



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Coctail 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**

Falls Sie Allergien haben, teilen Sie dies bitte dem Kellner bei Ihrer Bestellung mit.
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, Frischkäsehäppchen, 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 κρούστα) mit Kartoffelpüree,

Doraden Filet mit Kruste (Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum, mit Kartoffelpüree

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 und Süßkartoffelpüree.

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

Dessert (wählen sie aus)

Schokoladen Soufflé mit einer magischen Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis und Weißer Schokoladen-Sauce.

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

Hausgemachte Liköre

39,00 €

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 €

Das Brunch-Menü ist täglich bis 13:00 Uhr verfügbar.. Bitte fragen Sie nach dem passenden Menü.

Bread Basket (per person) accompanied by homemade delicacies. 1,70 €
*In case you don't desire to have bread with your meal please let us know during the order.

Kindermenü

- ✔ **Spaghetti Napoliten**, mit Tomatensauce und Parmesan. 7,50 €
- Spaghetti Bolonaise** (Μπολονέζ) Mit Hackfleisch in Tomatensoße und parmesan. 8,50 €
- ✔ **Penne Quattro Formaggi** with a rich sauce of four cheeses. 8,80 €
- Chicken Fingers** aus saftigem Hähnchenfilet mit knuspriger Panade aus Zerealien, mit Pommes Frites und Senfsoße. 8,90 €
- Schnitzel** (Σνίτσελ) aus zartem hähnchenfilet, mit Pommes Frites. 9,20 €
- Meerzungenfilet** (Φιλέτο Γλώσσας Πανέ) paniert mit Pommes Frites. 9,20 €
- Doradenfile** mit Kartoffelpüree. 11,80 €

Soupen

- Fischsuppe** (Ψαρόσουπα) frischem Gemüse und verschiedenen Fischarten. 10,80 €
- Garnelen Cremesuppe** (Γαριδόσουπα Βελουτέ) mit Garnelen Bisques und Sahne. 11,80 €
- ✔ **Creme aus frischem Gemüse** (Κρέμα φρέσκων λαχανικών) mit knuspriger Bruschetta. 8,90 €
- ✔ **Pilz Cremesuppe** (Μανιταρόσουπα Βελουτέ) mit Trüffel-Öl, Croutons und knusprigem Prosciutto. 10,20 €

Käsedelikatessen

- ✔ **Feta in knusprigem Blätterteig mit Honig aus Thassos** (Φέτα με μέλι), Walnüssen, Sesam und Ouzo-Aroma. 8,60 €
- ✔ **Manouri Käse** mit Aprikosen, Pflaumen und Feigen, mit Cranberry Panade auf frischen Salatblättern mit Orangensauce. 8,80 €
- ✔ **Halloumi vom Grill** mit gebackenen Tomatenscheiben und Basilikumpesto. 7,90 €
- Talagani** aus Messinien gebraten, mit Soße aus getrockneten Früchten, Speck, Pinienkernen und frischem Thymian. 8,90 €
- ✔ **Camembert** paniert mit schwarze Sesam, serviert mit Soße aus Brombeeren und Waldfrüchten. 9,40 €
- ✔ **Traditioneller Feta** (Φέτα) mit Olivenöl, Oregano und Oliven aus Thassos. 5,00 €

✔ : Vegetarisch

✔ : Könnte mit einigen Änderungen vegetarisch werden

Salate

normale
portion kleine
portion

- La Terrasse Salat** mit einer Vielfalt an Gemüse, Frischkäshäppchen, Feigen, Rosinen, Wallnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck. 15,90 €/11,20 €
- ✓ **Primavera** mit Rucola und grünem Salat, gebratenem Halloumi Käse, knusprigem Speck, getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Pita und Dressing aus gereiftem Balsamico. 14,50 €/10,50 €
- Enavlion** mit einer Vielfalt an Gemüse, Hähnchenfilet mit Marinade aus Orangen und Ingwer, Wallnüssen und Sesam, mit einer exotischen Soße aus Zitrusfrüchten. 14,90 €/11,00 €
- Caesar's** (Καίσαρα) mit grünem Salat, saftigen Hähnchenfilet-Stückchen, Speck, Maiskörnern, Croutons und Parmesan, mit hausgemachtem Caesar's Dressing. 10,80 €
- ✓ **Griechischer Salat** (Χωριάτικη) mit Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Zwieback und Oregano.virgin olive oil. 8,80 €
- ✓ **Rucola und Grüner salat** (Ρόκα-Μαρούλι) mit frischen und getrockneten Tomaten, Galotyri (Schafskäse), geraspelttem Parmesan und Balsamico. 9,00 €

Bites from the Farm

- ✓ **Knusprige Bruschetta** mit Mozzarella und Knoblaucharoma, frischer Tomate, Basilikum und Oregano. 7,20 €
- ✓ **Avocado Gefüllt** mit Feta, Tomate, Oliven, bunten Paprikas und Öl aus Thassos. 9,60 €
- Kebab** mit drei Hackfleischsorten vom Grill mit gewürfelten Kartoffeln, gebratener Tomate, Pita, und Joghurt dip. 10,90 €
- Hähnchenschenkel mit süß-saurer Hoisin-Sauce** und und karamellisiertes Selleriewurzel püree. 11,50 €
- ✓ **Pilze vom Grill** (Μανιτάρια πλευρώτους ψητά) glasiert mit Zitrone, Knoblauch und Honig, mit Rucola Salat, geraspelttem Parmesan und aromatischem Balsamico Dressing. 9,60 €
- Gefüllte Pilze** (Μανιτάρια γεμιστά) mit verschiedenen Käsesorten und Speck, gratiniert im Ofen auf Petersilie. 8,40 €/6,20 €
- Gratinierte Auberginenröllchen** (Πολάνια μελιτζάνας) mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Speck, Käse und Tomatensoße mit Basilikum Aroma. 8,90 €/6,80 €
- ✓ **Zucchini Sticks** (Στικς κολοκυθιού) mit Mousse aus Joghurt und Knoblauch. 7,20 €
- ✓ **Frische Pommes Frites** (Πατάτες φρέσκιες). 5,80 €
- ✓ **Tyrokafteri** (Τυροκαυτερή) Scharfer Frischkäsecreme-Dip. 5,20 €
- ✓ **Tzatziki** 5,20 €

Bites from the Sea

- Lachs mariniert im Stil "gravlax"** (Σολωμός μαριναρισμένος) mit Dill und Ouzogeschmack und Joghurt-Limetten dip. 14,80 €
- Hausgemachte Macarons** mit weichem Frischkäse und Räucherlachs. 10,80 €
- Gegrillte pikante Miesmuscheln** (Μύδια ψητά) gratiniert im Ofen mit Knoblauch Aroma. 9,20 €
- Gefüllte Muscheln** (Οστράκα γεμιστά) gratiniert mit Garnelen, Calamares, Fischfilet und Miesmuscheln in Käsecreme mit Safran. 10,50 €
- Gefüllte Aubergine** (Παπουτσάκι μελιτζάνας) mit Garnelen in pikanter Tomatensoße mit Feta im Ofen. (Zubereitungszeit: 15'-20') 11,80 €
- Oktopus vom Grill** (Χταπόδι στη σχάρα) mit Öl-Zitronen Soße, frischem Oregano, Fava von Santorini und karamellisierten Zwiebeln. 16,80 €

* Mehr Meeresfrüchte und Fischspezialitäten finden Sie auf den folgenden Seiten

✓ : Vegetarisch

✓ : Könnte mit einigen Änderungen vegetarisch werden

Pasta & Risotto

- ✔ **Risotto des Waldes** mit einer Vielfalt an frischen Pilzen und Öl aus schwarzem Trüffel. 14,20 €
- Linguine mit Garnelen** (Linguini με γαρίδες) und weißer Soße mit Roquefort Aroma. 17,80 €
- Linguine Marinara** mit Garnelen, Miesmuscheln, Calamares und Tomatensoße mit Basilikum. 16,80 €
- ✔ **Ravioli** mit Ricotta Käse und Porcini in samtiger Tomatensoße. 14,80 €
- Papardelle Stroganoff** mit Rindfleischfilet Stücken, Speck, Pilzen und Sahne. 17,80 €
- ✔ **Spaghetti Carbonara** mit Speck, Pilzen und Sahne. 11,80 €
- Spaghetti mit Hummer** und Soße aus frischen Tomaten und Basilikum. *Bestellung muss mindestens einen Tag vorher erfolgen. (Es beinhaltet Spaghetti für 2 Personen. Der Preis für zusätzliche Spaghetti beträgt 10 € pro Person) 110,00 €/kg

Pizza

- ✔ **Enavlion** mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella, Prosciutto, Pilzen, Paprika und frischer Tomate. 16,80 €
- ✔ **Griechisch** (Χωριάτικη) mit Tomatensoße, Käse, Feta, Zwiebel, Paprika, frischer Tomate, Oliven und Oregano. 14,50 €
- ✔ **Margarita** mit Tomatensoße, Käse und frischer Tomate. 11,80 €
- Salami** mit Tomatensoße, Käse, Salami und Zwiebel. 13,60 €
*Austauschbar mit Schinken (ζαμπόν), Putenbrustfilet (γαλοπούλα) oder Speck (bacon).
- ✔ **Formaggi** Tomatensoße und vier Käsesorten. 13,60 €

Mama kocht

- Lammkeule im Schmortopf** (Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα) langsam gegart im Ofen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, serviert mit Kartoffelpüree und zarter Soße. 16,50 €
- Rindfleisch mit gefüllten Nudeln** in Tomatensauce und Trüffelöl. 15,40 €
- Rindfleisch "Hunkiar"** mit östlichem Aroma und Püree aus geräucherter Aubergine. 13,80 €
- Traditioneller Moussaka** (Παραδοσιακός μουσακάς) frischgebacken im Römertopf (Zubereitungszeit: 20' - 30') 10,80 €
- ✔ **Vegetarischer Moussaka** (Vegetarian μουσακάς) mit Aubergine, Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomatensoße, Feta und Béchamelsoße. (Nach Bestellung). 10,80 €

Prime Cuts vom Rind

Tomahawk Steak 75,00 €/kg

Picanha Steak 65,00 €/kg

* Wird mit Landkartoffeln, aromatischer Butter, Barbecue-Sauce dip und aromatisierte Salze serviert

Für ein größeres Geschmackserlebnis können eine Sauce hinzufügen

Soße aus karamellisiert Xerez-Essig (5,00 €)

Jack Daniels Sauce (5,00 €)

Chateaubriand (400g) (2 pers.) zartes Filet vom Grill mit einer Varietät von aromatischen Buttersorten. Wird mit zwei warmen Soßen, einer Vielfalt an Beilagen und Salat serviert. 49,00 €

Filet "Maitre d' hôtel" vom Grill, mit aromatischer frischer Butter, serviert mit karamellisierten Zwiebeln und einem glatten Püree aus Selleriewurzel. (Fügen Sie noch Jack Daniels Soße hinzu für 5.00 €) 19,80 €

Filet mit Porto Soße und Kruste aus geräuchertem Käse, Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree. 24,80 €

Tagliata aus Rinderfilet, mit Soße aus Honig, Wein und Pilzen, gebratener Paprika and und Süßkartoffelpüree. 22,40 €

Souvlaki aus Rinderfilet (Μοσχάρισιο σουβλάκι) mit Pommes Frites und Barbecue-Sauce. 18,20 €

Entrecote (300g) mit pfeffriger Mandelkruste, sautierten Pilzen und Rucola, feiner Brandy-Soße und Kartoffelpüree. 28,80 €

Rib Eye (300g) mit Soße aus Xeres -Essig Karamell, Süßkartoffelpüree und knusprigem Prosciutto. 28,00 €

Jack Daniels Steak (400-500g) aus Rinder-Rippensteak am Knochen, mit Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln. 24,50 €

Rippensteak (400-500g) (Ορεινή Σπαλομπριζόλα) am Knochen mit knusprigen gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln mit Kräutern und BBQ sauce. 19,50 €

Beilagen: 3,00 €

(wählen sie aus)

- Hausgemachtes Püree aus
 - i) Kartoffeln ii) Süßkartoffel iii) Selleriewurzel iv) auberginen
- Handgeschnittene Kartoffeln frittiert
- Kartoffeln mit Kräutern frittiert

Fleischspezialitäten

- "Enavlion" Komposition** (1 Person) 19,40 €
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. 16,50 €
- Karamellierter Schweinebauch** in Wein-honig und Orange, mit Selleriewurzel püree. 15,40 €
- Griechisches Bifteki** (Μπιφτέκι Ελληνικό) gefüllt, mit einer Schicht aus Feta und karamellierter Tomate, Joghurt-Krautsalat, Zitronen Vinaigrette mit Kräutern und gebratener Butterkartoffel. 13,80 €

Lende

- Lende vom Grill** (Ψαρονέφρι Σχάρας) mit aromatischer Butter und gebratenen gratinierten Kartoffelscheiben. (Fügen Sie noch Käse-Soße hinzu für 4.00 €) 14,40 €
- 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. 15,90 €
- Gefüllte Schweinslende** vom Grill (Γεμιστό φιλέτο σχάρας) mit Käse, Speck und sautierten Pilzen, auf gebratenen Tomatenscheiben und Kartoffelpüree 15,60 €

Hähnchen

- Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutermarinade** (Κοτόπουλο φιλέτο), aromatischer Butter, Soße aus Öl, Zitrone und Tomate und Kartoffelpüree. 11,80 €
- 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. 14,20 €
- Hähnchenfilets mit süßsaurer Soße** (Κοτόπουλου σε γλυκόξινη σάλτσα) und Waldfrüchten, Sesam, aromatischem Reis und Gemüse-Spaghetti. 14,90 €
- Chicken Fingers** aus saftigem Hähnchenfilet mit knuspriger Panade aus Zerealien, mit Pommes Frites und Senfsoße. 12,40 €
- Schnitzel** (Σνίτσελ) aus zartem hähnchenfilet mit einer panade aus nüssen, weißer soße mit pilzen, aromatischem reis und grünen salatblättern. 14,90 €

Meeresfrüchte

- Meeresfrüchte Varietät vom Grill** (Θαλασσινά στη σχάρα) mit Oktopus, Calamares, pikanter Garnele, Schwertfisch-Souvlaki, Fischfilet, Souvlaki aus Garnelen im Speckmantel und pikanten gratinierten Miesmuscheln, mit Pommes Frites mit Kräutern und einem grünen Salat. 24,80 €
- 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. 18,20 €
- Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste** (Γαρίδες σε κρούστα), Kartoffelpüree, Gemüsespaghetti und süße Chilisauce. 16,80 €
- Garnelen und Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße** (Σαγιανάκι) mit Feta und aromatischem Reis. 15,80 €
- Garnelen und Miesmuscheln in weißer Käsesoße mit Safran** und Butter-Linguini (Θαλασσινά με σαφράν). 16,80 €
- Frische Calamari vom Grill** (Καλαμάρι στη σχάρα) mit Soße aus Öl, Zitrone, Tomate und Kräutern, Püree aus roter Bete und Kartoffelpüree. 16,50 €
- Gebratene Calamari** (Καλαμάρι τηγανιτό) mit Pommes Frites, grünem Salat und Zitronen-Mayonnaise. 13,40 €
- Hummer „Butterfly“ vom Grill** (Αστακός ψητός Butterfly) mit aromatischer Butter, Soße aus Mayonnaise und Zitronen Vinaigrette. 110,00€ / kg
*Bestellung muss mindestens einen tag vorher erfolgen. Mindestbestellung für 4 pers.: 1kg).

* Weitere Meeresfrüchte-Delikatessen finden Sie im Abschnitt „Häppchen aus dem Meer“ auf Seite 3 der Speisekarte.

Fishspezialitäten

- Frischer Fisch des Tages vom Grill (Dorade 350g)** (Τσιπούρα) mit gebratener Butterkartoffel, Rote-Bete Püree und Soße aus Öl und Zitrone. 15,80 €
- Meerbrassenfilet (500+g)** (Φιλέτο από φαγγρι) mit sautiertem Spinat und Beurre Blanc Soße. 26,00 €
- 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 14,60 €
- Doradenfilet mit Kruste** (Φιλέτο τσιπούρας) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum, mit Kartoffelpüree und Gemüsespaghetti. 22,80 €
- Meerzunge "Normande"** mit Garnelen, Miesmuscheln und Pilzen in Käsesoße mit grünen Tagliatelle. 16,80 €
- Meerzungenfilet paniert** (Φιλέτο Γλώσσας Πανέ) mit knuspriger Kruste aus Zerealien, glasierten Zwiebelscheiben, sautierten Pilzen mit Speck, gewürfelten Kartoffeln und Tartar Soße. 14,60 €
- Milokopi in Salzkruste** (Quaker fisch) serviert mit Beurre Blanc Soße, Zitronen-Olivenölsauce, Pommes und Zucchini-Sticks. 80,00€ / kg
(Bestellung muss mindestens einen tag vorher erfolgen)

Süße Geschichten von @LoveatFirstBite.eb

- Macarons** | Erleben Sie die magische Welt der Macarons, entdecken Sie unsere originellen Sorten (Zitrone | Mango | Jasmin | Blaubeere | Kaffee | Oreo) und verlieben Sie sich auf den ersten Biss. 10,50 €
- Pavlova** | Erleben Sie die Frische des Pfirsichsorbets in Kombination mit einer kühlen Minzcreme und tanzen Sie zum Rhythmus des griechischen Sommers 7,80 €
- Mille-feuille** | Sich abwechselnde Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis. 7,40 €
- Cheesecake** | Lasst Euch auf das erfrischende Gefühl der süßen New-Yorker Spezialität ein und entdeckt all seine Zutaten. 7,00 €
- Schokoladensoufflé** (Σουφλέ Σοκολάτας) | Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis auf einem knusprigen Keks verzaubern. 7,80 €
- 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. 8,00 €
- Exotic Paradise** | Erforscht die karibischen Inseln und probiert ihre reiche Vielfalt von Früchten kombiniert mit einem Eissandwich aus Kokos. 8,40 €
- Schokoladenfondue** (Φοντύ Σοκολάτας) | Lasst Euch auf ein Geschmackserlebnis entführen, und genießt frische Früchte, Kuchenstücke und saftige Marshmallows in warmer zartflüssiger Schokolade. 16,20 €
- 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. 6,00 €
- Baklava** | Reist durch den Genuss eines traditionellen Sirups-Desserts mit Vanilleeis zurück in die Zeit. 5,50 €

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. 8,60 €
**Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen. (+2,50 €)*

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

Kalte Getränke

Nescafe Frappe	3,20 €
Nescafe Frappe mit Vanilleeis	4,50 €
Fredo Espresso	3,50 €
Fredo Cappuccino	4,00 €
Schokolade 5,50 €	
Praline Gianduja	
Bueno	
Caramel and Sea-salt	
Dark with coconut	
0% Zero	
Viennois (+1,00 €)	

Kaffee Spezialitäten

Irish Coffee	7,00 €
Irish whiskey, Sahne	
Boozy Coffee	7,00 €
Kalhua, Baileys, Sahne	
Cappuccino	7,00 €
Regal Baileys, Tia Maria	
Caribbean Coffee	7,00 €
Rum, Sahne	
Calypso Coffee	7,00 €
Tia Maria, Sahne	



Deutsches menü