



*Das Menü wird von 19:00 bis 23:00 Uhr serviert*

Sauerteigbrot, serviert mit aromatischer Butter

6,00

## *Vorgerichte*

Wolfsbarsch-Tatar mit Yuzu-Rucola-Dressing, gerösteten Erdbeeren und Basilikum

18,00

Lachs-Tataki mit Rote-Bete-Creme, Koriander-marinierten Radieschen, Passionsfrucht-Ponzu-Sauce und Nori-Chips

19,00

Oktopus mit sonnengetrockneter Tomatenglasur, Auberginencreme, karamellisierten Schalotten, erfrischender Quinoa und Olivenerde

19,00

Gebratene Waldpilze mit Knoblauch und Olymp-Trüffel, belegt mit geräuchertem Metsovo Graviera-Käse und frischem Thymian

15,00

Gebratene Kroketten vom schwarzen Schwein mit knusprigem Prosciutto und geräucherter Paprikacreme

16,50

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Beurre noisette, garniert mit Haselnuss-Crumble und knusprigen Parmesan-Chips

15,00

## *Salate*

Baby-Gem-Salatherzen mit Garnelen, Mango, Quinoa, karamellisierten Ägina-Pistazien, Honig und weißem Balsamico

15,00

Burrata mit Kirschtomaten, Brokkolini, handgemachtem Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen

14,50

Grüner Salat mit gegrilltem Manouri-Käse, Erdbeeren, Haselnüssen, Mohn und Zitrusdressing

14,00

## *Pasta & Risotto*

Wildpilz-Risotto mit Parmesancreme, Trüffelöl, frischem Thymian und Steinpilz-Crumble

18,00

Schwarze Tagliolini mit Lachs, Kozani-Safransauce, Dill und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Wodka und Limette

18,50

Pappardelle mit langsam gegartem Rinderragout, Olymp-Pilzen und einer samtigen Graviera-Käsecreme

19,00

Tagliatelle mit in Knoblauch und Ouzo sautierten Garnelen, Babyspinat und Kirschtomaten

22,00

## *Fleisch*

Hähnchenfilet mit Selleriepüree, karamellisierter weißer Schokolade, knusprigen Hautchips mit Haselnuss und Zitrusgel

22,00

Saftiges Flap Steak, serviert mit Paprika-Röstmais, knusprigen Country-Kartoffeln und Chimichurri-Sauce

34,00

Kotelett vom schwarzen Olymp-Schwein mit sautierten Pilzen, Süßkartoffelchips und Thymiansauce

28,00

Lamm-Picanha im „Brazilian-Style“-Spieß mit Pastinakencreme, in Butter geschwenktem Babygemüse und Rotweinjus

31,00

## *Fisch*

Lachsfilet mit geräucherter Honigglasur, serviert mit Karotten-Ingwer-Püree, Soja-Limetten-Sauce und knuspriger Quinoa

26,00

Wolfsbarschfilet mit handgemachten Spinat-Tagliatelle, begleitet von einer samtigen Samos-Muskateller-Sauce, verfeinert mit frischer Zitronenverbene

27,00

## *Desserts*

Chocolate Lovers

10,50

Tarte mit Vanillecreme und Passionsfrucht-Coulis

10,00

Lotus-Cheesecake mit Mascarponecreme, Karamellsauce und  
Keks-Crumble

11,00

Schokoladen-Lavakuchen mit Madagaskar-Vanilleeis und  
Himbeersauce

12,00

Valrhona-Schokoladeneis & Mango-Sorbet

9,00

Frisch geschnittene Früchte der Saison mit Minze

8,00