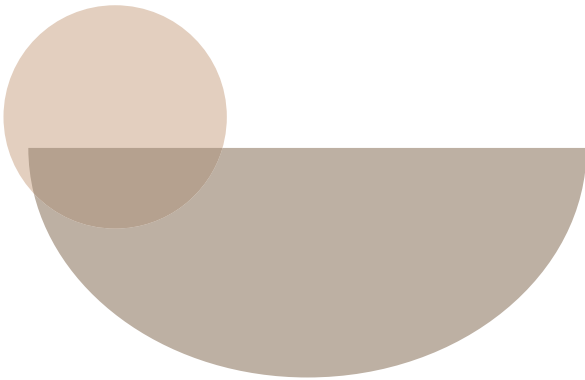







## BREAD & ACCOMPANIMENTS

two types of bread, rusks, black eyed beans,  
olives, olive oil €2,50 // person



-  gluten free
-  vegetarian
-  frozen
-  fried in sunflower oil
  
-  best seller

## Cold appetizers & Raw food

---

### CRETAN APPETIZER PLATTER

Dakos, vine leaf rolls, cheese Touloumotyri, Tzatziki, Aubergine humus, Fischroe salad  
(for 2 Persons) €20,00

### BEEF FILET-CARPACCIO

rocket, pickled artichokes, olive oil, coarse  
salt, freshly ground pepper €17,50

### BEEF TARTARE

beef tenderloin, egg yolk, dijon mustard,  
fresh herbs, anchovies paste, crispy  
bruschetta, potato straws €21,00

### SEABASS CEVICHE

fresh coriander, citrus, chilli, sweet potato  
cream €15,50

### SALMON TARTARE

avocado, cucumber, soya, sesame, radish,  
chili, marinated fennel, olive oil €18,00

### KOPANISTI

cheese feta, chilli, olive oil, crispy bread  
€7,50

### DAKOS

barley rusks, grated tomato, cheese feta,  
oregano, olive oil and olives €8,00

### TZATZIKI

yogurt, cucumber, garlic, dill, croutons,  
olive oil €6,50

### AUBERGINE HUMMUS

chickpeas, smoked aubergine, honey, olive  
oil, tortilla chips €8,00

## Hot appetizers

---

**CHEESE 'FETA' WITH CEREALS** 🍷 ●  
cereals and nuts crust, fig marmalade ,  
breadsticks €13,50

**VINE LEAF ROLLS** 🌿  
stuffed vine leaves, mince meat, rice, herbs,  
egg-lemon sauce €9,50

**ORGANIC PORK 'APAKI'** 🌿  
celeryroot cream, sweet wine, potato straw  
€11,50

**FRIED SNAILS 'BOUBOURISTOI'** 🌿  
aged vinegar, coarse salt, rosemary €11,00

**CHEESE 'GRAVIERA' SAGANAKI** 🍷 ●  
panko and polenta crust, seasonal  
marmalade , lemon cream €13,00

**SHRIMP TEMPURA** 🍷 ❄️ ●  
fish roe spread, cuttlefish ink, saffron aioli  
€14,50

**STEAMED MUSSELS** 🌿 ❄️  
garlic, ouzo, herbs €12,50

**SAUTEED MUSHROOMS** ● 🍷  
pumpkin seeds, , cheese 'galomizithra'  
€10,50

**SMASHED FRIED POTATOES** 🌿 ● ●  
sea salt blossom, fresh oregano €6,00

## Salads

---

**ALANA** ●  
mixed baby leaves, multi-coloured peppers,  
carrot, radish, croutons, walnuts, raisins,  
cherry tomatoes, parmesan flakes, balsamic  
vinegar in phyllo pastry nest €11,50

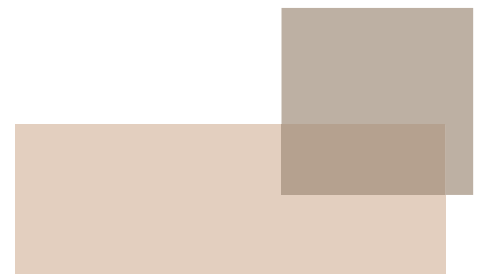
**KANTAIFI** ● 🍷  
mixed green salad, traditional pastry base  
(kantaifi), cheese feta mouse, fig chutney,  
halva ice cream €13,00

**GREEK SALAD** ●  
tomato, cucumber, onion, olives, capers,  
barley rusk, oregano, cheese 'feta' and olive  
oil €9,50

**VEGETABLE BANQUET** ● 🍷  
mixed baby leaves, cherry tomato,  
hazelnuts, seasonal fruits, grilled 'manouri'  
cheese, carob-honey dressing €12,00

**BOILED GREENS** ● 🌿  
seasonal greens, zucchini, boiled egg,  
grated tomato , potato, sour cheese  
'galomizithra', olive oil €9,50

**CHERRY TOMATOES 'BURRATA'** ●  
organic cherry tomatoes, carob rusk,  
basil pesto, mozzarella buratta, herbs  
vinegraitte €13,50



# Casserole & saucepan

---

## **BEEF FILLETS 'HONEY'**

honey, sweet wine, sesame, potato puree  
€29,50

## **BEEF 'RAGOUT'**

garlic, vinegar, potato puree, chips €19,00

## **SLOW COOKED LAMB SHANK**

potato puree, gravy sauce €24,00

## **CHICKEN WITH ORANGE**

carrot puree, bulgur, orange sauce €17,00

## **BEEF FILLETS 'PASTICCIO'**

rigatoni, ragu sauce, cheese 'graviera'  
bechamel €28,50

## **GOAT IN THE CASSEROLE**

anise, lemongrass, orzo pasta, cheese  
galomizithra €22,00

## **PORK TENDERLOIN**

sweet potato puree, mushroom sauce, truffle  
oil €19,50

# Pasta & Risotto

---

## **MUSHROOM RISOTTO**

mushroom variety, parmesan flakes,  
mushroom cream, truffle oil €17,00

## **CHICKEN RIGATONI**

chicken, cheese 'haloumi', sunflower seeds,  
lime cream €17,00

## **GNOCCHI CAPRESE**

basil pesto, cherry tomatoes, mozzarella  
€16,50

## **SHRIMPS ORZO PASTA**

shrimps, tomato, basil, shellfish broth €20,00

## **SEAFOOD LINGUINE**

clams, mussels, saffron €19,50

# Fish & Seafood

---

## **SEA BASS FILLET**

sautéed zucchini, baby leaves, butter peas,  
citrus sauce €21,50

## **SALMON FILLET**

bulgur, celery root cream, citrus sauce  
€25,50

## **LOBSTER LINGUINE**

lobster (600gr), ouzo, basil, tomato €55,00

## **GRILLED JUMBO SHRIMPS**

carrot puree, marinated avocado, aioli,  
baked chilli  
(2 pieces) €33,00

## **GRILLED SHRIMPS**

carrot puree, marinated avocado, aioli,  
baked chilli €21,50

## **TUNA FILLET**

sun-dried tomato, tabouleh, avocado puree  
€25,50

## **GRILLED OCTOPUS**

beans salad, aubergine hummus,  
oil 'n' lemon sauce €22,00

## **GRILLED LOBSTER**

sweet potato puree, avocado, herbs  
vinaigrette €49,00 // 600gr

## Steaks...

We suggest **medium, medium rare and rare** for optimum results

### LIMOUSINE

...served with grilled vegetables and fries

#### CHATEAUBRIAND FOR TWO

Greek breeding. With pepper and bearnaise sauce  
€69,00 // 450gr

#### SIRLOIN STEAK

Greek breeding  
€27,00 // 300gr

#### TENDERLOIN STEAK

Greek breeding  
€33,00 // 200gr  
€47,00 // 300gr

#### RIB - EYE

Greek breeding  
€31,00 // 300gr

#### VEAL LIVER

Greek breeding  
€13,50 // 300gr

### BLACK ANGUS

...served with grilled vegetables and baked potato

#### RIB - EYE AUSTRALIA

Australia  
€53,50 // 300gr

#### PICANHA

Ireland  
€34,00 // 300gr

#### RIB - EYE ARGENTINA

Argentina  
€41,50 // 300gr

#### RIB STEAK ON THE BONE

Ireland  
€37,00 // 500gr

### WAGYU

...served with grilled onions and baked potato

#### STRIPLOIN A5 JAPAN

Kobe, Japan (+/-200gr)

€55,50 // 100gr

## Other kinds of meat

#### PORK CHOP

fried potatoes, pita bread, bbq sauce €15,00

#### LAMB PICANHA (RUMP CAP)

fried potatoes, vegetables, gravy sauce  
€22,00

#### BEEF BURGER

ground beef, iceberg, tomato, parmesan cheese, pastrami, caramelised onions, spicy mayo, fried potatoes €17,50

#### VEGAN BURGER BEYOND

iceberg, mushrooms, caramelised onions, truffle mayo, avocado cream, mixed salad €16,50

#### BEEF PATTIES

fried potatoes, pita bread, yogurt €15,00

#### CHICKEN FILLET

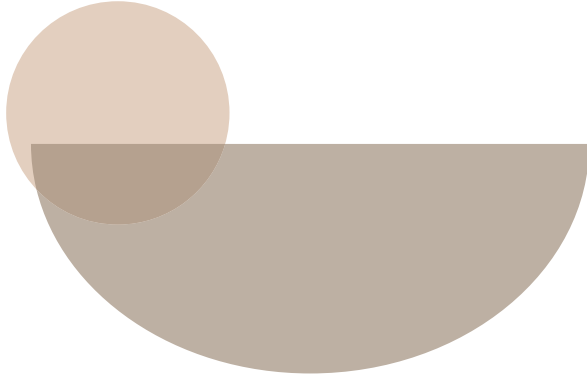
grilled vegetables, baked potato €16,00

**SAUCES:** Pepper // Bearnaise // Mushroom  
BBQ // Gravy €3,00

Prices are inclusive of 13% I.V.A. We accept cash, Visa, Mastercard, Amex, Maestro.  
Please inform us of any food allergies you may have and we can suggest alternative dishes. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. The restaurant is obliged to have special complain form next to the entrance

## PAIN & ACCOMPAGNEMENTS

deux types de pain, biscottes, haricots aux yeux noirs, olives, huile d'olive €1,80 // person



sans gluten



végétarien



congelé



frit à l'huile de tournesol



best seller

## Entrées froides et crues

---

### TOUTE LA CRETE EN UN SEUL PLAT

dakos, feuilles de vigne farcies, fromage touloumotyri, tzatziki, humus d'aubergine, tarama (pour 2 personnes) €20,00

#### CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

roquette, artichauts marinés, huile d'olive, gros sel, poivre du moulin €17,50

#### TARTARE DE BOEUF

filet de bœuf, jaune d'œuf, moutarde de dijon, herbes fraîches, pâte d'anchois, bruschetta croustillante, pailles de pommes de terre €21,00

#### CEVICHE DE LOUP DE MER

coriandre fraîche, agrumes, piment, crème de patate douce €15,50

#### TARTARE DE SAUMON

avocat, concombre, soja, sésame, radis, fenouil mariné, piment, huile d'olive €18,00

#### KOPANISTI

fromage feta, piment, huile d'olive, pain croustillant €7,50

#### DAKOS

croutons d'orge, tomate fraîche rapée, féta, origan, huile d'olive, olives €8,00

#### TZATZIKI

yaourt, concombre, ail, aneth, croûtons maison, huile d'olive €6,50

#### HOMUS D'AUBERGINES

pois chiches, aubergine fumée, miel, huile d'olive, tortilla chips €8,00

## Entrées chaudes

---

**FROMAGE « FETA » AUX CÉRÉALES** 🇧🇪 🟡  
croûte de céréales et noix, confiture de figue, chapelure €13,50

**FEUILLES DE VIGNE FARCIES** 🇧🇪 🌿  
riz, viande hachée, herbes aromatiques, sauce à l'oeuf citronné €9,50

**PORC FUME 'APAKI'** 🌿  
crème de céleri, vin doux, paille de pomme de terre €11,50

**ESCARGOTS 'BOUBOURISTOI'** 🌿  
vinaigre vieilli, romarin €11,00

**SAGANAKI AU FROMAGE GRAVIERA** 🇧🇪 🟡  
croûte de panko et polenta, marmelade de saison, crème de citron €13,00

**TEMPURA DE CREVETTES** 🇧🇪 🟡 ❄️  
mousse de tarama, encre de seiche, aïoli au safran €14,50

**MOULES A LA VAPEUR** ❄️ 🌿  
ail, ouzo, herbes €12,50

**CHAMPIGNONS SAUTÉS** 🌿  
graines de citrouille, fromage 'galomizithra', €10,50

**POMMES DE TERRE FRITES ÉCRASÉES** 🌿 🟢 🟡  
fleur de sel marin, origan frais €6,00

## Salades

---

**ALANA** 🟢  
mélange de jeunes pousses, noix, poivrons multicolores, carotte, radis, croûtons, raisins secs, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique en nid de pâte phyllo €11,50

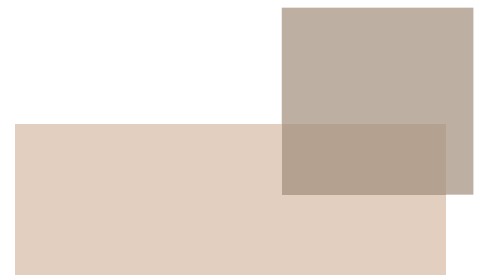
**KANTAIFI** 🟢 🇧🇪  
salade verte mixte, base de pâtisserie traditionnelle (kantaifi), souris à la feta, chutney de figues, glace halva €13,00

**SALADE GRECQUE** 🟢  
tomate, concombre, oignon, olives, câpres, biscotte d'orge, origan, fromage "feta" et huile d'olive €9,50

**BANQUET DE LÉGUMES** 🟢 🌿  
jeunes pousses mélangées, tomate cerise, noisette, fruits de saison, fromage « manouri » grillé, vinaigrette caroube-miel €12,00

**VERTS BOUILLIS** 🟢  
légumes verts de saison, courgette, œuf dur, tomate râpée, pomme de terre, fromage aigre 'galomizithra', huile d'olive €9,00

**TOMATES CERISES 'BURRATA'** 🟢  
Tomates cerises bio, , biscotte de caroube, fromage 'mozzarella burrata, Pesto au basilic, vinaigrette aux herbes €13,50



# Casserole & sauté

## FILETS DE BŒUF 'AU MIEL'

miel, vin doux, sésame, purée de pomme de terre €29,50

## BŒUF 'RAGOUT'

ail, vinaigre, purée de pomme de terre, frites €19,00

## JARRET D'AGNEAU

purée de pommes de terre, sauce au jus €24,00

## POULET A L'ORANGE

purée de carottes, gruau, sauce à l'orange €17,00

## FILETS DE BŒUF 'PASTICCIO'

pappardelle, sauce ragoût, béchamel au fromage 'graviera €28,50

## CHÈVRE À LA CASSEROLE

anis, citronnelle, pâtes orzo, fromage galomizithra €22,00

## FILET DE PORC

purée de patates douces, sauce aux champignons, huile de truffe €19,50

# Pâtes & Risotto

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

variété de champignons, copeaux de parmesan, creme de champignons, huile de truffe €17,00

## RIGATONI AU POULET

poulet, fromage « haloumi », graines de tournesol, crème au citron vert €17,00

## GNOCCHI CAPRESE

pesto de basilic, tomates cerises, mozzarella €16,50

## CREVETTES ORZO PÂTES

crevettes, tomate, basilic, bouillon de fruits de mer €20,00

## LINGUINES AUX FRUITS DE MER

palourdes, moules, safran €19,50

# Poissons & Fruits de Mer

## FILLET DE LOUP DE MER

courgettes sautées, jeunes pousses, pois beurre, sauce aux agrumes €21,50

## FILET DE SAUMON

gruau, crème de céleri-rave, sauce aux agrumes €25,50

## LINGUINES AU HOMARD

homard (600gr), ouzo, basilic, tomate €55,00

## CREVETTES GÉANTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four  
(2 pièces) 33,00 €

## CREVETTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four €21,50

## FILET DE THON

tomate séchée, taboulé, purée d'avocat €25,50

## POULPE GRILLE

salade de haricots, houmous d'aubergines, sauce à l'huile et au citron €22,00

## HOMARD GRILLÉ

purée de patates douces, avocat, vinaigrette aux herbes €49,00 // 600gr



## Boeuf...

Nous proposons 3 types de cuisson pour une meilleure dégustation: **à point, saignant et bleu**

### LIMOUSINE

...servi avec légumes grillés et frites

**FILET DE BOEUF POUR DEUX**    
Elevage grec. Avec sauce au poivre et sauce béarnaise  
€69,00 // 450gr

**FILET DE BOEUF**   
Elevage grec  
€33,00 // 200gr  
€47,00 // 300gr

**FAUX FILET**   
Elevage grec  
€27,00 // 300gr

**ENTRECÔTE**   
1Elevage grec  
€32,00 // 300gr

**FOIE DE VEAU**   
Elevage grec  
€13,50 // 300gr

### BLACK ANGUS

...servi avec légumes grillés et pomme de terre au four

**ENTRECÔTE AUSTRALIA**    
Australia  
€53,50 // 300gr


**PICANHA**    
Ireland  
€34,00 // 300gr

**ENTRECÔTE ARGENTINA**   
Argentina  
€41,50 // 300gr

**COTE DE BOEUF**   
Ireland  
€37,00 // 500gr

### WAGYU

...servi avec oignons grillés et pomme de terre au four


**FAUX FILET A5 JAPAN**   
Kobe, Japan (+/-200gr)  
€55,50 // 100gr

**SAUCES:** Poivre // Bearnaise // Champignons  
BBQ // Gravy €3,00

## Autres types de viande...

**CÔTE DE PORC**  
pommes de terre frites, pain pita, sauce bbq maison €15,00

**PICANHA D'AGNEAU**   
pommes de terre frites, légumes, sauce au jus  
€22,00

**BURGER DE BOEUF**   
boeuf haché, iceberg, tomate, fromage parmesan, pastrami, oignons caramélisés, mayo épicée et pommes de terre frites €17,50

**BURGER VÉGÉTALIEN 'BEYOND'**    
iceberg, champignons, oignons caramélisés, mayo à la truffe, crème d'avocat et salade €16,50

**STEAK HACHÉ DE BOEUF**  
pommes de terre frites, pain pita, yogourt épicé €15,00

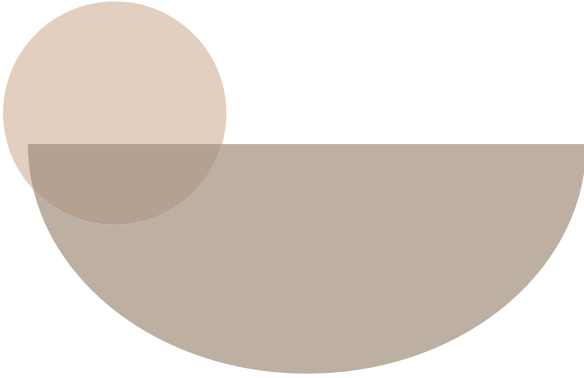
**FILET DE POULET**   
légumes grillés, pomme de terre au four  
€16,00

Les prix incluent 13% I.V.A. Nous acceptons les espèces, Visa, Mastercard, Amex, Maestro. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir et nous pourrions vous proposer des plats alternatifs. Le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu. Le restaurant est obligé d'avoir un formulaire de réclamation spécial à côté de l'entrée



## BROT & BEGLEITUNG

zwei Brotsorten, Zwieback, Oliven, Olivenöl  
Schwarzaugenbohnen, €2,50 // person



glutenfrei



vegetarisch



tiefgekühlt



in Sonnenblumenöl frittiert



bestseller

## Kalte & Rohe Vorspeisen

---

### GANZ KRETA AUF EINEM TELLER

Dakos, Weinblattröllchen, Touloumotyri-Käse, Tzatziki, Auberginenhumus,  
rosa Seehecht-Kaviarcreme  
(für 2 Personen) €20,00

#### RINDERFILET-CARPACCIO

Rucola, eingelegten Artischocken, Olivenöl,  
grobem Salz, frisch gemahlenem Pfeffer  
€17,00

#### SEEBARSCH CHEVICHE

Zitrusaromen, Salz, Pfeffer, Olivenöl, grüne  
Chili, Gurke, Pfirsich, €15,50

#### KOPANISTI

Feta-Käse, Chili, Olivenöl mit knusprigem  
Brot €7,50

#### TZATZIKI

Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill,  
hausgemachte Croutons, Olivenöl €6,50

#### RINDERTARTAR

Rinderfilet, Eigelb, Dijonsenf, frische Kräuter,  
Sardellenpaste, knusprige Bruschetta, dünne  
Kartoffelstreifen €21,00

#### LACHSTARTAR

Avocado, Gurke, Soja, Sesam, Rettich, Chili,  
marinierter Fenchel, Olivenöl €18,00

#### DAKOS

geriebene frische Tomate, Feta-Käse,  
Oregano, Olivenöl und Oliven auf  
Gerstenzwieback, €8,00

#### AUBERGINEN-HUMMUS

Kichererbsen, geräucherte Aubergine,  
Honig, Olivenöl mit Tortilla-Chips €8,00

## Warme Vorspeisen

---

### „FETA“ KÄSE MIT GETREIDEKRUSTE B ●

an Feigenmarmelade und knusprigen Brotstangen €13,50

### GEFÜLLTE WEINBLÄTTER 🌿

mit Hackfleisch, Reis, Kräutern am Ei-Zitronensauce €9,50

### GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH 🌿

mit Selleriecreme, Süßwein, Kartoffelstreifen €11,50

### SCHNECKEN 'BOUBOURISTOI' 🌿

in gealtertem Essig mit grobem Salz und Rosmarin €11,00

### GRAVIERA-KÄSE SAGANAKI B ●

in Panko- und Polentakruste mit Marmelade der Saison und Zitronencreme €13,00

### TEMPURA-GARNELEN B ● ❄️

mit rosa Seehecht-Kaviarcreme, Tintenfischfarbe, Krabbencracker, Safran-Aioli €14,50

### GEDÄMPFTE MUSCHELN 🌿 ❄️

mit Knoblauch, Ouzo und frischen Kräutern €12,50

### SAUTIERTEN PILZEN B

mit Kürbiskernen und 'galomizithra' Käse €10,50

### ZERSTÖRTE GEBRATENE KARTOFFELN 🌿 ● ●

mit Fleur de Sel Meersalz und frischem Oregano €6,00

## Salate

---

### ALANA ● B

gemischte Babyblätter, bunte Paprika, Karotten, Rettich, Croutons, Walnüsse, Rosinen, Kirschtomaten, Parmesanflocken, in Blätterteig-Nest €11,50

### KANTAIFI ● B

gemischter grüner Salat auf traditionellem Gebäck (Kantaifi), Feta-Käse-Mousse, Feigen-Chutney, Halva-Eis €13,00

### GRIECHISCHER SALAT ●

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Gerstenzwieback, Oregano, Feta-Käse und Olivenöl €9,50

### GEMÜSEBANKETT ● B 🌿

gemischte Babyblätter, Kirschtomaten, Haselnüsse, saisonale Früchte, gegrillter Manouri-Käse, Johannisbrotsirup-Dressing €12,00

### GEGARTES WILDGEMÜSE 🌿 ●

Saisonales frisches Gemüse mit Zucchini, geriebene frische Tomate, eingelegte Zwiebeln, Sauerkäse „Galomizithra“. €9,50

### KIRSCHTOMATEN 'BURRATA' ●

Bio-Kirschtomaten, , Johannisbrot Zwieback, Basilikumpesto, Mozzarella-Burrata, Kräutervinaigrette €13,50



# Langsam gegart & sautiert

## RINDERFILETS „HONIG“

in Sauce aus Honig und süßem Wein, Sesam, Kartoffelpüree €29,50

## RINDFLEISCH 'RAGOUT'

mit Knoblauch, Essig, Kartoffelpüree, Chips €19,00

## GESCHMORTE LAMMKEULE

mit Kartoffelpüree und Bratensoße €24,00

## HÜHNCHENBRUSTFILLET MIT ORANGE

an Karottenpüree und Bulgur mit Orangensauce €17,00

## RINDERFILETS 'PASTICIO'

mit Rigatoni in Ragu-Sauce, „Graviera“ Käse Bechamel €28,50

## ZIEGE IN DER KASSEROLLE

mit Anis, Zitronengras, griechischen Reismudeln, 'galomizithra' Käse €22,00

## SCHWEINEFILET

mit Süßkartoffelpüree, Pilzsauce, Trüffel Öl €19,50

# Nudeln & Risotto

## PILZ RISOTTO

Auswahl an Pilzen mit Parmesanflocken, Trüffelöl €17,00

## RIGATONI HÜHNCHEN

Hähnchen, Käse „Haloumi“, Sonnenblumenkerne, Limettencreme €17,00

## GNOCCHI CAPRESE

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Mozzarella €16,50

## GRIECHISCHE REISNUDELN MIT GARNELEN

Garnelen, , Tomate, Basilikum, Schalentierbrühe €20,00

## LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTE

Venusmuscheln, Miesmuscheln, Safran €19,50

# Fisch & Meeresfrüchte

## SEEBARSCHFILET

mit sautierten Zucchini, Babysalatblättern, Buttererbsen und Zitrusauce €21,50

## LACHSFILET

in Zitronensauce an Bulgur und Selleriecreme €25,50

## HUMMERLINGUINE

Hummer (600gr), Ouzo, Basilikum, Tomate €55,00

## GEGRILLTE JUMBO-GARNELEN

an Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli, gebackenes Chili (2 Stück) 33,00 €

## GEGRILLTE GARNELEN

Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli, gebackenes Chili €21,50

## THUNFISCHFILET

mit sonnengetrockneten Tomaten, Tabouleh, Avocadopüree €25,50

## OKTOPUS VOM GRILL

an Bohnensalat, Auberginen-Hummus in Olivenöl-Zitronensauce €22,00

## GEGRILLTER HUMMER

Süßkartoffelpüree, Avocado, Kräuter Vinaigrette €49,00 // 600gr



## Steaks...

Wir empfehlen Medium, Medium Rare und Rare für optimale Ergebnisse


### LIMOUSINE

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

**RINDERFILET FÜR ZWEI PERSONEN**    
aus griechischer Haltung . Mit Pfeffer und Sauce Bearnaise €69,00 // 450gr

**RINDERFILET**   
aus griechischer Haltung €33,00 // 200gr  
€47,00 // 300gr

**SIRLOIN STEAK**   
aus griechischer Haltung €27,00 // 300gr

**RIB - EYE**   
aus griechischer Haltung €31,00 // 300gr

**KALBLEBER**   
aus griechischer Haltung €13,50 // 300gr

### BLACK ANGUS

...serviert mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

**RIB - EYE AUSTRALIA**    
Australia €53,50 // 300gr


**PICANHA**    
Ireland €34,00 // 300gr

**RIB - EYE ARGENTINA**   
Argentina €41,50 // 300gr

**RIB STEAK**   
Ireland €37,00 // 500gr

### WAGYU

...serviert mit gegrillten Zwiebeln und Ofenkartoffeln

**STRIPLOIN A5 JAPAN**   
Kobe, Japan (+/-200gr)  
€55,50 // 100gr

## Andere Fleischsorten

**SCHWEINEKOTELETT**  
mit Bratkartoffeln, Fladenbrot, hausgemachte BBQ-Sauce €15,00

**LAMM-PICANHA**   
Bratkartoffeln, Gemüse, Bratensoße  
€22,00

**RINDFLEISCHBURGER**   
Hackfleisch, Eisberg, Tomate, Parmesan, Pastrami, karamellierte Zwiebeln, würzige Mayo und gebratene Kartoffeln €17,50

**VEGANER BURGER BEYOND**    
Eisberg, Champignons, karamellierte Zwiebeln, Trüffelmayonnaise, Avocado-creme und Salat €16,50

**RINDFLEISCH-PATTIES**  
Bratkartoffeln, Fladenbrot, scharfer Joghurt  
€15,00

**HÄHNCHENBRUSTFILET**   
an gegrilltes Gemüse und Ofenkartoffel  
€16,00

**SAUCEN:** Pfeffer // Bearnaise // Pilzsoße // BBQ // Bratensoße  
€3,00

Die Preise verstehen sich inklusive 13 % I.V.A. Wir akzeptieren Bargeld, Visa, Mastercard, Amex, Maestro. Bitte teilen Sie uns eventuelle Lebensmittelallergien mit und wir können Ihnen alternative Gerichte vorschlagen. Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung nicht eingegangen ist. Das Restaurant ist verpflichtet, neben dem Eingang ein spezielles Beschwerdeformular aufzustellen