



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

*Familie Batagianni heißt Sie im restaurant „La Terrasse“
des hotels „Enavlion“ herzlich willkommen.*

*Das restaurant „La Terrasse“ öffnete zum ersten mal seine
türen im Juni 2010 mit der erwartung seine gäste aufs höchste zufrieden
zu stellen und erhofft sich davon bis heute fortwährend mit seinen
diensten Ihre erfahrungen aufs beste zu bereichern.*

*Familie Batagianni ist in der hospitation und gastronomie
seit 30 Jahren tätig und befindet sich jetzt in der angenehmen
lage auch den höchsten
anforderungen entgegen zu treten und Ihre
Wünsche mit Erfahrung und Kenntnissen zu erfüllen*

Familie Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

Das Öl, welches wir für die Salate verwenden, ist griechisches natives Olivenöl extra.
Die Kartoffeln werden in Sonnenblumenöl gebraten.
Die Preise sind alle in Euro berechnet. MwSt. und alle gesetzlichen Kosten sind inbegriffen.

Geschäftsleiterin: Boukoutsou Eleni

Chef's Signature Menu

Appetizer

Frischgebackenes Baguette mit hausgemachten Dips aus erlesenen Zutaten und lokalen Kräutern.

Erster Gang (wählen sie aus)

Creme aus frischem Gemüse (Κρέμα φρέσκων λαχανικών) mit knuspriger Bruschetta.

La Terrasse Salat mit einer Vielfalt an Gemüse, Pilzen vom Grill, gebratenem Talagani Käse, Feigen, Rosinen, Walnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck

Camembert paniert mit schwarzem Sesam, serviert mit Soße aus Brombeeren und Waldfrüchten.

Zweiter Gang (wählen sie aus)

Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste (Γαρίδες με σιγορδάτη αρωματική κρούστα) mit Kartoffelpüree, Gemüsespaghetti und pikante Orangenmarmelade.

Doraden Filet mit Kruste (Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum, mit Kartoffelpüree und Cherry Tomaten confit. *Fruchtiges sorbet vor dem hauptspeise.

Hauptspeise (wählen sie aus)

Lammkeule im Schmortopf (Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα) langsam im Ofen gegart mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch, mit Kartoffelpüree und samtiger Soße.

Rinderfilet mit Porto Soße (Φιλέτο σε σάλτσα Porto) und einer Kruste aus geräuchertem Käse, mit Aromatischer Reis mit drei Müsli, Süßkartoffelchips und karamellisierten Karotten.

Karamellisierte Schweinebauch in Wein-honig und Orange, mit Selleriewurzel püree.

Dessert (wählen sie aus)

Schokoladen Soufflé mit einer magischen Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis auf knusprigem Keks.

Mille-Feuille mit sich abwechselnden Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis

Hausgemachte Liköre

34,90 €

Frühstück & Snacks

- Frühstück (Πρωινό)** an unserem reichen Buffet amerikanischen Typs, an dem von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr mindestens 30 verschiedene Delikatessen angeboten werden. 13,00 €
- ✓ **Englisches Frühstück** mit zwei Spiegeleiern, Speck, Pilzen, Tomaten, getoastetes Brot, Butter, Honig, Marmelade und Orangensaft. 8,90 €
- Club Sandwich** mit Käse, Schinken, knusprigem Speck, Hähnchenbrustfilet, Mayonnaise, Salatblättern, Tomate und Pommes Frites. 7,20 €
- ✓ **Omelette Special** (Ομελέτα Special) mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Tomate, Schinken, Speck, Käse und Feta. 7,50 €
- Ⓢ **Griechisches Omelette** (Ελληνική Ομελέτα) mit Feta, Gouda und Tomate. 6,90 €
- ✓ **Pancakes mit Cheddarsoße**, Speck und einem Spiegelei, dazu ein Rucolasalat und Cocktailtomaten. 7,20 €
- Süße Pancakes mit Schokolade und Buenocreme**, Oreo Kekse und Vanille Eiscreme. 6,20 €
- Red Velvet Pancakes** mit Frischkäse und Blaubeermarmelade. 6,80 €
- *Die Snacks werden bis 16:30 Uhr serviert*
- Brot (pro person)** Frischgebackenes Baguette mit hausgemachten Dips aus erlesenen Zutaten und lokalen Kräutern. 1,60€

Soupen

- Fischsuppe** (Ψαρόσουπα) frischem Gemüse und verschiedenen Fischarten. 9,20 €
- Garnelen Cremesuppe** (Γαριδόσουπα Βελουτέ) mit Garnelen Bisques und Sahne. 9,80 €
- Ⓢ **Creme aus frischem Gemüse** (Κρέμα φρέσκων λαχανικών) mit knuspriger Bruschetta. 7,40 €
- ✓ **Pilz Cremesuppe** (Μανιταρόσουπα Βελουτέ) mit Trüffel-Öl, Croutons und knusprigem Prosciutto. 8,40 €

Käsedelikatessen

- Ⓢ **Feta in knusprigem Blätterteig mit Honig aus Thassos** (Φέτα με μέλι), Walnüssen, Sesam und Ouzo-Aroma. 7,20 €
- Ⓢ **Halloumi vom Grill** mit eingelegten Cherry-Tomaten mit Minzpesto. 6,80 €
- Talagani** aus Messinien gebraten, mit Soße aus getrockneten Früchten, Speck, Pinienkernen und frischem Thymian. 7,90 €
- Ⓢ **Camembert** paniert mit schwarzem Sesam, serviert mit Soße aus Brombeeren und Waldfrüchten. 7,90 €
- Ⓢ **Traditioneller Feta** (Φέτα) mit Olivenöl, Oregano und Oliven aus Thassos. 4,20 €

Ⓢ : Vegetarisch ✓ : Könnte mit einigen Änderungen vegetarisch werden

Salate

	normale portion	kleine portion
La Terrasse mit einer Vielfalt an Gemüse, gebratenem Talagani Käse, Feigen, Rosinen, Wallnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck.	14,50 €	9,80 €
✓ Primavera mit Rucola und grünem Salat, gebratenem Halloumi Käse, knusprigem Speck, getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Pita und Dressing aus gereiftem Balsamico.	12,80 €	8,80 €
Enavlion mit einer Vielfalt an Gemüse, Hähnchenfilet mit Marinade aus Orangen und Ingwer, Wallnüssen und Sesam, mit einer exotischen Soße aus Zitrusfrüchten.	13,40 €	9,20 €
Caesar's (Καίσαρα) mit grünem Salat, saftigen Hähnchenfilet-Stückchen, Speck, Maiskörnern, Croutons und Parmesan, mit hausgemachtem Caesar's Dressing.	9,40 €	
✓ Griechischer Salat (Χωριάτικη) mit Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Zwieback und Oregano.	7,90 €	
✓ Rucola und Grüner salat (Ρόκα-Μαρούλι) mit frischen und getrockneten Tomaten, Galotyri (Schafskäse), geraspelttem Parmesan und Balsamico Kaviar.	8,00 €	
✓ Tomaten-Gurken salat (Αγγουροντομάτα) mit Zwiebeln, Oliven aus Thassos und Oregano.	4,90 €	

Kleine Meze & Vorspeisen

✓ Knusprige Bruschetta mit Mozzarella und Knoblaucharoma, frischer Tomate, Basilikum und Oregano.	6,20 €
✓ Avocado Gefüllt mit Feta, Tomate, Oliven, bunten Paprikas und Öl aus Thassos.	8,50 €
Kebab mit drei Hackfleischsorten vom Grill mit gewürfelten Kartoffeln, gebratener Tomate, Pita, und Joghurtdip mit Minzaroma.	8,90 €
✓ Gemüse vom Grill (Λαχανικά σχάρας) mit Vinaigrette aus gereiftem Balsamico, aromatisiert mit Rosmarin und erfrischender Feta Soße.	8,60 €
✓ Pilze vom Grill (Μανιτάρια πλευρώτους ψητά) glasiert mit Zitrone, Knoblauch und Honig, mit Rucola Salat, geraspelttem Parmesan und aromatischem Balsamico Dressing.	8,20 € / 5,80 €
Gefüllte Pilze (Μανιτάρια γεμιστά) mit verschiedenen Käsesorten und Speck, gratiniert im Ofen auf Petersilie.	7,20 € / 5,50 €
Gratinierte Auberginenröllchen (Πολάνια μελιτζάνας) mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Speck, Käse und Tomatensoße mit Basilikum Aroma.	7,80 € / 5,80 €
✓ Zucchini Sticks (Στικς κολοκυθιού) mit Mousse aus Joghurt und Knoblauch.	5,80 €
✓ Frische Pommes Frites (Πατάτες φρέσκιες).	4,50 €
✓ Tyrokafteri (Τυροκαυτερή) Scharfer Frischkäsecreme-Dip.	4,50 €
✓ Tzatziki	4,50 €

Vorspeisen vom Meer

Gegrillte pikante Miesmuscheln (Μύδια ψητά) gratiniert im Ofen mit Knoblauch Aroma.	7,90 €
Gefüllte Muscheln (Οστρακα γεμιστά) gratiniert mit Garnelen, Calamares, Fischfilet und Miesmuscheln in Käsecreme mit Safran.	8,90 €
Gefüllte Aubergine (Παπουτσάκι μελιτζάνας) mit Garnelen in pikanter Tomatensoße mit Feta im Ofen. (Zubereitungszeit: 15'-20')	9,90 €
Oktopus vom Grill (Χταπόδι στη σχάρα) mit Öl-Zitronen Soße, frischem Oregano und Fava mit Cherry Tomaten confit und karamellisierten Zwiebeln.	12,20 €

* Mehr Meeresfrüchte und Fischspezialitäten finden Sie auf den folgenden Seiten

Pasta & Risotto

- Spaghetti mit Hummer** und Soße aus frischen Tomaten und Basilikum. 90,00 €
 *Bestellung muss mindestens einen Tag vorher erfolgen. /kg
 Mindestbestellung für 4 Pers.: 1kg
- Linguine mit Garnelen** (Linguini με γαρίδες) und weißer Soße mit Roquefort Aroma. 15,80 €
- Linguine Marinara** mit Garnelen, Miesmuscheln, Calamares und Tomatensoße mit Basilikum. 14,80 €
- Tagliatelle mit geräuchertem Lachs** (Σολομού) und Vodka, Käsecreme und frischem Dill. 13,40 €
- ✓ **Risotto des Waldes** mit einer Vielfalt an frischen Pilzen und Öl aus schwarzem Trüffel. 12,80 €
- ✓ **Ravioli** mit Ricotta Käse und Porcini in samtiger Tomatensoße. 13,80 €
- Papardelle a la Stroganoff** mit Rindfleischfilet Stücken, Speck, Pilzen und Sahne. 15,60 €
- ✓ **Spaghetti Carbonara** mit Speck, Pilzen und Sahne. 10,40 €
- Spaghetti Bolognese** mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße. 9,90 €
- ✓ **Penne Formaggi** in herrlicher Soße aus vier Käsesorten. 10,80 €

Pizza

- | | normale
portion | kleine
portion |
|--|--------------------|-------------------|
| ✓ Enavlion mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella, Prosciutto, Pilzen, Paprika und frischer Tomate. | 16,50 € | 9,50 € |
| ✓ Griechisch (Χωριάτικη) mit Tomatensoße, Käse, Feta, Zwiebel, Paprika, frischer Tomate, Oliven und Oregano. | 14,00 € | 8,20 € |
| ✓ Margarita mit Tomatensoße, Käse und frischer Tomate. | 11,00 € | 6,60 € |
| Salami mit Tomatensoße, Käse, Salami und Zwiebel.
*Austauschbar mit Schinken (ζαμπόν), Putenbrustfilet (γαλοπούλα) oder Speck (bacon). | 12,60 € | 7,20 € |
| ✓ Formaggi Tomatensoße und vier Käsesorten. | 12,60 € | 7,20 € |

Mama kocht...

- Lammkeule im Schmortopf** (Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα) 14,80 €
 langsam gegart im Ofen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, serviert mit Kartoffelpüree und zarter Soße.
- Stifado** aus Rindernackeln mit karamellisierten Zwiebeln und gewürfelten Kartoffeln. 11,80 €
- Rindfleisch "Hunkiar"** mit östlichem Aroma und Püree aus geräucherter Aubergine. 13,60 €
- Rindfleisch "Hunkiar"** mit östlichem Aroma und Püree aus geräucherter Aubergine. 12,40 €
- Traditioneller Moussaka** (Παραδοσιακός μουσακάς) frischgebacken im Römertopf (Zubereitungszeit: 20' - 30') 9,20 €
- ✓ **Vegetarischer Moussaka** (Vegetarian μουσακάς) mit Aubergine, Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomatensoße, Feta und Béchamelsoße. (Nach Bestellung). 9,20 €

✓ : Vegetarisch ✓ : Könnte mit einigen Änderungen vegetarisch werden

Prime Cuts vom Rind

Chateaubriand (400g) (2 pers.) zartes Filet vom Grill mit einer Varietät von aromatischen Buttersorten. Wird mit drei warmen Soßen, einer Vielfalt an Beilagen und Salat serviert.	43,80 €
Filet "Maitre d' hôtel" vom Grill, mit aromatischer frischer Butter, Zwiebel Chutney, Süßkartoffelchips und Auberginenmousse mit gebratener Tomate und Wallnüssen. (Fügen Sie noch Jack Daniels Soße hinzu für 3,00 €)	16,80 €
Filet mit Porto Soße und Kruste aus geräuchertem Käse, Aromatischer Reis mit drei Müsli, Süßkartoffelchips und karamellisierten Karotten.	19,80 €
Tagliata aus Rinderfilet, mit Soße aus Honig, Wein und Pilzen, auf frischen Rucola Blättern, mit Butterstagliatelle, gebratener Paprika und Parmesankeks.	18,80 €
Souvlaki aus Rinderfilet (Μοσχαρίσιο σουβλάκι) mit Süßkartoffelpüree, Zwiebel Chutney und BBQ Soße.	15,20 €
Entrecote (300g) mit pfeffriger Mandelkruste, sautierten Pilzen, Rucola und feiner Brandy-Soße, mit Kartoffelpüree und eingelegten Cherry Tomaten.	18,90 €
Rib Eye (300g) mit Soße aus Xeres -Essig Karamell, Süßkartoffelpüree und knusprigem Prosciutto	19,20 €
Jack Daniels Steak (400-500g) aus Rinder-Rippensteak am Knochen, mit Kartoffelpüree und Zwiebel Chutney.	18,90 €
Rippensteak (400-500g) (Ορεινή Μοσχαρίσια Σπαλομπριζόλα) am Knochen mit knusprigen gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln mit Kräutern, Apfel-Chutney und BBQ-Soße.	16,80 €

Prime Cuts vom Rind pro kg

Rib Eye Steak aus Uruguay (300g)	29,00 €
T-Bone Steak	50,00 €/kg
Tomahawk Steak	50,00 €/kg
Picanha Steak aus Uruguay	45,00 €/kg

Wird mit Landkartoffeln, aromatischer Butter und Barbecue-Sauce dip serviert.

Für ein größeres Geschmackserlebnis können eine Sauce hinzufügen
 Soße aus karamellisiert Xerez-Essig (5,00 €)
 Jack Daniels Sauce (5,00 €)

Lende

- Lende vom Grill** (Ψαρονέφρι Σχάρας) mit aromatischer Butter, gefüllter Bratkartoffel, und erfrischendem Krautsalat mit Joghurt und Honig. 13,20 €
- Gefüllte Schweinslende** vom Grill (Γεμιστό φιλέτο σχάρας) mit Käse, Speck und sautierten Pilzen, auf gebratenen Tomatenscheiben mit Kartoffelpüree und Zucchini-Sticks. 13,90 €
- Karamellierter Schweinebauch** in Wein-honig und Orange, mit Selleriewurzel püree. 14,40 €
- Schweinslende Medaillon "Mornay"** (Μορναί) auf gebratenen Kartoffelscheiben mit Käse-Soße, Seitlingen und „Alfredo“-Broccoli. 14,90 €
- Lende mit Orangensoße** (Ψαρονέφρι Πορτοκάλι) mit grünen Buttertagliatelle und Rote-Bete Püree. 14,20 €
- Gefüllte Lende "Velvet"** mit Pflaumen, Aprikosen und Nüssen, auf einer süßsaurigen Soße aus Pflaumen, mit Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree mit knusprigem Prosciutto und salat. 14,90 €

Hähnchen

- Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutermarinade** (Κοτόπουλο φιλέτο), aromatischer Butter, Soße aus Öl, Zitrone und Tomate, gebratenen gratinierten Kartoffelscheiben und Gemüse-Spaghetti. 10,40 €
- Hänchen Souvlaki mit Ananas** (Σουβλάκι κοτόπουλο με ανανά) und Aromatischer Reis mit drei Müsli, Püree aus roter Bete, karamellisierten Karotten und Soße aus Ingwer und Ananas. 12,80 €
- Hähnchenfilets mit süßsaurer Soße** (Κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα) und Waldfrüchten, Sesam, aromatischem Reis und Gemüse-Spaghetti. 13,40 €
- Chicken Fingers** aus saftigem Hähnchenfilet mit knuspriger Panade aus Zerealien, mit Pommes Frites und Senfsoße. 10,90 €
- Schnitzel (Σνίτσελ)** aus zartem hähnchenfilet mit einer panade aus nüssen, weißer soße mit pilzen, aromatischem reis, süßkartoffel chips und grünen salatblättern. 13,90 €

Fleishspezialitäten

- "Enavlion" Komposition (1 Person)** 16,80 €
Souvlaki aus Schweinefleisch, Lammrippchen, Bauchspeck, gefülltem Bifteki mit einer Schicht aus Feta und Tomate, und in Kräuter mariniertem Hähnchen-Souvlaki. Wird mit Pommes Frites, Pita, Tsatsiki und Salat serviert.
- Lammrippchen (400g)** (Παϊδάκια από αρνί) mit Auberginen Sandwich mit Feta und Tomate, Pommes Frites und Salat. 13,90 €
- Griechisches Bifteki** (Μπιφτέκι Ελληνικό) gefüllt, mit einer Schicht aus Feta und karamellierter Tomate, Joghurt-Krautsalat, Zitronen Vinaigrette mit Kräutern und gebratener Butterkartoffel. 11,80 €

Meeresfrüchte

- Meeresfrüchte Varietät vom Grill** (Θαλασσινά στη σχάρα) mit Oktopus, Calamares, pikanter Garnele, Schwertfisch-Souvlaki, Seebarschfilet, Souvlaki aus Garnelen im Speckmantel und pikanten gratinierten Miesmuscheln, mit Pommes Frites mit Kräutern und einem grünen Salat. 21,80 €
- Variete der Ägäis in der Bratpfanne** (Θαλασσινά στο τηγάνι) mit Calamares, Miesmuscheln, Garnelen, Meerzungenfilet paniert und Oktopus Frikadellen mit schwarzer Knoblauchcreme und Tartar-Soße, gewürfelten Kartoffeln und frischem Salat. 15,20 €
- Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste** (Γαρίδες σε κρούστα), Kartoffelpüree, Gemüsespaghetti und pikanter Orangenmarmelade. 14,80 €
- Garnelen und Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße** (Σαγανάκι) mit Feta und aromatischem Reis. 13,80 €
- Garnelen und Miesmuscheln in weißer Käsesoße mit Safran** (Θαλασσινά με σαφράν) und Butterspaghetti mit Kaviar. 14,50 €
- Frische Calamari vom Grill** (Καλαμάρι φρέσκο στη σχάρα) mit Soße aus Öl, Zitrone, Tomate und Kräutern, Püree aus roter Bete und Kartoffelpüree. 14,50 €
- Gebratene Calamari** (Καλαμάρι τηγανιτό) mit Pommes Frites, grünem Salat und Zitronen-Mayonnaise. 11,40 €
- Hummer „Butterfly“ vom Grill** (Αστακός ψητός Butterfly) mit aromatischer Butter, Soße aus Mayonnaise und Zitronen Vinaigrette. *Bestellung muss mindestens einen tag vorher erfolgen. Mindestbestellung für 4 pers.: 1kg). 90,00€ / kg

Fischspezialitäten

- Frischer Fisch des Tages vom Grill** (Dorade 350g) (Γομπύρα) mit gebratener Butterkartoffel, Rote-Bete Püree und Soße aus Öl und Zitrone. 13,80 €
- Meerbrassenfilet (500+g)** (Φιλέτο από φαγγρι) mit sautiertem Spinat, eingelegter Cherry-Tomate, Süßkartoffel-Chips und Beurre Blanc Soße. 25,00 €
- Schwertfisch vom Grill** (Ξιφίας σχάρας) mariniert mit Öl, Zitrone und Tomate, unter einer Soße aus Paprikas „Florinis“ und Basilikum. Wird mit gewürfelten Kartoffeln und Auberginenmousse mit gebratener Tomate serviert. 13,20 €
- Doradenfilet mit Kruste** (Φιλέτο τσιπούρας) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum, mit Kartoffelpüree und Gemüsespaghetti. 18,90 €
- Meerzunge "Normande"** mit Garnelen, Miesmuscheln und Pilzen in Käsesoße mit grünen Tagliatelle und eingelegten Tomaten. 15,20 €
- Meerzungenfilet** (Φιλέτο Γλώσσας Πανέ) paniert mit knuspriger Kruste aus Zerealien, glasierten Zwiebelscheiben, sautierten Pilzen mit Speck, gewürfelten Kartoffeln und Tartar Soße. 12,40 €

Süße Geschichten

- 'Love at first Bite' Macarons** | Erleben Sie die magische Welt der Macarons, entdecken Sie unsere originellen Sorten (Zitrone | Mango | Jasmin | Blaubeere | Kaffee | Oreó) und verlieben Sie sich auf den ersten Biss. 9,00 €
- Pavlova** | Erleben Sie die Frische des Pfirsichsorbets in Kombination mit einer kühlen Minzcreme und tanzen Sie zum Rhythmus des griechischen Sommers 6,80 €
- Mille-feuille** | Sich abwechselnde Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis. 6,40 €
- Cheesecake** | Lasst Euch auf das erfrischende Gefühl der süßen New-Yorker Spezialität ein und entdeckt all seine Zutaten. 5,80 €
- Schokoladensoufflé (Σουφλέ Σοκολάτας)** | Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis auf einem knusprigen Keks verzaubern. 6,40 €
- Banoffee** | Überzeugen Sie sich von einer besonderen Art der englischen Nachspeise und probieren sie eine magische Kombination aus weisser Schokolade, Haselnüssen, Vollmilchschokolade und karamellisierten Bananen 7,20 €
- Exotic Paradise** | Erforscht die karibischen Inseln und probiert ihre reiche Vielfalt von Früchten kombiniert mit einem Eissandwich aus Kokos. 7,20 €
- Schokoladenfondue (Φοντό Σοκολάτας)** | Lasst Euch auf ein Geschmackserlebnis entführen, und genießt frische Früchte, Kuchenstücke und saftige Marshmallows in warmer zartflüssiger Schokolade. 14,90 €
- Choco Lovers Pfannkuchen** | Frischgemachte Pfannkuchen mit herrlicher Füllung aus Haselnusspralinencreme, geriebenem Keks und Schlagsahne. *Fügen Sie eine frische Banane (+1,00 €) oder 2 Kugeln Vanilleeis (+2,50 €) hinzu für einen größeren Genuss 5,50 €
- Baklava** | Reist durch den Genuss eines traditionellen Sirups-Desserts mit Vanilleeis zurück in die Zeit. 4,90 €

Waffeln (2 personen)

- Black Forest** | Inspiriert von der berühmten deutschen Schwarzwälder Kirschtorte können Sie eine knusprige Waffel genießen, mit einer Haselnusspralinen-Schicht, Schlagsahne, Süßkirchen und karamellisierten Mandeln. *Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen (+2,50 €) 8,40 €
- Stracciatella Vs Caramel** | Wagt es den zarten Geschmack von Karamelleis mit der knusprigen Konsistenz von Stracciatella-Eis zu vergleichen, mit einer Note von karamellisierter Praline und Nüssen. 9,20 €
- Choco Banana** | Eine starke Kombination aus frischgemachter Waffel mit Haselnusspraline, frischen Bananenstücken und geriebenem Keks. *Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen. (+2,50 €) 8,60 €

Eis

- Special** | Ein herrlicher Eisbecher mit Vanille, Stracciatella, Karamell und Schokoladen Eis, kombiniert mit Schlagsahne, Schokoladensirup und geriebenem Keks. 7,50 €
- Caramelomania** | Reist zurück in die Vergangenheit durch die süße Erinnerung von Eis mit ganzen Karamellstücken, Mandeln und Schlagsahne. 7,80 €
- Mixed Ice-cream** | Drei Kugeln Ihrer Wahl mit Schlagsahne und Sirup * Wählen Sie zwischen Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Bananen-, Karamell- und Stracciatella-Eis 6,90 €

Tees & Kräutertees

Schwarzer Tee mit Bergamotteöl (Earl Grey) - Sri Lanka Der Earl Grey ist der berühmteste schwarze aromatisierte Tee, mit den besten natürlichen ätherischen Ölen und bietet Ihnen einen einzigartigen Tee mit Bergamottegeschmack	4,20 €
Schwarzer Tee mit ätherischen Ölen von Orangen & Gewürzen Schwarzer Tee aus Ceylon kombiniert mit ätherischen Ölen aus Orange und Gewürzen aus Sri Lanka	4,20 €
Grüner Tee mit ätherischem Zitronenöl - Sri Lanka Grüner Tee kombiniert mit natürlichem ätherischen Zitronenöl	4,20 €
Kamillentee Entspannungstee in Doppelkammerbeutel, geeignet für die Herbeiführung der inneren Ruhe	4,20 €
Grüner Tee mit Jasmin - China Grüner Tee aus China mit Jasminblüten	4,90 €
White Monkey Paw - China Ein ausgezeichneter grüner Tee. Mit einem einzigartigen sanften Geschmack	4,90 €
Adams Peak - Sri Lanka Er hat seinen Namen vom höchsten Gipfel in Sri Lanka. Dieser außergewöhnliche Tee kombiniert harmonisch einen leichten schwarzen Tee mit Stücken von Silver Tip. Empfehlenswert ohne Milch zu genießen, gegebenenfalls mit etwas Zucker.	4,90 €

Koffeinfreie Warme Getränke

Waldfrüchte Erdbeer- und Brombeerblätter, Hibiskusblüten, Apfel-, Heidelbeer-, Johannisbeer- und Holunderbeerstücke. Ein aromatisches Getränk für den Nachmittag.	5,00 €
Euphoria Ein Potpourri von Apfel-, Erdbeere-, Brombeere-, Ananas- und Papayastückchen, Hibiskusblüten, Rosenblättern, Rosinen und Zitronenscheiben	5,00 €

Kaffee & Schokolade

Warme Getränke

Griechischer Kaffee	2,80 €
Doppelter griechischer Kaffee	3,80 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Doppelter Cappuccino	4,50 €
Latte	4,00 €
Nescafe	3,20 €
Regural oder koffeinfrei	
Filterkaffee	3,80 €

Kalte Getränke

Nescafe Frappe	3,20 €
Nescafe Frappe mit Vanilleeis	4,50 €
Fredo Espresso	3,50 €
Fredo Cappuccino	4,00 €

Schokolade

Classic	4,00 €
(heiß oder kalt)	
Viennois	4,50 €
(Hot or Cold)	
(heiß oder kalt)	
Mit Sahne	

Kaffee Spezialitäten

Irish Coffee	6,80 €
Irish whiskey, Sahne	
Boozy Coffee	6,90 €
Kalhua, Baileys, Sahne	
Cappuccino Regal	6,80 €
Baileys, Tia Maria	
Caribbean Coffee	6,80 €
Rum, Sahne	
Calypso Coffee	6,80 €
Tia Maria, Sahne	



Deutsches menü