

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.

MEZE TO SHARE

V GF 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	21€
V GF EF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	19€
EF	Smoked "tarama" with sun-dried tomatoes Geräucherter Tarama mit sonnengetrockneten Tomaten Tarama fumé aux tomates séchées	23€
V GF EF	Grilled Halloumi with smoked eggplant, raisin vinaigrette, and sesame seeds Gegrillter Halloumi mit geräucherter Aubergine, Rosinen-Vinaigrette und Sesamsamen Halloumi grillé avec aubergine fumée, vinaigrette aux raisins secs et graines de Sésame	19€
V EF	Crunchy zucchini bites with "tzatziki", Santorini tomatoes and mint Knusprige Zucchini-Happen mit "Tzatziki", Santorini-Tomaten und Minze Bouchées croustillantes de courgettes au "tzatziki", tomates de Santorin et menthe	23€
V GF EF	"Dolmadakia" - Stuffed vine leaves with rice and local herbs, served with Greek yogurt "Dolmadakia" - Gefüllte Weinblätter mit Reis und lokalen Kräutern, serviert mit Sauerrahm aus griechischem Joghurt "Dolmadakia" Feuilles de vigne farcies au riz et aux herbes locales, servies avec de la crème aigre au yaourt grec	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	Steamed mussels with white wine, fennel, garlic, and lemon Gedünstete Miesmuscheln mit Weißwein, Fenchel, Knoblauch und Zitrone Moules vapeur au vin blanc, fenouil, ail et citron	21€
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	24€
GF EF	Sundried grilled octopus with yellow split peas puree and caramelized onion Sonnetrockneter gegrillter Oktopus mit gelber Erbsenpüree und karamellisierten Zwiebeln Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade verte et sauce chili douce	25€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Ägäisches gebratenes Kalamar mit Kapernmayonnaise und Zitrone Calamar frit égéen avec mayonnaise aux câpres et citron	22€
	Mini beef kebabs "Yiaourtlou" with tomato sauce and smoked paprika Mini-Rindfleisch-Kebabs "Yiaourtlou" mit Tomatensauce und geräucherter Paprika Mini brochettes de bœuf « Yiaourtlou » avec sauce tomate et paprika fumé	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.

CHOICES OF SALADS

V GF EF	Greek salad with Feta and Kalamata olives Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven Salade grecque avec feta et olives de Kalamata	20€
V	Cretan traditional salad with vegetables from the farm, rusk bread, baby potatoes, boiled egg, soft cheese "Mytzithra", extra virgin olive oil and lemon juice Traditioneller kretischer Salat mit Gemüse von der Farm, Gerstenzwieback, kleinen Kartoffeln, gekochtem Ei, Weichkäse "Mytzithra", extra nativen Olivenöl und Zitronensaft Salade traditionnelle crétoise avec des légumes de la ferme, biscotte d'orge, petites pommes de terre, œuf dur, fromage frais "Mytzithra", huile d'olive extra-vierge et jus de citron	21€
V GF EF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, eggplant, extra virgin olive oil, and lemon juice Ouzo-Grüner Salat mit Tomate, Gurke, Rucola, frischem Koriander, Sellerie, grüner Paprika, Zwiebel, Aubergine, extra nativem Olivenöl und Zitronensaft Salade verte à l'ouzo avec tomate, concombre, roquette, coriandre fraîche, céleri, poivron vert, oignon, aubergine, huile d'olive extra vierge et jus de citron	16€

SOUP

EF	Fish soup with saffron from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	19€
----	---	-----

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.

CHOICES OF MAIN DISHES

V	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives, and Feta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta "Skioufihta" avec sauce tomate rôtie, ail, olives et feta	28€
V GF EF	"Spanakorizo" Creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs, goat cheese, and hazelnuts "Spanakorizo" Cremiges Risotto mit Zitrone, Spinat, frischen Kräutern, Ziegenkäse und Haselnüssen "Spanakorizo" Risotto crémeux au citron et aux épinards, avec des herbes fraîches, du fromage de chèvre et des noisettes	32€
V	Vegetarian Mousaka Vegetarische Moussaka Moussaka végétarienne	28€
GF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini, served with aioli sauce and lemon Gegrillter Ägäischer Wolfsbarsch mit kleinen gekochten Kartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone Bar de l'Égée grillé avec petites pommes de terre bouillies, carottes et courgettes, servi avec sauce aioli et citron	34€
GF EF	Grilled swordfish with lemon olive oil sauce, fennel and rocket salad, cherry tomatoes, and spring onion, served with aioli sauce and lemon Gegrillter Schwertfisch mit Zitronen-Olivenöl-Sauce, Fenchel-Rucola-Salat, Cherrytomaten und Frühlingszwiebel Espadon grillé avec sauce à l'huile d'olive et au citron, salade de fenouil et roquette, tomates cerises et oignon nouveau	34€
GF EF	Boneless baby chicken with mashed potatoes, carrots, grilled manouri cheese, and lemon-thyme sauce Entbeintes Babyhähnchen mit Kartoffelpüree, Karotten, gegrilltem Manouri-Käse und Zitronen-Thymian-Sauce Poulet nain désossé avec purée de pommes de terre, carottes, fromage manouri grillé et sauce citron-thym V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option *May contain traces / EF egg-free option	27€

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.

CHOICES OF MAIN DISHES

EF	Pork "souvlaki" on the grill, pita, tomato salad, tzatziki, and crispy potato Schweine-"Souvlaki" vom Grill, Pita, Tomatensalat, Tzatziki und knusprige Kartoffeln "Souvlaki" de porc grillé, pita, salade de tomates, tzatziki et pommes de terre croustillantes	28€
	Traditional "Moussaka" Traditionelle "Moussaka" "Moussaka" traditionnelle	27€
	Crispy lamb "Kleftiko" with potatoes, onions, peppers, and Graviera cheese Knuspriges Lamm "Kleftiko" mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Graviera-Käse Agneau "Kleftiko" croustillant avec pommes de terre, oignons, poivrons et fromage Graviera	28€
EF	Seafood orzo pasta with mussels, prawns, and calamari Meeresfrüchte-Orzo-Nudeln mit Muscheln, Garnelen und Calamari Orzo aux fruits de mer avec moules, crevettes et calamars	34€

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.

DESSERTS

	"Galaktoboureko" with semolina custard in crispy phyllo pastry, and citrus syrup Galaktoboureko mit Grießpudding in knusprigem Blätterteig Galaktoboureko avec crème anglaise de semoule en pâte phyllo croustillante, sirop d'agrumest	19€
GF	Choco Pistacchio parfait with ganache and olive oil Schokoladen-Pistazien-Parfait mit Ganache und Olivenöl Parfait au chocolat et aux pistaches avec ganache et huile d'olive	15€
GF	Greek Yogurt mousse with strawberry soup and strawberry sorbet Griechische Joghurtmousse mit Erdbeersuppe und Erdbeersorbet Mousse au yaourt grec avec soupe de fraises et sorbet à la fraise	
VG GF	Seasonal fruit salad Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	15€
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane	12€
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	12€

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

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	23€
GF	Ouzo green salad with tomato, cucumber, rocket leaves, fresh coriander, celery, green peppers, onion, and eggplant Ouzo-Grünsalat mit Tomaten, Gurken, Rucola, frischem Koriander, Sellerie, grünen Paprika, Zwiebeln und Auberginen Salade verte d'ouzo avec tomate, concombre, feuilles de roquette, coriandre fraîche, céleri, poivrons verts, oignon et aubergine	24€
GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	18€
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 secs et graines de sésame	21€
GF	Lemon yellow split pea puree with Santorini tomatoes, capers, and spring onion Zitronig-gelbe Erbsenpüree mit Santorini-Tomaten, Kapern und Frühlingszwiebel Purée de pois cassés jaune citron avec tomates de Santorin, câpres et oignon vert	21€
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 "Dolmadakia" feuilles de vigne farcies au riz, aux herbes locales et vinaigrette au citron et à l'huile d'olive	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

MAIN COURSES

	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, and olives	26€
	Kretische Pasta „Skioufihta“ mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch und Oliven Pâtes crétoises « Skioufihta » avec sauce tomate rôtie, ail et olives	
	Mushrooms "gyros" with spicy Pleurotus mushrooms, pita bread, soy, yogurt-mint tzatziki, and tomatoes	28€
	Pilz-"Gyros" mit würzigen Pleurotus-Pilzen, Pitabrot, Sojajoghurt-Minzzaziki und Tomaten "Gyros" aux champignons avec des pleurotes épicées, pain pita, tzatziki au yaourt de soja et à la menthe, et tomates	
GF	"Spanakorizo" creamy spinach and lemon-infused risotto with fresh herbs and hazelnuts	26€
	"Spanakorizo" cremiges Risotto mit Spinat und einem Hauch Zitrone, verfeinert mit frischen Kräutern und Haselnüssen "Spanakorizo" risotto crémeux aux épinards et citron, agrémenté d'herbes fraîches et de noisettes	
	Plant based sausages "Yiaourtlou" with tomato sauce and smoked paprika	26€
	Pflanzliche Würstchen "Yiaourtlou" mit Tomatensauce und geräucherter Paprika Saucisses végétales « Yiaourtlou » avec 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

DESSERTS

GF	Saffron poached pear with caramelized walnuts Safran-pochierte Birne mit karamellisierten Walnüssen Poire pochée au safran avec des noix caramélisées	15€
	Semolina pudding with dried fruits, nuts, and vanilla plant-based ice cream Grießpudding mit Trockenfrüchten, Nüssen und pflanzlichem Vanilleeis Pouding de semoule aux fruits secs, aux noix et glace végétale à la vanille	15€
	Seasonal fruit salad Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	15€
GF	Ice cream selection featuring vanilla and chocolate Auswahl an Eissorten: Vanille und Schokolade Sélection de glaces aux parfums vanille et chocolat	12€
GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	12€

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.

TODDLERS' MENU

VG GF	Cream of seasonal fruits Creme aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	9€
VG GF	Cream of vegetables Gemüsecreme Crème de légumes	9€
GF DF EF	Cream of chicken, potato and carrots Hühnercreme mit Kartoffeln und Karotten Crème de poulet, pommes de terre et carottes	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet with zucchini, carrots and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché avec courgettes, carottes et pommes de terre	10€

All our Ikos Dassia Baby selections have been prepared, with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added

Alle unsere Ikos Dassia Baby-Auswahlen wurden vorbereitet, mit frischen Zutaten und nativem Olivenöl ohne Zusatz von Salz oder Pfeffer

Toutes nos sélections Ikos Dassia Baby ont été préparées, avec des ingrédients frais et d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté

KIDS' MENU

STARTERS

GF	Greek salad with Feta and Kalamata olives Griechischer Salat mit Feta und Kalamata-Oliven Salade grecque avec feta et olives de Kalamata	18€
VG GF	Crispy potatoes with thyme Knusprige Kartoffeln mit Thymian Pommes de terre croustillantes au thym	21€
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.	22€
	Aegean fried squid with caper mayonnaise and lemon Ägäische gebratene Tintenfische mit Kapernmayonnaise und Zitrone. Calmar frit égéen avec mayonnaise aux câpres et citron.	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.

MAIN COURSES

	Mini beef kebabs "Yiaourtlou" with tomato sauce and smoked paprika	22€
	Mini-Rindfleisch-Kebabs "Yiaourtlou" mit Tomatensauce und geräucherter Paprika Mini brochettes de bœuf « Yiaourtlou » avec sauce tomate et paprika fumé	
V	Cretan pasta "Skioufihta" with roasted tomato sauce, garlic, olives, and Feta	24€
	Kretische Pasta "Skioufihta" mit gerösteter Tomatensauce, Knoblauch, Oliven und Feta Pâtes crétoises "Skioufihta" avec sauce tomate rôtie, ail, olives et feta	
GF	Grilled Aegean seabass with baby boiled potatoes, carrots, and zucchini, served with aioli sauce and lemon	30€
	Gegrillter Ägäischer Wolfsbarsch mit kleinen gekochten Kartoffeln, Karotten und Zucchini, serviert mit Aioli-Sauce und Zitrone Bar de l'Égée grillé avec petites pommes de terre bouillies, carottes et courgettes, servi avec sauce aioli et citron	
GF EF	Boneless baby chicken with mashed potatoes, carrots, grilled manouri cheese and lemon-thyme sauce	23€
	Hähnchenbrustfilet ohne Knochen mit Kartoffelpüree, Karotten, gegrilltem Manouri-Käse und Zitronen Thymian-Sauce Poulet désossé avec purée de pommes de terre, carottes, fromage manouri grillé et sauce citron-thym	
	Grandma's meatballs in rich tomato sauce with peppers, topped with Feta and potatoes allumette	24€
	Omas Fleischbällchen in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Paprika, garniert mit Feta und Allumette-Kartoffeln Les boulettes de grand-mère dans une sauce tomate riche avec des poivrons, garnies de feta et de pommes allumettes	
	Mushrooms gyros with spicy pleurotus mushrooms, pita bread, soy yogurt mint "tzatziki", and tomatoes	23€
	Pilz-Gyros mit würzigen Pleurotus-Pilzen, Pita-Brot, Sojajoghurt-Minz-"Tzatziki" und Tomaten Gyros de champignons avec pleurotes épicés, pain pita, tzatziki à la menthe et au yaourt de soja, et tomates	
	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.

KIDS' MENU

AND MORE...

	Kids' beef burger with tomato, lettuce, and French fries	19€
	Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	
V EF	Margherita pizza with mozzarella and tomato sauce	16€
	Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	
EF	Penne pasta with tomato or Bolognese sauce	15€
	Penne-Nudeln mit Tomaten oder Bolognese-Sauce Pâtes penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	
DF	Fish croquettes with fries	15€
	Fischkroketten mit Pommes Croquettes de poisson avec frites	
DF	Chicken nuggets with fries	15€
	Hähnchen-Nuggets mit Pommes Nuggets de poulet avec frites	

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.

KIDS' MENU

DESSERTS

GF	Pistacchio parfait with chocolate ganache and olive oil Pistazien-Parfait mit Schokoladenganache und Olivenöl Parfait à la pistache avec ganache au chocolat et huile d'olive	18€
	"Galaktoboureko" crispy phyllo pastry with semolina cream and vanilla ice cream "Galaktoboureko" – Knuspriger Filoteig mit Grießcreme und Vanilleeis "Galaktoboureko" – Pâte filo croustillante avec crème de semoule et glace à la vanille	18€
VG GF	Kids' fruit salad Obstsalat für Kinder Salade de fruits pour enfants	18€
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane	12€
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	12€

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.