



Kalamarákia Tiganitá | Baby-Calamari frittiert | Zitronen-Knoblauchöl | Meersalz – 12,6

Kolokythákia Tiganitá | frittierte Zucchinischeiben | Zitronen-Meersalz | Tatziki- 10,9 

Bruschetta Classico | Tomaten | Knoblauch | Zwiebeln | Olivenöl | Parmesan - 8,5  

Vitello Tonnato Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern - 16

Rinder-Carpaccio | Trüffelöl | gehobelter Parmesan | Limette - 16

Gebratene Gambas | Knoblauchöl | Limette | Kräuter | ein Hauch Chili | Salatbouquet - 18,9

Feta Saganaki | gebackener Schafskäse | Thymian-Honig

| gerösteter Sesam | Zitrone - 12,5 

Antipasti-Teller | Gemischte Vorspeisen des Hauses (Schinken & Veggi)

1.Person - 15,5 | 2.Personen - 20,7 | 4.Personen 37,9  

Karamellisierter Ziegenkäse | Honigkruste |

gerösteten Nüssen | Salatbouquet - 12,9 

Vorspeisen



Dips & Kleinigkeiten

Cremiges Tatziki - 5,9 

Hausgemachtes Pita-Brot - 2,5 

Taramas | Fischrogencreme - 6,9

Kopanisti - würzige Schafskäsecreme - 6,9 

Fruchtiges Tomaten - Aioli - 6,9

Auberginencreme | Knoblauch | Walnüsse - 6,3 

Hausfritten Rot - Weiß - 5,9 

Kleiner gemischter Beilagensalat - 5,6  

 = Vegetarisch

 = Vegan

MENÜ

Gut zu wissen !

Zu allen Dips & Vorspeisen
reichen wir Ciabatta-Brot.

3-Gang-Genussmenü · 39 €

4-Gang-Genussmenü · 49 €

Für Hinweise zu Allergien / Zusatzstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Service-
Personal.



Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak | Café-de-Paris-Sauce | Tagesbeilagen

Normal 220g - 29,9 | Groß 300g - 35,5

Hähnchenoberkeulenfilet aus dem Münsterland | Tomatenchutney |

Schwarze Oliven | Thymian | Fritten | Salat - 21,9

Manzo Argentinisches Rinderfilet | Schalotten-Portweinjus | Tagesbeilagen

Normal 180g - 38,9 | Groß 250g - 46,9

Kalbsleber | Salbeibutter | Zitrone | Kräuter | Tagesbeilagen - 28,9

Schnitzel Goldbar vom Eifler Schwein | gerollt und gefüllt | Parmesan | Bacon |

Waldpilze a la Creme | Fritten | Salat - 26,9

Gegrillte Rindermedaillons | vom Rinderfilet | Schalotten-Portweinjus |

Tagesbeilagen - 31,9

Gebratenes Lachsfilet | Kräuter-Knoblauchöl | Meersalz | Tagesbeilagen - 25,9

Fileto Pancetta | Eifler Schweinefilet-Speckmantel |

Schalotten-Portweinjus | Tagesbeilagen - 27,6

Gegrillte Lammkoteletts | Neuseeland |

Thymian-Zitronen-Olivenöl | Fritten | Salat - 34,9

Grillplatte für 2 Personen | Grillgut des Hauses | Café-de-Paris-Sauce |

Hausfritten | Salat - 48,5



3-Gang-Genussmenü • 39 €

Eine Vorspeise | ein Hauptgericht | ein Dessert

4-Gang-Genussmenü • 49 €

Zwei Vorspeisen | ein Hauptgericht | ein Dessert

Rinderfilet oder Lammkoteletts: jeweils 5 € Menüaufpreis

Für Hinweise zu Allergien / Zusatzstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Service-
Personal.

MENÜ



Hauptgerichte

Bifteki | Rinderhacksteak | Schafskäse gefüllt | Fritten | Salat - 18,9

Souvlaki Spieße | (Schwein o. Hähnchen) | Tzatziki | Fritten | Salat - 18,9

Gyros Classico | Tzatziki | Zwiebeln | Fritten | Salat | (Schwein o. Hähnchen) - 18,9

Bauern Gyros | (Schwein o. Hähnchen) | Waldpilzrahm |

Zwiebeln | Fritten | Salat - 18,9

Schnitzel a la Creme vom Eifler Schwein | aus der Oberschale |

Waldpilze a la Creme | Fritten | Salat - 18,9

Classic Burger - Hausfritten | Sauerteigbrötchen | Beef-Patty (100% Rind) | Bacon |

Tomaten | Zwiebeln | Burgersauce | Salat - 16,5

Gyros Burger - Hausfritten | Sauerteigbrötchen | Gyros (Schwein o. Hähnchen) |

Tzatziki | Tomaten | Salat | Zwiebeln - 16,5

BBQ Burger - Hausfritten Sauerteigbrötchen | Chipotle BBQ-Sauce |

Beef-Patty (100% Rind) | getr.Röstzwiebeln | Tomaten | Salat - 17,9

Veggi Burger - Hausfritten | Sauerteigbrötchen | Gemüse-Patty | Tomaten | Zwiebeln

| Burgersauce | Salat - 17,5



Crispy Chicken - Hausfritten | Sauerteigbrötchen | Hähnchen-Patty | Tomaten |

Zwiebeln | Burgersauce | Salat - 17,5



MENÜ

3-Gang-Genussmenü · 39 €

Eine Vorspeise | ein Hauptgericht | ein Dessert

4-Gang-Genussmenü · 49 €

Zwei Vorspeisen | ein Hauptgericht | ein Dessert

Rinderfilet oder Lammkoteletts: jeweils 5 € Menüaufpreis.



= Vegetarisch



= Vegan

Für Hinweise zu Allergien / Zusatzstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Service-
Personal.



Greek Bowl | Mediterraner-Bulgur-Salat | Feta | Tomaten | Gurke - 16,9



Insalata Mees | Wildkräutersalat | Sylter-Dressing - 14,5



Caesar Salad Classico | Knackige Romana-Herzen | cremiges Caesar-Dressing |

gehobelter Parmesan | Kräuter-Croûtons - 13,9



Dein Salat. Dein Lieblings-Topping

Das Beste kommt obendrauf - Mach deinen Salat zum Lieblingsgericht.

Gyros vom Spieß – Schwein oder Hähnchen +5

Hähnchenoberkeulenfilet +6 | gebratenes Lachsfilet +9

gebratene Kalbsleber +7 | drei gebratene Gambas +8

gebratene Rinderfiletspitzen +9 | zwei gegrillte Lammkoteletts +10



Tiramisu Classico | Mascarpone | Espresso | Amarettini-Knusper | Kakao – 8 €



Mousse au Chocolat | Feinherbe Valrhona-Schokolade |

Beerenragout | Biscoff-Crumble – 8 €



Giaourti me Meli | Griechischer Sahnejoghurt | geröstete Walnüsse |

Thymianhonig | Orange – 8 €



MENÜ

3-Gang-Genussmenü · 39 €

Eine Vorspeise | ein Hauptgericht | ein Dessert

4-Gang-Genussmenü · 49 €

Zwei Vorspeisen | ein Hauptgericht | ein Dessert

Rinderfilet oder Lammkoteletts: jeweils 5 € Menüaufpreis.

 = Vegetarisch

 = Vegan

Für Hinweise zu Allergien / Zusatzstoffe
wenden Sie sich bitte an unser Service-
Personal.



Pinsa

(VEGAN) Pinsa, auch genannt Pinsa romana, ist eine herzhafte italienische Focaccia.

Für die Herstellung von Pinsa werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Der Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt also in den verwendeten Zutaten und in der Zubereitung. Die Pizza besteht lediglich aus Weizenmehl, Hefe, Wasser, Salz und etwas Öl. Der Teig geht meist nur eine Stunde, bevor er ausgerollt und gebacken wird.

Außerdem wird die Pizza im Gegensatz zur Pinsa meist direkt mit den Zutaten gebacken, was bei der Pinsa nicht der Fall ist.

MOZZARELLA

San Marzano Tomaten | Kirschtomaten
| Basilikum | Mozzarella

13,9

EL GRECO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Gyros vom Schwein oder Hähnchen

15,9

PRIMAVERA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
gegrillte Antipasti | getrocknete
Tomaten | Artischocken

15,9

EGERLINGE

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Champignons

13,9

SERRANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Serrano Schinken | Parmesan

17,9

NAPOLI

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Anchovis | Oliven | Kapern

17,9

MILANO

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Italienischer Salami | Kirschtomaten

17,9

FETA

San Marzano Tomaten | Mozzarella |
Schafskäse | Kirschtomaten | Peperoni

15,9

SOLOMOS

San Marzano Tomaten | Kirschtomaten
| Lachswürfel | Mozzarella

19,9