

ilyssia

APERITIF

Kir Yianni Rosé (Champagner Methode) 0,1 l	9
PriSecco Holunderblüte Jörg Geiger (alkoholfrei) 0,1 l	6
Otto's Athens Vermouth mit Tonic Water	9
Ouzo Sertiko aus Mytilini auf Eis (45 %) 4 cl	6
Siegfried Wonderleaf Gin (alkoholfrei) mit Tonic Water	9
Gin Wild Berry mit Limettensaft und Beeren	10

VORSPEISEN

Black Angus Rindertatar mit Wasabi-Mayonnaise und Sesam, dazu Pommes	18
Meeresfrüchte Variation mit gegrillten Garnelen, Oktopus, Baby Calamari und Calamari Fritti, dazu Mais und Limetten-Aioli	18
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Saft von Zitrusfrüchten	17
Oktopus gegrillt mit Fava (gelbes Linsenpüree)	18
Saganaki Feta in Sesam-Kruste mit Honig	10
Zucchini-puffer angemacht mit frischen Kräutern und Feta, dazu Zaziki	9
Filoteig gefüllt mit verschiedenem griechischen Käse, Paprika, Tomaten und Oliven	11
Griechischer Bauernsalat Feta, Zwiebeln und Dakos (Gerstenzwieback)	klein 7 groß 13
Romanosalat mit Apfel-Balsamico-Dressing und Cashewkernen	6
Pommes mit frischem Trüffel, geriebenen Graviera Käse und Mayonnaise	10
Variation aus vier Dips Zaziki, Hummus, Feta-Creme, Tarama-Creme, dazu Pita-Brot	13
Dips auch einzeln erhältlich	6

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Keine separaten Zahlungen möglich | Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.

ilyssia

HAUPTGERICHTE

Spanakopita (vegetarisch) Filoteig gefüllt mit Blattspinat und Feta, dazu Zaziki	17
Moussaka Rinderhackfleisch, Aubergine, Kartoffel und Béchamelsauce	18
Romanasalat mit Black Tiger Garnelen, Mango-Dressing und Sesam	20
Grillteller mit Lammkotelett, Hähnchenspieß und Rinderhacksteak mit Feta Sauce, Spitzkohlsalat und Pommes (Trüffelpommes Aufpreis +6)	24
Stifado Kaninchenkeule geschmort mit Perlzwiebeln, dazu Kartoffelstampf	25
Rinderfilet Black Angus mit Kartoffelgratin, Romanasalat und Jus	42
Lammkotelett (vom Karree) mit Aubergine, Hummus und Lamm-Jus	33
Lammhaxe mit Aubergine, Hummus und Lamm-Jus	26
Wolfsbarschfilet (Loup de mer) mit Kartoffelstampf, Gemüse und Pesto Rosso	29
Trüffel-Pasta mit frischen Trüffeln und Parmesan	20

DESSERT

Affogato Espresso mit Vanilleeis	5
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	8
Loukoumades Hefebällchen mit Walnusseis, Honig und Zimt	9
Schokoladensoufflé mit Beeren und Vanilleeis	11
Süßes Nest aus Engelshaar, Vanille-Tonkabohnen Creme und Pistazien	10

Bitte beachten Sie, dass der Genuss von Zigarillos und Zigarren nicht auf der Terrasse gestattet ist.

Wir bitten um Ihr Verständnis und Rücksicht auf unsere anderen Gäste. (Rauchen ist tödlich!)