

GRILL HOUSE

BARBECUE THE GREEK WAY

Savour the irresistible aromas of freshly barbecuing fish, meat and chargrilled vegetables, and generous use of fresh herbs. Take your pick from our gourmet burgers, sizzling veal chops, and grilled fish by the platter, and enjoy with a glass or two of something cold. Welcome to the simple tastes of Greece.

Raw & Cured

GF EF DF	Aji Amarillo seabass ceviche Marinierter Wolfsbarsch mit gelber Chilisauce Ceviche de bar de mer Aji Amarillo	17€
GF EF	Marinated salmon with beetroot, pickles and horseradish cream Marinierter Lachs mit Roter Bete, Essiggurken und Sahnemeerrettich Saumon mariné avec betteraves, cornichons et crème de raifort	21€
GF EF DF	Beef tataki with citrus sauce Tataki vom Rind mit Zitrussoße Tataki de bœuf avec sauce aux agrumes	22€

Refreshing Salads

V GF	Quinoa salad with Peruvian potato, yoghurt, red raddish, apple and celery sticks Quinoa-Salat mit peruanischen Kartoffeln, Joghurt, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, yaourt, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	26€
V EF	Smoked burrata with charred grilled tomatoes Geräucherte Burrata mit gegrillten Tomaten Burrata fumée avec tomates grillées	26€
GF EF DF	Chorizo salad with mashed avocado and tomatoes Chorizo-Salat mit pürierter Avocado und Tomaten Salade de chorizo avec purée d'avocats et de tomates	26€
	Blue BLT Wedge salad with iceberg, blue cheese, sundried tomatoes and bacon Salat "Blue BLT" mit Eisbergsalat, Blauschimmelkäse, getrockneten Tomaten und Speck Salade Blue BLT Wedge avec iceberg, fromage bleu, tomates séchées et bacon	25€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

Appetizers

GF	Grilled Calamari with tomato carpaccio, basil pesto and pine nuts Gegrillter Calamari mit Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Pinienkernen Calamar grillés avec carpaccio de tomates, pesto de basilic et pignons de pin	25€
V GF EF	Grilled vegetables with grilled haloumi, cashews, pomegranate and balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Haloumi Käse, Cashewnüssen, Granatapfel und Balsamico-Creme Légumes grillés avec haloumi grillé, noix de cajou, grenade et crème balsamique	19€
GF EF	Chicken wings BBQ with sesame and sweet potatoes fries Hähnchenflügel mit BBQ-Soße, Sesam und Süßkartoffel-Pommes Ailes de poulet BBQ au sésame et frites de patates douces	23€
	Crab cake with cajun pepper aioli, fresh salad and herbs Krabbenkuchen mit Cajun-Pfeffer-Aioli, frischem Salat und Kräutern Gâteau de crabe avec aioli au poivre cajun, salade fraîche et herbes	25€
V	House potatoes with truffle mayo, cheese and herbs Hauskartoffeln mit Trüffelmayonnaise, Käse und Kräutern Pommes de terre maison avec mayonnaise aux truffes, fromage et herbes	23€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

Rotisserie

GF EF	Lamb shoulder cooked in rotisserie with corn cob and salsa Lammschulter vom Drehspieß mit Maiskamm und Salsa Épaule d'agneau cuite en rôtisserie avec pain de maïs et salsa	33€
GF EF DF	Pork on the spit with char grilled roots and BBQ sauce Schweinefleisch am Drehspieß mit gegrillten Wurzeln und BBQ-Soße Porc à la broche avec racines grillées et sauce BBQ	32€

From the grill All our dishes passes from Jospier Grill oven

GF EF	Salmon fillet with garlic butter, gremolata, green vegetables and lemon confit Lachsfilet mit Knoblauchbutter, Gremolata, grünem Gemüse und kandierter Zitrone Filet de saumon au beurre d'ail, gremolata, légumes verts et citron confit	36€
GF EF	Shrimps on the grill with chilly garlic butter, avocado, pickled beetroot cubes, carrot slices and microleaves Garnelen vom Grill mit Chili-Knoblauchbutter, Avocado, eingelegten Rote-Bete-Würfeln und Karottenscheiben Crevettes sur le gril avec beurre d'ail pimenté, avocat, cubes de betteraves marinés, tranches de carottes et petits feuilles	34€
GF EF	Grilled chicken with butter beans hummus and chorizo spicy sausage Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Hummus und Chorizo-Pikantwurst Poulet grillé avec haricots au beurre, houmous et saucisse épicée au chorizo	35€
	Prime Beef burger, truffle mayo, cheese, smoked bacon and grilled mushrooms Prime Beef Burger mit Trüffel-Mayonnaise, Käse, geräuchertem Speck und gegrillten Pilzen Burger de bœuf Prime, mayonnaise à la truffe, fromage, bacon fumé et champignons grillés	35€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

Butchers Cut Steak Sides and sauces of your choice

GF EF	Beef fillet 160 gr. (6 oz) seared with "Café de paris" butter, wild mushrooms, garlic and rosemary 35€ Rinderfilet 160 gr. (6 Unzen) angebraten mit "Café de Paris" Butter, wilde Pilze, Knoblauch und Rosmarin Filet de boeuf 160 gr. (6 oz) poêlé avec du beurre « Café de paris », champignons sauvages, ail et romarin
GF EF DF	30 days dry aged Black Angus Sirloin 220 gr. (10 oz) with roasted red pepper 29€ Schwarzer Angus-Hüftsteak, 220 g (10 oz), gereift für 30 Tage mit gerösteter roter Paprika Surlonge Black Angus affiné à sec 30 jours 220 gr. (10 oz) au poivron rouge rôti
GF EF DF	30 days dry aged Black angus ribeye 220 gr. (8 oz) 35€ Schwarzes Angus-Ribeye, gereift für 30 Tage, 220 g (8 oz) Ribeye Black Angus vieilli à sec 30 jours 220 gr. (8 onces)
GF EF DF	Bone-in Pork steak 400 gr, with green apple and Dijon mustard 35€ Schweinesteak mit Knochen, 400 g, mit grünem Apfel und Dijon-Senf Steak de porc avec os 400 gr, pomme verte et moutarde de Dijon
GF EF DF	Rack of lamb 150 gr. with roasted cheery tomatoes and mint sauce 35€ Lammkotelett 150 g mit gerösteten Kirschtomaten und Minzsauce Carré d'agneau 150 gr. avec des tomates joyeuses rôties et sauce à la menthe

Sides

	Mac & Cheese Überbackene Makkaroni mit Käse Macaroni au fromage
GF EF	Mash potato Kartoffelpüree Purée de pommes de terre
	French fries Pommes Frites Frites
	Fried sweet potatoes Gebrautene Süßkartoffeln Patates douces frites

Sauces

	Peppercorn sauce Pfeffersauce
VG	'Romesco' red pepper sauce 'Romesco'-Rotes-Paprika-Sauce Sauce 'Romesco' aux poivrons rouges
GF	Gorgonzola sauce Gorgonzola-Sauce Sauce au gorgonzola
GF	Cheddar sauce Cheddar-Sauce Sauce cheddar

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

- V **Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream** 14€
Halbgebackener Plätzchenteig mit 3 Schokoladensorten und Vanilleeis
Biscuits mi cuits, 3 sortes de chocolats avec de la glace à la vanille
- V **Profiterol with toasted white chocolate sauce, Dulcey namelaka and almond streusel** 14€
Profiterol mit gerösteter weißer Schokoladensauce, Dulcey Namelaka und Mandelstreuseln
Profiterol avec sauce au chocolat blanc grillé, Dulcey namelaka et streusel aux amandes
- V **Apple crumble with vanilla ice cream** 10€
Crumble de pommes avec glace au vanille
Apfelkuchen mit eis vanille
- Seasonal fruit salad** 14€
Obstsalat der Saison
Salade de fruits de saison
- Ice cream selection** 9€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF	Quinoa salad with Peruvian potato, lemon-olive oil sauce, red raddish, apple and celery sticks Quinoa-Salat mit peruanischen Kartoffeln, Zitronen-Olivenöl-Soße, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, sauce citron-huile d'olive, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	25€
GF	Tomato tartare with walnuts and pomegranate seeds Tomatentartar mit Walnüssen und Granatapfelkernen Tartare de tomates aux noix et graines de grenade	25€
GF	Grilled vegetables with cashews, pomegranate and balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit Cashewnüssen, Granatapfel und Balsamico-Creme Légumes grillés avec cajous, grenade et crème balsamique	24€

MAIN COURSE · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

	Plant based 'BEYOND MEAT' burger, truffle mayo, tomato and lettuce Φυτικό μπέργκερ 'BEYOND MEAT' με τρούφα μαγιονέζας και μαρούλι Растительный бургер «BEYOND MEAT», трюфельный майонез, помидоры и салат	24€
GF	Aubergine steak with caramelized onions, garlicks, pomegranate and plant cheese Gegrilltes Auberginensteak mit Romesco, Knoblauch, Granatapfel und Pflanzenkäse Steak d'aubergine au romesco, ail, grenade et fromage végétal	25€
	Vegan pita "gyros" with mushrooms Veganes Pita-Gyros mit Pilzen Pita végétalien "gyros" aux champignons	25€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

	Apple crumble and plant vanilla ice cream	11€
	Apfelkuchen mit veganem Vanilleeis Crumble de pommes et glace à la vanille végétale	
GF	Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream	12€
	Schokoladen-Brownie mit veganem Schoko- oder Vanilleeis Brownie au chocolat avec glace au chocolat végétal	
	Seasonal fruit salad	14€
	Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	
	Ice cream selection	9€
	Vanilla, chocolate	
	Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

Toddler's Menu

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

GF EF DF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF EF DF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF EF DF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF EF DF	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

V GF	Quinoa salad with Peruvian potato, red raddish, apple and celery sticks Quinoa-Salat mit peruanischen Kartoffeln, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	12€
V GF EF	Smoked burrata with charred grilled tomatoes Geräucherte Burrata mit gegrillten Grilltomaten Burrata fumée avec tomates grillées	26€
V GF	Grilled corn with butter and sour cream Gegrillter Mais mit Butter und saurer Sahne Maïs grillé avec beurre et crème sure	10€

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

GF EF	Sea bass with garlic butter and gremolata with lemon confit Wolfsbarsch mit Knoblauchbutter und eine Kräuter-Würzmischung „Gremolata“ mit Zitronenconfit Bar (poisson au beurre d'ail et gremolata au citron confit)	19€
GF EF	Grilled chicken with butter beans humus Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Humus Poulet grillé avec humus aux haricots beurre	14€
GF DF	Beef fillet with French fries and brocoli Rinderfilet mit Pommes frites und Brocoli Filet de bœuf avec frites et brocoli	22€

and more... · und mehr... · et plus encore...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	12€
V	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate	12€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	12€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

KID'S MENU

Desserts · Nachspeisen · Desserts

- | | | |
|---|---|-----|
| V | Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream
Halbgebackener Plätzchenteig mit 3 Schokoladensorten und Vanilleeis
Biscuits mi cuits, 3 sortes de chocolats avec de la glace à la vanille | 14€ |
| V | Apple crumble with yoghurt ice cream
Apfelkuchen mit Joghurteis
Crumble de pommes avec glace au yaourt | 10€ |
| | Seasonal fruit salad
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits de saison | 10€ |
| | Ice cream selection
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane | 9€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

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.