

Wir erfassen Ihre Kontaktdaten mit der Luca App oder auch schriftlich. Bitte scannen und einchecken.



Aperitif

- B Fresh Limo**
Biologische kalorienarme Limonade mit Limettensaft, Minze und Ingwer, gesüßt mit Agave (Alkh.frei) **6,50€**
- B Fresh Red** Grüner Tee mit Granatapfel Limetten, Eis und Minze, gesüßt mit Agave (Alkh.frei.) **6,50€**
- Deus** Halbtrockener, griechischer Perlwein aus der Muscattraube auf Eis, mit Basilikum. **6,90€**
- Hugo Alkoholfrei** mit alkoholfreiem Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze **7,90€**
- Hugo** Prosecco auf Eis, mit Holunderblütensirup und Minze **8,20€**
- Leon Aperitivo** (Likör auf Pinienharz Basis) Lime, Minze, Grapefruit **8,20€**
- Aperol Spritz** Prosecco auf Eis, mit Aperol und Soda **8,20€**
- Prosecco Lillet** Prosecco auf Eis, mit Lillet und Wildberry **8,20€**
- Negroni** Gin, Campari, Martini Rosso **8,90€**

Monatskarte

Vorspeisen

- Hokkaido-Kürbiscrème-Suppe** mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl **7,90€**
- Bujurdi** Feta-Käse aus dem Pfännchen mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur **10,20€**
- Spezofai** Wildschwein-Bratwurst mit Bohnen, Zwiebeln, Paprikastreifen und Mediterranen Kräutern in leichtem Tomatensud **12,90€**
- Halloumi** Grillkäse aus Zypern auf gegrillten Tomatenscheiben mit Basilikumpesto und Pinienkernen **10,50€**
- Bulgur-Kürbis-Puffer** an Rote Beete Carpaccio, mit Joghurt-Dill-Dip und geriebenem Feta-Käse **9,20€**
- Oktopus** vom Grill, auf gegrilltem Tomatenbett mit Zitronen-Olivenöl-Marinade **16,90€**

- Triade** Bretonische Riesengarnele, Babycalamares und Jakobsmuschel vom Grill, an Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln **15,90€**
- Bretonische Jakobsmuscheln** vom Grill, an Belluga-Linsensalat mit Paprika, Granatapfel, Frühlingszwiebeln und Wurzelgemüse, an Basilikumpesto **15,90€**

Hauptgerichte

- Lahano-Dolmades** Kohl-Röllchen in Zitronen-Dill-Sauce mit Reis und Kräutern gefüllt, auf blanchiertem Blattspinat und Möhrengemüse (vegan) **15,90€**
- Smirneika** Würzige Hackröllchen vom Grill, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis. **16,90€**
- Kürbis-Risotto in Salbeibutter** mit Parmesankäse, karamellisierten Mandelfilets und Rucola Garnitur (auch vegan erhältlich) **15,90€**
- Psito** Lammhaxe in Weißwein-Kräuter-Jus gebacken, serviert mit Mus aus gelben Linsen mit karamellisierten Zwiebeln und Mandelfilets **24,50€**
- Gans** Brust und Keule, mit Klößen, Preiselbeeren, Rotkohl, Maronen und Sauce **24,50€**
- Thalassino Souvlaki** Bretonische Rieselgarnelen, Jakobsmuscheln und Babycalamares vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **23,90€**

US-Roastbeef
vom Grill, wahlweise mit Kräuterbutter oder Trüffelbutter, Pommes und kleinem Salat

Entrecote
vom irischen Weiderind, gegrillt, wahlweise mit Kräuterbutter oder Trüffelbutter, Pommes und kleinem Salat

200gr. **22,50€**/ 300gr. **29,50**
Mit Wildpilzen zzgl. 6,90€

Griechische Vorspeisen

- Pita** Fladenbrot mit Knoblauch **2,00€**
- Oliven** Schwarz und Grün **5,20€**
- Tsatsiki** Joghurtdip mit Gurke, Dill und Knoblauch **4,50€**
- Chtipiti** Pikante Schafskäsepaste mit Paprika **5,60€**
- Melintzanosalata** Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch **5,50€**
- Taramas** Hechtkaviarpaste **5,90€**

- Fava** Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und Mandelfilets **7,90€**
- Saganaki** Gebackener Feta-Käse **9,20€**
- Gavros** gebratenen Sardellen **8,20€**
- Tiganita** Gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki **8,20€**
- Pipergies** Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt **6,20€**
- Sardélles** Eingelegte Sardellen **7,50€**
- Keftedákia** Würzige Hackfleischbällchen vom Grill **8,20€**
- Gigantes** Riesenbohnen in Tomatensauce **8,20€**
- Kalamarákia** Gegrillte Babycalamares **14,50€**
- Salate**
- Kleiner Beilagensalat** **4,50€**
- Griechischer Bauernsalat** mit Feta Käse und Oliven **10,50€**
- Santorini Salat** Kirschtomatensalat mit Kapernblätter, Oregano, Frühlingszwiebeln und gebröckeltem Ziegen-Weichkäse **10,50€**
- Großer gemischter Salatteller wahlweise mit:**
 - Gebackenen Schafskäse **15,50€**
 - Gegrillter Hähnchenbrust **15,50€**
 - Gegrillten Garnelen (3 Stk.) **18,50€**
- Schnitzel**
- Schnitzel Wiener Art** mit Kräuterkartoffeln und Salat **14,90€**
- Zwiebel Schnitzel** mit Kräuterkartoffeln und Salat **15,90€**
- Champignon-Rahm Schnitzel** mit Kräuterkartoffeln und Salat **15,90€**
- Fleischgerichte**
- Gyrosteller** Drehspießspezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatzikidip und Pommes **15,90€**
- Koto-Souvlaki** Hähnchenspieß vom Grill, mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse **16,90€**
- Souvlaki** Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **17,20€**

- Bifteki** Hacksteak vom Grill mit Schafskäse gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse **17,20€**

- Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich)** Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Bechamel, Fetakäse und Salat **17,50€**

- Symphonie** Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Gemüse **20,90€**

- Paidakia** Baby-Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **24,50€**

Fischgerichte

- Babycalamares** mehliert und gebraten, dazu Tsatsiki Kräuterkartoffeln und Gemüse **20,50€**
- Doradenfilet** vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **19,90€**
- Leon Fischvariation** Gegrillte Riesengarnele, Zander- und Doradenfilet vom Grill, in Limetten-Olivenöl-Marinade, mit Limonenpüree und Gemüse **23,90€**

Für unsere kleinen Gäste

- Kinderschnitzel** mit Pommes und Ketchup **8,50€**
- Kinder Gyros** Teller mit Pommes und Ketchup **8,50€**
- Kinder Hähnchen Spieß** mit Pommes und Ketchup **8,50€**
- Portion Pommes** **3,90€**

Dessert

- Baklava** Blätterteigkuchen mit Walnussfüllung und Vanilleeis **8,50€**
- Griechischer Sahnejoghurt** mit Zimt, Walnüssen und Honig **7,20€**
- Griechischer Orangenkuchen** In leichtem Zuckersirup mit Mousse aus weißer Schokolade serviert mit Zitronensorbet **7,50€**
- Lukumades** Honighäppchen mit Walnüssen, Zimt und Vanilleeis **7,90€**
- Schokoladensoufflee** mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis **8,50€**
- Harupi** Mousse aus Johannesbrotkern auf Nuss-Nougat-Creme mit Mangosorbet **7,90€**
- Bugatsa** (ab 2Personen) Blätterteig mit Vanillepudding gefüllt, Schokoladen-Sauce (ca. Wartezeit 20 min.). **14,90€**