

GRILL HOUSE

BARBECUE THE GREEK WAY

Savour the irresistible aromas of freshly barbecuing fish, meat and chargrilled vegetables, and generous use of fresh herbs. Take your pick from our gourmet burgers, sizzling veal chops, and grilled fish by the platter, and enjoy with a glass or two of something cold. Welcome to the simple tastes of Greece.

Raw & Cured

GF EF DF	Aji Amarillo seabass ceviche Marinierter Wolfsbarsch mit gelber Chilisauce Ceviche de bar de mer Aji Amarillo	17€
GF EF	Marinated salmon with beetroot, pickles and horseradish cream Marinierter Lachs mit Roter Bete, Essiggurken und Sahnemeerrettich Saumon mariné avec betteraves, cornichons et crème de raifort	21€
EF DF	Beef tataki with citrus sauce Tataki vom Rind mit Zitrussoße Tataki de bœuf avec sauce aux agrumes	22€

Refreshing Salads

V GF	Quinoa salad with Peruvian potato, yoghurt, red raddish, apple and celery sticks Quinoa-Salat mit peruanischen Kartoffeln, Joghurt, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, yaourt, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	26€
V EF	Smoked burrata with charred grilled tomatoes Geräucherte Burrata mit gegrillten Tomaten Burrata fumée avec tomates grillées	26€
EF	Chorizo salad with mashed avocado and tomatoes Chorizo-Salat mit pürierter Avocado und Tomaten Salade de chorizo avec purée d'avocats et de tomates	26€

Starters

GF EF	Grilled Calamari with tomato carpaccio, basil pesto and pine nuts Gegrillter Calamari mit Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Pinienkernen Calamar grillés avec carpaccio de tomates, pesto de basilic et pignons de pin	25€
V GF EF	Grilled vegetables with grilled haloumi, cashews, pomegranate and balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit gegrilltem Haloumi Käse, Cashewnüssen, Granatapfel und Balsamico-Creme Légumes grillés avec haloumi grillé, noix de cajou, grenade et crème balsamique	19€
	Chicken wings BBQ with sesame and country potatoes Hähnchenflügel mit BBQ-Soße, Sesam und Country-Kartoffeln Légumes grillés avec haloumi grillé, noix de cajou, grenade et crème balsamique	23€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Rotisserie

GF EF	Lamb shoulder cooked in rotisserie with corn cob and salsa Lammschulter vom Drehspieß mit Maiskamm und Salsa Épaule d'agneau cuite en rôtisserie avec pain de maïs et salsa	33€
GF EF	Pork on the spit with char grilled roots and BBQ sauce Schweinefleisch am Drehspieß mit gegrillten Wurzeln und BBQ-Soße Porc à la broche avec racines grillées et sauce BBQ	32€
GF EF	Beef with romesco, chimichurri and Florina peppers Rindfleisch mit Romesco, Chimichurri und Florina-Paprika Boeuf au romesco, chimichurri et piments Florina	36€

From the grill

GF EF	Sea bass with garlic butter and gremolata with lemon confit Wolfsbarsch mit Knoblauchbutter und eine Kräuter-Würzmischung „Gremolata“ mit Zitronenconfit Bar poisson au beurre d'ail et gremolata au citron confit	34€
GF EF	Shrimps on the grill with chilly garlic butter, avocado, pickled beetroot cubes, carrot slices and microleaves Garnelen vom Grill mit Chili-Knoblauchbutter, Avocado, eingelegten Rote-Bete-Würfeln und Karottenscheiben Crevettes sur le gril avec beurre d'ail pimenté, avocat, cubes de betteraves marinés, tranches de carottes et petits feuilles	35€
GF EF	Grilled chicken with butter beans hummus and chorizo spicy sausage Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Hummus und Chorizo-Pikantwurst Poulet grillé avec haricots au beurre, houmous et saucisse épicée au chorizo	35€
	Beef steak with "Café de paris" butter sauce, grilled eggplant with romesco cream and feta Rindersteak mit "Café de Paris" Buttersoße, gegrillten Auberginen mit Romesco-Creme und Feta Steak de bœuf avec sauce au beurre "Café de Paris", aubergines grillées avec crème romesco et feta	35€
	Beef burger, truffle mayo, cheese, smoked bacon and grilled mushrooms Rindfleisch-Burger, Trüffel-Mayo, Käse, geräucherter Speck und gegrillte Pilze Burger de bœuf, mayo à la truffe, fromage, bacon fumé et champignons grillés	29€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

V	Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream Halbgebackener Plätzchenteig mit 3 Schokoladensorten und Vanilleeis Biscuits mi cuits, 3 sortes de chocolats avec de la glace à la vanille	14€
V	Profiterol with toasted white chocolate sauce, Dulcey namelaka and almond streusel Profiterol mit gerösteter weißer Schokoladensauce, Dulcey Namelaka und Mandel streusel Profiterol sauce chocolat blanc toasté, Dulcey namelaka et streusel aux amandes	14€
GF DF V	Apple crumble with yoghurt ice cream Crumble de pommes avec glace au yaourt Apfelkuchen mit Joghurteis	10€
	Antioxidant fruit salad Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	14€
	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF	Quinoa salad with Peruvian potato, lemon-olive oil sauce, red raddish, apple and celery sticks Quinoa-Salat mit peruanischen Kartoffeln, Zitronen-Olivenöl-Soße, rotem Rettich, Apfel und Selleriestangen Salade de quinoa avec pomme de terre péruvienne, sauce citron-huile d'olive, radis rouge, pomme et bâtonnets de céleri	25€
GF	Tomato tartare with walnuts and pomegranate seeds Tomatentartar mit Walnüssen und Granatapfelkernen Tartare de tomates aux noix et graines de grenade	25€
GF	Grilled vegetables with cashews, pomegranate and balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit Cashewnüssen, Granatapfel und Balsamico-Creme Légumes grillés avec cajous, grenade et crème balsamique	25€

MAIN COURSE · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

	Mushrooms burger, truffle mayo, tomato and lettuce Champignon-Burger, Trüffel-Mayo, Tomate und Kopfsalat Burger aux champignons, mayo à la truffe, tomate et laitue	24€
GF	Aubergine steak with caramelized onions, garlics, pomegranate and plant cheese Gegrilltes Auberginensteak mit karamellisierten Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfel und veganem Käse Steak d'aubergine aux oignons caramélisés, ail, grenade et fromage végétal	25€
	Pita donner with mayonnaise, tomato, lettuce and fries Pita-Döner mit Mayonnaise, Romesco-Soße, Tomate, Kopfsalat und Pommes frites Pita donner avec mayonnaise, romesco, tomate, laitue et frites	25€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

	Apple crumble and plant vanilla ice cream	11€
	Apfelkuchen mit veganem Vanilleeis Crumble de pommes et glace à la vanille végétale	
GF	Chocolate Brownie with plant based vanilla ice cream	12€
	Schokoladen-Brownie mit veganem Schoko- oder Vanilleeis Brownie au chocolat avec glace au chocolat végétal	
	Antioxidant fruit salad	14€
	Antioxidantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	
	Ice cream selection	9€
	Vanilla, chocolate Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Toddler's Menu

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

GF EF DF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF EF DF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF EF DF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF EF DF	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

- V GF **Quinoa salad with walnut praline, apple, grapes and celery** 12€
Quinoa-Salat mit Walnuss-Praline, Apfel, Weintrauben und Sellerie
Salade de quinoa avec praliné aux noix, pommes, raisins et céleri
- V EF **Smoked burrata with charred grilled tomatoes** 26€
Geräucherte Burrata mit gegrillten Grilltomaten
Burrata fumée avec tomates grillées
- V GF **Grilled corn with butter and sour cream** 10€
Gegrillter Mais mit Butter und saurer Sahne
Maïs grillé avec beurre et crème sure

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

- GF EF **Sea bass with garlic butter and gremolata with lemon confit** 19€
Wolfsbarsch mit Knoblauchbutter und eine Kräuter-Würzmischung „Gremolata“
mit Zitronenconfit
Bar (poisson) au beurre d'ail et gremolata au citron confit
- GF EF **Grilled chicken with butter beans humus** 14€
Gegrilltes Hähnchen mit Butterbohnen-Humus
Poulet grillé avec humus aux haricots beurre
- GF EF **Beef short ribs with romesco, chimichurri and Florina peppers** 22€
Kurze Rippchen vom Rind mit gebratenen Auberginen, Chimichurri, Florina-Paprika
und Romesco-Creme
Petites côtes de bœuf au romesco, chimichurri et poivrons de Florina

and more... · und mehr... · et plus encore...

- Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries** 12€
Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites
- V **Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce** 12€
Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße
Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate
- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 12€
Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße
Pennes avec sauce tomate ou bolognaise

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KID'S MENU

Desserts · Nachspeisen · Desserts

- | | | |
|---|---|-----|
| V | Half-baked cookie dough, 3 kinds of chocolates with vanilla ice cream | 14€ |
| | Halbgebackener Plätzchenteig mit 3 Schokoladensorten und Vanilleeis
Biscuits mi cuits, 3 sortes de chocolats avec de la glace à la vanille | |
| V | Apple crumble with yoghurt ice cream | 10€ |
| | Apfelkuchen mit Joghurteis
Crumble de pommes avec glace au yaourt | |
| | Seasonal fruit salad | 10€ |
| | Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits de saison | |
| | Ice cream selection | 9€ |
| | Vanilla, chocolate, strawberry, banana | |
| | Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane | |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

