho de concombres, menthe à l'huile d'olive et pain grillé
- Super Food Salad with quinoa, cabbage, kale, pumpkin seeds, avocado and edamame** 17€  
Super Food-Salat mit Quinoa, Kohl, Grünkohl, Goji-Beeren, Avocado und Edamame  
Super Food salade de quinoa, chou, kale, baies de goji, avocat et edamame
- GF **Kale Salad, goji, walnuts, dried cranberry** 17€  
Grünkohlsalat, Goji, Walnüsse, getrocknete Cranberry  
Salade de chou frisé, goji, noix, canneberge séchée

### MAIN COURSES

- Strozzapreti Primavera with fresh tomato sauce, peppers, zucchini, eggplant and fresh basil** 24€  
Strozzapreti Primavera mit frischer Tomatensauce, Paprika, Zucchini, Auberginen und frischem Basilikum  
Strozzapreti Primavera avec sauce tomate fraîche, poivrons, courgettes, aubergines et basilic frais
- GF **Vegan Risotto with carrot purée, Granny smith apples and hazelnuts** 18€  
Veganes Risotto mit Karottenpüree, Äpfeln von Granny Smith und Haselnüssen  
Risotto végétalien à la purée de carottes, pommes Granny Smith et noisettes
- Vegan 'Mousakas', vegetable Ratatouille, bean "bechamel", grilled lettuce** 18€  
Vegane Mousakas, pflanzliche Ratatouille, Bohnen-Bechamel, gegrillter Salat  
«Mousakas» végétaliennes, ratatouille de légumes, haricot «béchamel», laitue grillée

### DESSERTS

- Fresh Seasonal Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€  
Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minze  
Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe
- Sorbet Mango or Lime** 6€  
Sorbet Mango oder Limette  
Sorbet mangue ou citron vert

*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*

*Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten*

*Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.*

Gluten free bread available  
Glutenfreies Brot erhältlich  
Pain sans gluten disponible

V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free