

RAW & COOKED SEAFOOD BAR

VORSPEISEN

SOUS VIDE OCTOPUS PREMIUM - COOKED

AUFGRUND DER VAKUUMVERSIEGELTEN BEUTEL UND DEN NIEDRIGEN GARTEMPERATUREN BLEIBEN BEIM SOUS-VIDE GAREN AROMEN UND GESCHMACK VOLL ERHALTEN. AUCH VITAMINE UND NÄHRSTOFFE GEHEN NICHT VERLOREN.
6 STUNDEN SOUS-VIDE GEGART | IN SCHEIBEN GESCHNITTEN | KAROTTEN | PAPRIKA
GRIECHISCHES OLIVENÖL | APFELESSIG | KRÄUTER | KALT **20**

DRY AGED LACHSFORELLEN CARPACCIO - RAW

EINE NEUIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE, 21 BIS 28 TAGE IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT. DURCH DIE REIFUNG KOMMEN NEUE INTENSIVE AROMEN HINZU UND DIE TEXTUR WIRD SEIDIG-WEICH.
JURAEQUELL AUS WELLHEIM, REGIONAL, NACHHALTIG UND IMMER FRISCH.
HONIG-SENF DIP | KALT **20**

JAKOBSMUSCHELN - COOKED

JAKOBSMUSCHELFLEISCH | LEMON GURD CREME | MEDIUM GEGRILLT **22**

DRY AGED THUNFISCH CARPACCIO - RAW

EINE NEUIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT. DURCH DIE REIFUNG KOMMEN NEUE INTENSIVE AROMEN HINZU UND DIE TEXTUR WIRD SEIDIG-WEICH.
SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE | KALT **20**

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN - COOKED

IN DER SCHALE GEGRILLT FÜR MEHR SAFTIGKEIT OHNE KOPF, VORGESCHNITTEN ZUM EINFACHEREN VERZEHR.
KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | LAUWARM, KURZ GEGRILLT **20**

UNSER HAUPTAUGENMERK RICHTET SICH AUF DAS GRILLEN!
DIESE ZUBEREITUNGSART VERBINDET GESUNDES MIT SCHMACKHAFTEM!

VORSPEISEN - SALATE - PASTA - VEGGI & VEGAN

VORSPEISEN

WAGYU ORIGINAL AUS JAPAN RIB EYE A5 HÖCHSTE FLEISCH QUALITÄTSSTUFE

EIN ÜBERWÄLTIGENDES ERLEBNIS, DASS IHRE SINNE ANSPRICHT! SO ZART, DASS ES AUF DER ZUNGE ZERGEHT.
MILDE TEXTUR | REICHES, SÜSSES AROMA DURCH DEM HOHEN FETTANTEIL **PRO 100GR 49**

DRY AGED RINDER CARPACCIO

AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS CHATEAUBRIAND | FETA STREUSEL | GRIECHISCHES OLIVENÖL | **KAPERN 20**

DRY AGED RINDER TATAR

EINE GANZ BESONDER HOCHWERTIGE ART VON TROCKEN GEREIFTEM RINDER FILET 28 TAGEN, HACKFLEISCH
AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS CHATEAUBRIAND MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG **20**

BURRATA DI BUFALA

BÜFFELMILCH | CREMIGER WEICHER KERN | GESCHMACKSINTENSIV | PESTO ROSSO DI POMODORO | **VEGGI 14,5**

FETA KÄSE & OLIVEN

COCKTAILTOMATEN | KAPERN | GRIECHISCHES OLIVENÖL | **VEGGI 12,5**

FETA AUS DEM BACKOFEN

VERFEINERT MIT COCKTAILTOMATEN, SNACK PAPRIKA, ZUCCHINI,
GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL UND PESTO ROSSO DI POMODORO | **VEGGI 12,5**

GEGRILLTER HALOUMI

AUS ZIEGEN-, SCHAFS- UND KUHMITLICH | FEIGEN AUFSTRICH | **VEGGI 12,5**

GEGRILLTE PEPPERONI

GRIECHISCHES KNOBLAUCH OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | ZAZIKI | **VEGGI 10**

GEGRILLTES GEMÜSE

SNACK PAPRIKA | ZUCCHINI | GRIECHISCHES KNOBLAUCH OLIVENÖL MIT GEWÜRZMISCHUNG **VEGAN 10**

SALAT MEDITERRAN

GEMISCHTER BLATTSALAT | HEIDELBEEREN | MANDARINEN | TRAUBEN | COCKTAILTOMATEN
KALAMATA OLIVEN | GURKEN | FETA KÄSE STREUSEL | BALSAMICO-OLIVENÖL-DRESSING | **VEGGI 14**

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET AUS FRANKREICH DAZU **8**

MIT GEGRILLTEN CALAMARIS DAZU **8**

PASTA - TAGLIATELLE VERDI MIT SPINAT

IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | GERIEBENER PARMESAN | PESTO ROSSO DI POMODORO | **VEGGI 14**

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET AUS FRANKREICH DAZU **8**

MIT GEGRILLTEN CALAMARIS DAZU **8**

VEGANER TELLER

SNACK PAPRIKA | ZUCCHINI MIT KNOBLAUCH-OLIVENÖL | PELLKARTOFFELN | SENF DIP | **VEGAN 16**

WIR VERWENDEN OLIVENÖL AUSSCHLIESSLICH AUS GRIECHENLAND!

SEIT MENSCHENGEDENKEN WIRD IN GRIECHENLAND DER OLIVENBAUM KULTIVIERT UND GEEHRT. DIE KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN UND DIE BODENBESCHAFFENHEITEN BIETEN HIER OPTIMALE VORAUSSETZUNGEN FÜR DAS WACHSTUM DES OLIVENBAUMES. DAS GRIECHISCHE OLIVENÖL ENTHÄLT UNTER ANDEREM CA. 77% UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN, VERSORGT DEN KÖRPER MIT VITAMIN A UND E, IST SALZ- UND CHOLESTERINFREI UND SOMIT DAS GESÜNDESTE SPEISEFETT. ES IST ÄUSSERST BEKÖMMLICH UND SEHR FEIN IM GESCHMACK

VIEW SPECIALS - FISCH VOM GRILL

DRY AGED THUNFISCHSTEAK

EINE NEUIGKEIT FÜR DIE GASTRONOMIE, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.
DURCH DIE REIFUNG KOMMEN NEUE INTENSIVE AROMEN HINZU UND DIE TEXTUR WIRD SEIDIG-WEICH.
MIT LEICHT KNUSPRIGEM RAND | PELLKARTOFFELN | KALBSJUS MIT PORTWEIN VERFEINERT | GRÜNER SALAT **32**

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN

IN DER SCHALE GEGRILLT FÜR MEHR SAFTIGKEIT OHNE KOPF, VORGESCHNITTEN ZUM EINFACHEREN VERZEHR.
PELLKARTOFFELN | KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | GRÜNER SALAT **28**

LACHSFORELLENFILET DER JURAQUELL AUS WELLHEIM

REIS IN GEMÜSESOSSE | SENF DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG | GRÜNER SALAT **25**

KALAMARI

REIS IN GEMÜSESOSSE | KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | GRÜNER SALAT **24**

TRILOGIE VON MEERESFRÜCHTEN

JAKOBSMUSCHELFLEISCH | ARGENTINISCHE WILDGARNELEN | CALAMARIS
PELLKARTOFFELN | KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | GRÜNER SALAT **32**

VIEW SPECIALS - FLEISCH VOM GRILL

PASTEAK

DRY AGED RINDER FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN
AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | KAUM FETTANTEIL
TAGLIATELLE VERDI MIT SPINAT IN TOMATEN-GEMÜSESOSSE | PESTO ROSSO DI POMODORO
GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT **40**

TAGLIATA DI MANZO

WET AGED WET AGED AUSTRALIEN RINDER RUMPSTEAK 120 TAGEN
OHNE FETTRAND | IN SCHEIBEN GESCHNITTEN AUF SÜßKARTOFFELPÜREE BETT
PESTO ROSSO DI POMODORO | GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT **40**

NEUSEELÄNDISCHES LAMMKARREE

IN SCHEIBEN GESCHNITTEN | HERZHAFTER GESCHMACK
SÜßKARTOFFELPÜREE | PESTO ROSSO DI POMODORO | GRÜNER SALAT **33,5**

NEUSEELÄNDISCHES LAMM FILETS

AUS DEM ZARTEN MITTELSTÜCK | KAUM FETTANTEIL | BESONDERES ZART
REIS IN GEMÜSESOSSE | KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG | GRÜNER SALAT **28**

GEFÜLLTES DRY AGED GREEK BIFTEKI MIT FETA KÄSE

REIS IN GEMÜSESOSSE | SENF DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG | GRÜNER SALAT **22**

GREEK SUVLAKI

FREILANDHALTUNG | SPANISCHES SCHWEINEFILET AM SPIESS | NUSSIGES AROMA | SEHR ZART
REIS IN GEMÜSESOSSE | ZAZIKI | GRÜNER SALAT **24**

DRY AGED BIG BURGER

FOCACCIA BURGER BUN (MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVENÖL, MIT ROSMARIN BESTREUT)
250GR RINDFLEISCH 28 TAGEN TROCKEN GEREIFT | BARBEQUE SOÙE | GETROCKNETE TOMATEN
FETA-KÄSE-STREUSEL | GRÜNER SALAT | SÜßKARTOFFEL POMMES | SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE **22**

HÄHNCHENBRUSTFILET AUS FRANKREICH

FREILANDHALTUNG | FÜTTERUNG OHNE GENTECHNIK
REIS IN GEMÜSESOSSE | SENF DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG | GRÜNER SALAT **22**

LOW CARB DRY AGED RINDERHACKSTEAK

PAPRIKA | ZUCCHINI | GRÜNER SALAT | SENF-DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG **22**

VIEW STEAKS

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR STANDARDMÄSSIG MIT:
PELLKARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO, GRÜNER SALAT
UND GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG
ALLE STEAKS ALS SURF & TURF MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELEEN AUFPREIS 9.5

DOUBLE AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

DOUBLE AGED AUSTRALIEN RIB EYE BIS 141 TAGEN
120 TAGEN NASS GEREIFT UND 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART | GETREIDEFÜTTERUNG
NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER GESCHMACK
350GR. 66,5 300GR. 57 250GR. 47,5

TRIPLE AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

TRIPLE AGED AUSTRALIEN RUMPSTEAK BIS 162 TAGEN
120 TAGEN NASS GEREIFT, 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT UND 21 TAGEN IM BUTTER GEREIFT
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR ZART | OHNE FETTRAND | GETREIDEFÜTTERUNG
NATURLICHES, ORIGINALES AROMA LEICHT NUSSIGER, BUTTRIGER GESCHMACK
350GR. 72,5 300GR. 62,5 250GR. 52

PREMIUM DRY AGED STEAKS

EINE EXKLUSIVITÄT UNSERES RESTAURANTS, 70 TAGEN IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

PREMIUM DRY AGED RINDER RUMPSTEAK 70 TAGEN
BESONDERS GESCHMACKSINTENSIV | AROMATISCH | SEHR ZART | OHNE FETTRAND 300GR. 54 250GR. 45

DRY AGED STEAKS

DRY AGED RINDER FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN
AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | KAUM FETTANTEIL 250GR. 37

DRY AGED RINDER PORTERHOUSE 42 TAGEN
RUMPSTEAK AM KNOCHEN | INKLUSIVE FILET PRO 100GR. 9

DRY AGED IRISCHES RINDER TOMAHAWK SALT-MOSS-AGED 28 TAGEN
RIB EYE AM LANGEN KNOCHEN | BESONDERS SAFTIG PRO 100GR. 9

WET AGED STEAKS

WET AGED AUSTRALIEN RIB EYE 120 TAGEN KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART
GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA 350GR. 56 300GR. 48 250GR. 40

WET AGED AUSTRALIEN RUMPSTEAK 120 TAGEN MAGER | SEHR FEIN IM GESCHMACK | SEHR ZART
GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA 350GR. 56 300GR. 48 250GR. 40

EXTRA BEILAGEN UND DIPS

KNOBLAUCH BAGUETTE 6 SÜßKARTOFFELPÜREE 6,5 GEGRILLTES GEMÜSE SNACK PAPRIKA & ZUCCHINI 6
PELLKARTOFFELN 5 PELLKARTOFFELN MIT MEERSALZ, BIO OREGANO UND TRÜFFEL MAYONNAISE 8
SENF DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG 3 TRÜFFEL MAYONNAISE 3
GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG 3

BOURBON WHISKEY 2CL ODER 4cl

EAGLE RARE

10 JAHRE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY
GESCHMACK: KARAMELL, KRÄUTER 5 ODER 9,5

WOODFORD RESERVE

STRAIGHT BOURBON DOUBLE OAKED
GESCHMACK: KRÄFTIGEN NOTEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, KARAMELL, SCHOKOLADE, ÜBER EINE RAUCHIGE
EICHENNOTE BIS HIN ZU EINEM SEHR LANGEN ABGANG MIT ANHALTENDER, SÜSSER NOTE 4,8 ODER 9

BULLEIT

10 JAHRE BOURBON AMERICAN FRONTIER WHISKEY | ULTRA - PREMIUM | HANDGEFERTIGT IN KENTUCKY
GESCHMACK: VANILLE, TROCKENFRÜCHTEN UND EINEM LANGEN, RAUCHIGEN ABGANG 4,5 ODER 8,5

MALT WHISKEY 2CL ODER 4cl

THE BALVENIE

DOUBLEWOOD 12 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH
GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE 5 ODER 9,5

DALWHINNIE

15 JAHRE AROMATISCHER SINGLE MALT SCOTCH WHISKY | HANDGEFERTIGT IN DEN SCHOTTISCHEN HIGHLANDS
GESCHMACK: MALZIG-SÜSSEN AROMEN, HEIDEKRAUT, MIT EINER SPUR RAUCH AM ENDE 4,8 ODER 9

GLENFIDDICH

15 JAHRE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SOLERA
GESCHMACK: WÄRMENDE GEWÜRZ-, HONIG- UND REICHE FRUCHTNOTEN 4,5 ODER 8,5

RUM 2CL ODER 4cl

LOUIS SANTO

PREMIUM SINGLE RUM 18 JAHRE GEREIFT IM EX-BOURBON CASK | DOMINIKANISCHE REPUBLIK
AUS ZUCKERROHRSAFT | DOPPELGOLD PRÄMIERT | OHNE KÜNSTLICHE AROMEN & OHNE ZUCKER
GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, RAUCHIG 6 ODER 11,5

FLOR DE CAÑA

18 JAHRE IN BOURBON-EICHENHOLZ-FÄSSERN NATURLICH GEREIFT | NICARAGUA
GESCHMACK: NOTEN VON NÜSSEN UND KARAMELL
SOWIE EINEM GESCHMACK VON INTENSIVER VANILLE UND GEWÜRZEN 5 ODER 9,5

EL RON PROHIBIDO

15 YEARS OLD SOLERA FINEST BLENDED MEXICAN RUM RESERVA
GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, NÜSSE, SCHOKOLADE 4,5 ODER 8,5

TEQUILA & MEZKAL 2CL ODER 4CL

TEQUILA DON JULIO BLANCO

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE UND ZITRUSFRÜCHTE 4,8 ODER 9

DEL MAGUEY VIDA MEZKAL

GESCHMACK: TROCKENFRÜCHTE, KARAMELL, RAUCHIG UND ZITRUSFRÜCHTE 4,8 ODER 9

GIN 4CL AUF EIS

MICHI PALMA - THE GREAT ORIENTAL GOLDEN-CARDAMOM-SAFFRON

AUS DEUTSCHLAND | HANDGEFERTIGT UND MIT 23 KARAT REINEM BLATTGOLD VEREDELT.
AROMA: DUFTET NACH ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN UND ORANGE | INTENSIVE FARBE DURCH DIE
VEREDELUNG MIT GROSSEN MENGEN AN FEINSTEM SAFRAN.

GESCHMACK: SAFRAN, KARDAMOM UND EINEN HAUCH ANIS, ZIMT UND NELKEN **11**

KAIZA 5

AUS SÜDAFRIKA / KAPSTADT | DIE 5 HAUPT-BOTANICALS SIND SCHWARZE JOHANNISBEERE,
WACHOLDER, GRAPEFRUIT, ANGELIKAWURZEL UND KORIANDER.

GESCHMACK : FRISCH, WEICH, EXOTISCH MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE UND GRAPEFRUIT **9,5**

CRAFT CITRUS - MAGIC EDITION

AUS DEUTSCHLAND | AROMEN VON PFLAUME, LAVENDEL & DER MAGISCHEN ZAUBERBLÜTE,
DIE DEM GIN DIE BLAUE FARBE GEBEN. ZAUBER-GIN VERFÄRBT SICH MIT TONIC VON BLAU ZU LILA.

GESCHMACK: SIMSALA GIN **9,5**

SIPSMITH V.J.O.P. LONDON

AUS UNITED KINGDOM | AN DER NASE DOMINIEREN KRÄFTIGE AROMEN VON WACHOLDER UND ZEDERNHOLZ
ZUSAMMEN MIT EINEM HAUCH VON PIKANTER ORANGE.

IM GESCHMACK BEHÄLT DIE WACHOLDERBEERE IHRE STARKE PRÄENS,
UMGEBEN VON EINER LEICHTEN WÜRZE UND NOTEN DUNKLER SCHOKOLADE **9**

GIN MARE

AUS SPANIEN | INSPIRIERT VON DER EINZIGARTIGEN GESCHMACKSWELT DER MITTELMEERREGION.
4 MEDITERANNE PRIMÄR-BOTANICALS: ARBEQUINA-OLIVEN, ROSMARIN, BASILIKUM UND THYMIAN.

GESCHMACK : WÜRZIG-AROMATISCH **8**

HENDRICK'S

AUS SCHOTTLAND | KÖSTLICH-UNGEWÖHNLICHER GIN, DER AUS ELF FEINEN BOTANICALS HERGESTELLT WIRD.
GESCHMACK: WEICH, AUSGEWOGEN MIT SUBTILEN NOTEN DER BOTANICALS, ROSE UND GURKE **8**

NO. 3 LONDON DRY GIN BY BERRY BROS. & RUDD

AUS ENGLAND | VIERMALIGE AUSZEICHNUNG ALS BESTER GIN DER WELT.

GESCHMACK: FRISCHES WACHOLDER MIT WEICHER UND DOCH PIKANTER ORANGEN-. PAMPELMUSEN-SCHALE
UND KARDAMON-KÖRNER ERGEBEN EINEN FEINEN BISS **8**

MEDITERANNEAN TONIC WATER ODER INDIAN TONIC WATER 200ML FLASCHE 3,5

VODKA 4CL AUF EIS

BELVEDERE

SUPER PREMIUM VODKA AUS 100% POLNISCHEM DANKOWSKIE-ROGGEN, 0,7L

GESCHMACK: EIN LEICHTER ROGGENGESCHMACK, DER EINEN CREMIGEN, VANILLIGEN EINDRUCK HINTERLÄSST.
IM ABGANG SAMTIG UND WARM MIT NOTEN VON ROGGENBROT UND VANILLE. MILD UND UNVERFÄLSCHT **8**

GREY GOOSE

PREMIUM-VODKA AUS FRANKREICH MIT 100 % FRANZÖSISCHEM WEIZEN UND NATÜRLICHEM QUELLWASSER
GESCHMACK: UNVERGLEICHLICH WEICH, PERFEKT ABGERUNDETER GESCHMACK, DER CREMIGE MANDELNOTEN,
APFEL UND ZITRUSFRÜCHTE MIT EINEM HAUCH PFEFFER UND ANIS KOMBINIERT **8**

ABSOLUT ELYX

PER HAND DESTILLIERTER LUXUS-VODKA AUS SCHWEDEN

GESCHMACK: SAMTIGE GESCHMACKSSTRUKTUR, WIE FLÜSSIGE SEIDE | VOLLMUNDIG MIT EINER NOTE
VON VANILLE UND WEIZEN **8**

ABSOLUT VODKA 100

EDEL VODKA AUS SCHWEDEN

GESCHMACK: VOLLMUNDIG, WÜRZIG, SAMTIG **7**

BITTER LEMON 200ML FLASCHE 3,5

EDLE SÜSSE TROPFEN - DESSERTWEINE 5CL

ROYAL OPORTO AGED 20 YEARS

LAGE: DUORO/PORTUGAL FARBE: ROT TRAUBE: TEMPRANILLO

FÜR DIE HERSTELLUNG DER ROYAL OPORTO PORTS WERDEN VOLLREIFE TRAUBEN VERWENDET, DIE AUF DEN STEILEN, FRUCHTBAREN SCHIEFER- UND GRANITHÄNGEN IM TAL DES BERÜHMTE RIO DOURO (DUORO-TAL) IM NORDEN PORTUGALS ANGEBAUT WERDEN. ROYAL OPORTO IST EIN ÄUSSERST EDLER PORT MIT LIEBLICHEM DUFT VON ROSEN UND MANDELN, SOWIE EINER FEIN NUANCIERTEN SÜSSE 6,5

SAMOS

LAGE: INSEL SAMOS/GRIECHENLAND FARBE: WEISS TRAUBE: MUSKAT BLANC

FEINES GOLD IN DER FARBE. AUSDRUCKSVOLL UND HARMONISCH MIT FLORALEN NOTEN UND ANDEUTUNGEN VON HONIG. AM GAUMEN WEICH UND SÜSSLICH MIT FEIN EINGEBUNDENER SÄURE 4,5

MAVRODAFNE

LAGE: PATRA/GRIECHENLAND FARBE: DUNKLES SAMTROT TRAUBE: MAVRODAFNE, KORINTHIAKI

BEMERKENSWERT IST SEIN ANHALTENDER, SÜSSER NACHGESCHMACK. SEIN FEINES BOUQUET ERINNERT AN GETROCKNETE PFLAUMEN, MOKKA, KAKAO UND VANILLE GEPAART MIT ZIMT UND NELKE 4

NACHSPEISEN & KAFFEE

GALAKTOBOUREKO GRIESSPUDDING IM BLÄTTERTEIG DAZU VANILLEEIS 10

GREEK JOGHURT MIT FRÜCHTEN, KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG UND WALNÜSSE IM GLAS SERVIERT 10

MOUSSE AU CHOCOLAT HANDGEMACHT MIT BELGISCHER SCHOKOLADE IM GLAS SERVIERT MIT FRÜCHTEN 10

ESPRESSO 2,5

TASSE KAFFEE 3,5

CAPPUCCINO 4

LATTE MACCHIATO 4

EDEL METAXA 2CL

METAXA PRIVATE RESERVE

GEPRÄGT IST ER DURCH SEINE BERNSTEINFARBENE FARBE UND AROMEN VON GETROCKNETEN BLUMEN UND EICHE. EINE GEWISSE SÜSSE VERLEIHT IHM DER DUFT VON HONIG UND SCHOKOLADE. IM GAUMEN ÜBERRASCHT ER MIT NOTEN VON FEIGEN, ROSINEN UND TABAK 6

EDEL GRAPPA 2CL

FUORICLASSE LEON GRAPPA AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA EXKLUSIVER GRAPPA AUS BARRIQUE ITALIEN / VENETIEN / TREVISO

DER GRAPPA STAMMT NÄMLICH NICHT NUR AUS DEN TRESTERN DER BERÜHMTE REBSORTE AMARONE, ER KANN AUCH EINE MINDESTENS 18 MONATE LANGE REIFEZEIT VORWEISEN. DIESE VERBRINGT DER EDLE TROPFEN IN KLEINEN KIRSCH- UND EICHENBARRIQUES UND BETONT DAMIT SEINEN AUSNAHMECHARAKTER 6

CASTAGNERS GRAPPA RISERVA KIRSCHBARRIQUES

CABERNET, MERLOT UND GLERA SIND DIE REBSORTEN FÜR DIE BESTEN WEINE VENETIENS AUS TRESTERN DIESER TRAUBENSORTEN WIRD DER EXKLUSIVE GRAPPA VON CASTAGNER HERGESTELLT.

DAS ERGEBNIS IST EINE AROMATISCHE INTENSITÄT, DIE DURCH VORBEHANDLUNG, DESTILLATIONSPROZESS UND DIE REIFUNG UND KIRSCHHOLZFÄSSERN ERZIELT WIRD 4,5

OUZO UND TSIPOURO AUS EIS 4CL

OUZO PLOMARI ANIS SCHNAPS 4,5

TSIPOURO KATSAROS TRESTERBRAND MIT ANIS AROMATISIERT 4,5

LIKÖRE AUF EIS 4CL

MASTICHA LIKÖR AUS DEM HARZ DES WILDPISTAZIENBAUMES 4,5

DOS MAS ZIMT LIKÖR 4,5

LIMONCELLO ZITRONENCREME-LIKÖR 4,5

BAILEYS IRISCHER WHISKEY-SAHNE-LIKÖR 4,5

PASSOA PASSIONSFRUCHTLIKÖR 4,5

BORGHETTI KAFFEELIKÖR 4,5

COCKTAILS & APERITIFS AUF EIS

OAXACA OLD FASHIONED TEQUILA REPOSADO | MEZKAL | AGAVENDICKSAFT | ANGOSTURA BITTER 12,5
PALOMA TEQUILA DON JULIO BLANCO | LIMETTENSAFT | GRAPEFRUIT SODA | AGAVENDICKSAFT | SALZ 11
PORN STAR MARTINI VODKA | VANILLESIRUP | LIMETTENSAFT | PASSIONSFRUCHT | PROSECCO 10
NEGRONI SBAGLIATO CAMPARI | MARTINI ROSSO | PROSECCO 8,5
ESPRESSO MARTINI VODKA | KAFFEELIKÖR | ESPRESSO 8
TINTO DE VERANO TROCKENER ROTWEIN | ZITRONENLIMONADE 8
SANBITTER MIT WEISSWEIN 8
CAMPARI MIT ORANGENSAFT 8
SANBITTER ALKOHOLFREI MIT ORANGENSAFT 6
VIEW COCKTAIL ALKOHOLFREI ERDBEER-MANGOGESCHMACK MIT ORANGENSAFT 8
MARTINI BIANCO ODER ROSSO 5CL 5
RAMAZZOTTI ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR 4CL 5
OUZO PLOMARI GRIECHISCHER ANIS SCHNAPS 4cl 4,5
TSIPOURO KATSAROS GRIECHISCHER TRESTERBRAND MIT ANIS AROMATISIERT 4cl 4,5

UNSERE SPRITZ- GETRÄNKE

HUGO PROSECCO | HOLUNDERSIRUP | SODA 8,5
APEROL PROSECCO | APEROL | SODA 8,5
LIMONCELLO PROSECCO | LIMONCELLO | SODA 8,5
OCEAN BLUE PROSECCO | GIN | BLUE CURACAO SIRUP | SODA 8,5
THE COFFEE-SPRITZ PROSECCO | APEROL | RISTRETTO 8,5
ANDALÖ PROSECCO | ANDALÖ | SODA 8,5
LILLET MEDITERANNEAN TONIC WATER | LILLET ROUGE 8,5
SARTI PROSECCO | SARTI ROUGE | SODA 8,5

CHAMPAGNER, SEKT & PROSECCO

DOM PERIGNON VINTAGE
NOTEN VON SÜSSEN REIFEN FRÜCHTEN, VANILLE UND LEICHT GERÖSTETEM BRIOCHE 0,75L 280
MOET & CHANDON
AROMA VON GEMISCHTEN FRÜCHTEN UND BLÜTEN DER BRIOCHE-NUANCEN 0,375L 50 0,75L 80
SEKT FÜRST VON METTERNICH
NOTEN VON BIRNE, MELONE UND MIRABELLE 0,2L 9,5 0,75L 34
PROSECCO VALDO SUPERIORE
NOTEN VON WILDAPFEL MIT SÜSSEN NOTEN VON AKAZIENBLÜTEN UND HONIG 0,2L 9 0,75L 32

BIERE VOM HERRNBRÄU 0,5L

HELLES VOLLBIER, DUNKEL EXPORT, HEFEWEISSBIER HELL, HEFEWEISSBIER DUNKEL,
HEFEWEISSBIER LEICHT, ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER 4,5
BITBURGER PILS 0,33L 4
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,33L 4

ALKOHOLFREI

S. PELLEGRINO 0,75L FLASCHE SPRITZIG 6,5 ACQUA PANNA 0,75L FLASCHE STILL 6,5
S. PELLEGRINO 0,5L FLASCHE SPRITZIG 4 ACQUA PANNA 0,5L FLASCHE STILL 4
COCA COLA 0,4L GLAS 4 COCA COLA LIGHT 0,4L GLAS 4 COLA - MIX 0,4L GLAS 4
APFELSCHORLE, TRAUBENSCHORLE, ORANGENSCHORLE 0,4L GLAS 4

VIEW

DRY AGING NEXT LEVEL

BAR



GRILL

RESTAURANT