

This superb selection of traditional Greek "mezedes" is the perfect way to relax with family and friends. Making a name for itself in cities across the world including London and Miami, Ergon sources ingredients from small, independent, producers and its authentic dishes come with a distinctly modern touch that will delight your taste buds.

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

V	Falafel with Greek yoghurt Falafel mit Griechischem Joghurt Falafel et yaourt Grecque	17€
V GF	Grilled eggplant with halloumi, raisins chutney and sesame seeds Gegrillte Auberginen mit Haloumi und Chutney Rosinen und Sesamsamen Aubergines grillées avec du haloumi, raisins secset et graines de sésame	20€
V	Cretan salad with barley bread, tomatoes, sheep cheese and rocket leaves Kretischer Salat mit Getrockenen Brot, Tomaten, Schafskäse und rucola Salade cretoise composée de biscottes, tomate fromage de chevre et feuilles de roquette	17€
	Grilled beef and pork mini burgers "Koftas" with feta cheese, tomatoes and spearmint Gegrillte Mini-Burger mit Rindfleisch und Schweinefleisch "Koftas" mit Feta-Käse, Tomaten und Minze Mini burgers au bœuf et au porc grillés "Kofta" accompagnés de feta, tomates et menthe verte	22€
V GF	Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia	18€

STARTERS
VORSPEISEN
ENTRÉES

- V GF **Vegetable roots - beetroot, carrots, parsnip with hummus and honey dressing** 17€
Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit Hummus
Racines de legumes (beterraves, carottes, persil) accompagnée de hommous
- V GF **Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese from Mykonos and pistachios** 17€
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien
Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches
- Cod "Skordalia" with sweet potatoes garlic puree** 18€
Kabeljau "Skordalia" mit Süßkartoffeln und Knoblauchpüree
Morue "Skordalia" accompagnée d'une purée de patate douce et d'ail
- V **"Bunuelos" with cream cheese, sweet and sour sauce and coriander** 20€
"Bunuelos" mit Frischkäse, süß-saurer Soße und Koriander
"Bunuelos" au fromage à la crème, sauce aigre-douce et coriandre

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

	“Soufihta” traditional pasta with tomato sauce, olives, smoked pork “Apaki” and Feta cheese	26€
	Traditionelle Soufihta-Pasta mit Tomatensauce, Oliven, geräuchertem Schweinefleisch „Apaki“ und Feta-Käse Pâtes traditionnelles «Soufihta» avec sauce tomate, olives, porc fumé «Apaki» et fromage Feta	
V GF	Squash risotto with spinach and parmesan	28€
	Kürbisrisotto mit Spinat und Parmesan Risotto de courge epinard et Parmesan	
GF	Swordfish skewers and rocket salad with artichokes and cherry tomatoes	32€
	Schwertfischspieße und Rucola mit Artischocken und Kirschtomaten Brochette d’espadon accompagné de roquette avec d’artichaut et tomates cerises	
GF	Slow cooked pork shoulder with eggplant puree and vinegar glaze	30€
	Langsam gegarte Schweineschulter mit Auberginenpüree und Essigglasur Épaule de porc cuite lentement accompagné d’une purée d’aubergine et de vinaigre glacé	
GF	Sea bass fillet with pea puree, quinoa salad and fresh herbs	34€
	Wolfsbarschfilet mit Erbsenpüree, Quinoasalat und frischen Kräutern Filet de bar à la purée de pois, salade de quinoa et herbes fraîches	

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

Lamb kebab with grilled eggplant, sour cream and pita bread 32€

Lammkebab mit gegrilltem Auberginen, Saure Sahne und Pita-Brot
Kebab d'agneau accompagné d'aubergine grillée, crème fraîche et pain pita

Pan seared chicken thigh fillet with potatoes croquets and sweet paprika cream 32€

Gebratenes Hähnchenschenkelfilet mit Fondantkartoffeln
und süßer Paprikacreme
Filet de cuisse de poulet poêlé avec pommes de terre fondantes
et crème de paprika sucrée

GF Slow cooked beef with celeriac puree and grilled mushrooms 34€

Langsam Gekochte Rinderr mit Selleriepüree und gegrillten Champignons
Boeuf mitonnées accompagné de purée de céleri et de champignon grillés

DESSERTS

V	Kadaifi phyllo pastry with vanilla ice cream, cinnamon and pistachio Kadaifi Phyllo-Gebäck mit Vanilleeis, Zimt und Pistazien Kadaifi pâte phyllo avec glace à la vanille, cannelle et pistache	14€
V GF	"Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts "Armenovil" mit Schokoladenganache und karamellisierte Nüsse Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées	14€
V GF	Martini watermelon with pomegranate seeds yogurt ice cream, sesame, spearmint and lime dressing Martini-Wassermelone mit Granatapfelkernen, Joghurt-Eis, Sesam, Minze und Limetten-Dressing Melon d'eau Martini aux graines de grenade, vinaigrette au yaourt, sésame, menthe verte et vinaigrette au citron vert	14€
V GF	Seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits de saison	14€
	Ice cream selection Auswahl an Eis Selection de crèmes glacées	14€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

	Falafel with Greek yoghurt	17€
	Falafel mit Griechischem Joghurt Falafel et yaourt Grecque	
GF	Grilled eggplant with Halloumi, raisins chutney and sesame seeds	20€
	Gegrillte Auberginen mit Haloumi und Chutney Rosinen und Sesamsamen Aubergines grillées avec du haloumi, raisins secset et graines de sésame	
VG GF	Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs	18€
	Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia	
	Cretan salad with barley bread, tomatoes, sheep cheese and wild rocket leaves	17€
	Kretischer Salat mit Getrockenen Brot, Tomaten, Schafskäse und wilder rucola Salade cretoise composée de biscottes, tomate fromage de chevre et feuilles de roquette	
	"Bunuelos" with cream cheese, sweet and sour sauce and coriander	20€
	"Bunuelos" mit Frischkäse, süß-saurer Soße und Koriander "Bunuelos" au fromage à la crème, sauce aigre-douce et coriandre	

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

- | | | |
|----|---|-----|
| GF | Vegetable roots - beetroot, carrots, parsnip with hummus and honey dressing
Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit hummus
Racines de legumes (beterraves, carottes, persil accompagnée de hommous) | 17€ |
| GF | Squash risotto with spinach and parmesan
Kürbisrisotto mit Spinat und Parmesan
Risotto de courge epinard et Parmesan | 28€ |
| GF | Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese from Mykonos and pistachios
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien
Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches | 17€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

	Kadaifi phyllo pastry with vanilla ice cream, cinnamon and pistachio	14€
	Kadaifi Phyllo-Gebäck mit Vanilleeis, Zimt und Pistazien Kadaifi pâte phyllo avec glace à la vanille, cannelle et pistache	
	"Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts	14€
	"Armenovil" mit Schokoladenganache und karamellisierte Nüss Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées	
GF	Martini watermelon with pomegranate seeds yogurt ice cream, sesame, spearmint and lime dressing	14€
	Martini-Wassermelone mit Granatapfelkernen, Joghurt-Eis, Sesam, Minze und Limetten-Dressing Melon d'eau Martini aux graines de grenade, vinaigrette au yaourt, sésame, menthe verte et vinaigrette au citron vert	
GF	Seasonal fruits	14€
	Frisches Obst der Saison Fruits de saison	
	Ice cream selection	14€
	Auswahl an Eis Selection de crèmes glacées	

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

- | | | |
|------|---|-----|
| V | Grilled eggplant with halloumi and raisins chutney
Gegrillte Auberginen mit Haloumi und Chutney Rosinen
Aubergines grillées avec du haloumi et raisins secs | 20€ |
| V | Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese from Mykonos and pistachios
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien
Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches | 17€ |
| V VG | Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs
Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern
Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia | 18€ |
| V VG | Vegetable roots - beetroot, carrots, parsnip with hummus and honey dressing
Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit hummus
Racines de legumes (beterraves, carottes, persil accompagnée de hommous | 17€ |

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

- | | | |
|---|---|-----|
| | Swordfish skewers and rocket salad with artichokes and cherry tomatoes | 32€ |
| | Schwertfischspieße und Rucola mit Artischocken und Kirschtomaten
Brochette d'espadon accompagné de roquette avec d'artichaut
et tomates cerises | |
| V | Squash risotto with spinach and parmesan | 28€ |
| | Kürbisrisotto mit Spinat und Parmesan
Risotto de courge epinard et Parmesan | |
| | Slow cooked beef with celeriac puree and grilled mushrooms | 34€ |
| | Langsam Gekochte Rinderr mit Selleriepüree und gegrillten Champignons
Boeuf mitonnées accompagné de purée de célerie et de champignon grillés | |
| | Sea bass fillet with pea puree, quinoa salad and fresh herbs | 34€ |
| | Wolfsbarschfilet mit Erbsenpüree, Quinoasalat und frischen Kräutern
Filet de bar à la purée de pois, salade de quinoa et herbes fraîches | |

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

- | | | |
|---|--|-----|
| V | "Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts
"Armenovil" Schokoladenganache und karamellierte Nüss
Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées | 14€ |
| V | Martini watermelon with pomegranate seeds yogurt ice cream, sesame, spearmint and lime dressing
Martini-Wassermelone mit Granatapfelkernen, Joghurt-Eis, Sesam, Minze und Limetten-Dressing
Melon d'eau Martini aux graines de grenade, vinaigrette au yaourt, sésame, menthe verte et vinaigrette au citron vert | 14€ |
| V | Seasonal fruits
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison | 14€ |

TODDLER'S MENU

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Creme aus Saisonale Früchte und Kekse
Crème de fruits de saison accompagné de biscuit

Cream of green vegetables, rice and olive oil 10€
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€
Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Creme de poulet, de pommes, de terre carottes et celerie

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes 10€
Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre

KIDS MENU

Mini Greek salad Mini-griechischer Salat Petite salade Grecque	10€
Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur	12€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kinderburger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomates, laitue et frites	12€
Swordfish skewers and rocket salad with artichokes and cherry tomatoes Schwertfischspieße und Rucola mit Artischocken und Kirschtomaten Brochette d'espadon accompagné de roquette avec d'artichaut et tomates cerises	10€
Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé	12€
Spaghetti with tomato sauce Pasta mit Tomaten Sauce Pâtes avec sauce tomates	12€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Fleisch und Tomaten Sauce Pâtes à la viande hachée et à la sauce tomate	12€

KIDS MENU

DESSERTS

"Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts	10€
"Armenovil" Schokoladenganache und karamellisierte Nüss	
Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées	
Ice cream selection	10€
Auswahl an Eiscreme	
Selection de glace	
Seasonal fruits	10€
Saisonale Früchte	
Fruits de saison	

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise	11€
Orange and apple juice with grenadine syrup Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine	
Shirley Temple	11€
Sprite with grenadine syrup Sprite mit Grenadinesirup Sprite et sirop de grenadine	
Juices variety / Auswahl an Säfte	11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas	
Fresh Milk / Frische Milch	11€
Served warm or cold Warm oder kalt serviert Servi froid ou chaud	

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Ettore Botrini for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. 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.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell von Küchenchef Ettore Botrini für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef Ettore Botrini pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

