

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.
JURAQUELL 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

NEU IM VIEW

IN UNSEREN HAUSEIGENEN DRY AGER GEREIFT.

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

EXTREME WET AGED US PREMIUM BEEF BIS 105 TAGEN

NASS GEREIFTES RIB EYE | KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG | ZART | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA
GEGRILLTER MAISKOLBEN | GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG
GRÜNER SALAT | VERFÜGBAR NACH TAGES ZUSCHNITT: 350GR. 65 300GR. 56 250GR. 47

EXTREME DOUBLE AGED AUSTRALIEN RIB EYE PREMIUM BIS 141 TAGEN

120 TAGEN NASS GEREIFT UND 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG, ZART
GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER GESCHMACK
GEGRILLTER MAISKOLBEN | GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG
GRÜNER SALAT | VERFÜGBAR NACH TAGES ZUSCHNITT: 350GR. 65 300GR. 56 250GR. 47

EXTREME TRIPLE AGED AUSTRALIEN RUMPSTEAK PREMIUM BIS 162 TAGEN

120 TAGEN NASS GEREIFT, 21 TAGEN TROCKEN GEREIFT UND 21 TAGEN IM BUTTER GEREIFT
GETREIDEFÜTTERUNG | KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR ZART |
GETREIDEFÜTTERUNG | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA | LEICHT NUSSIGER, BUTTRIGER GESCHMACK
GEGRILLTER MAISKOLBEN | GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG
GRÜNER SALAT | VERFÜGBAR NACH TAGES ZUSCHNITT: 350GR. 68 300GR. 59 250GR. 50

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 42**

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 13,5**

FETA KÄSE & OLIVEN

COCKTAILTOMATEN | KAPERN | GRIECHISCHES OLIVENÖL | **VEGGI 11,5**

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 KUHMILCH | FEIGEN AUFSTRICH | **VEGGI 11,5**

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 ARGENTINISCHEN WILDGARNELEN DAZU **12**

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET AUS FRANKREICH DAZU **8**

MIT GEGRILLTEN CALAMARIS DAZU **8**

PASTA

TAGLIATELLE MIT SPINAT | TOMATEN-GEMÜSESOSSSE | GERIEBENER PARMESAN | **VEGGI 14**
KRITHARAKI NUDELN | REISFÖRMIGE PASTA | TOMATEN-GEMÜSESOSSSE | FETA-KÄSE-STREUSEL | **VEGGI 14**

MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELEN DAZU **12**

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET AUS FRANKREICH DAZU **8**

MIT GEGRILLTEN CALAMARIS DAZU **8**

VEGANER TELLER

SNACK PAPRIKA | ZUCCHINI | KNOBLAUCH | PELLKARTOFFELN | REIS IN GEMÜSESOSSSE | SENF DIP | **VEGAN 18**

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

NEUSEELÄNDISCHES LAMM FILETS

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

NEUSEELÄNDISCHES LAMMKARREE

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

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 DRY AGED RINDFLEISCH 28 TAGEN | BARBEQUE SOÙE | GETROCKNETE TOMATEN | FETA-KÄSE-STREUSEL
GRÜNER SALAT | SÜBKARTOFFEL 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

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

VIEW TIPP

SALT-MOSS-AGED TAGLIATA DI MANZO VOM GRILL

DRY AGED IRISCHES RINDER RUMPSTEAK SALT-MOSS-AGEING VERFAHREN 28 TAGEN
250GR OHNE FETTRAND | IN SCHEIBEN GESCHNITTEN
AUF SÜBKARTOFFELPÜREE BETT | PESTO ROSSO DI POMODORO | GERIEBENER PARMESAN | GRÜNER SALAT 34,5

WET AGED US PREMIUM BEEF 70 TAGEN

NASS GEREIFTES RIB EYE | KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG | ZART | NATURLICHES, ORIGINALES AROMA
GEGRILLTER MAISKOLBEN | GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG
GRÜNER SALAT | VERFÜGBAR NACH TAGES ZUSCHNITT: 350GR. 65 300GR. 56 250GR. 47

GRILL GENUSS - STEAKS

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

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR STANDARDMÄSSIG MIT:
PELLKARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO ODER REIS IN GEMÜSESOSSE.
DAZU GRÜNER SALAT UND GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG

ALLE STEAKS ALS SURF & TURF MIT ARGENTINISCHEN WILDGARNELEEN AUFPREIS 9,5
ALLE STEAKS ALS SURF & TURF MIT JAKOBSMUSCHELFLEISCH AUFPREIS 13,5

EXTREM DRY AGED PREMIUM STEAKS

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

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

EXTREM DRY AGED RINDER RIB EYE PREMIUM 70 TAGEN
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG | SEHR ZART 300GR. 56 250GR. 47

EXTREM DRY AGED RINDER FILET TOURNEDOS-MIGNON PREMIUM 70 TAGEN
BESONDERS ZART | WENIG MARMORIERT | KAUM FETTANTEIL 250GR. 50

DRY AGED STEAKS

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

DRY AGED RINDER FILET CHATEAUBRIAND 28 TAGEN
AUS DEM MITTELSTÜCK DES FILETS | SEHR ZART | WENIG MARMORIERT | KAUM FETTANTEIL 250GR. 34,5

DRY AGED IRISCHES RINDER RIB EYE SALT-MOSS-AGED 28 TAGEN
KRÄFTIG MARMORIERT | SEHR SAFTIG 350GR. 56 300GR. 48 250GR. 40

DRY AGED IRISCHES RINDER RUMPSTEAK SALT-MOSS-AGED 28 TAGEN
MAGER | SEHR FEIN IM GESCHMACK 350GR. 44 300GR. 38 250GR. 32

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

EXTRA BEILAGEN, SAUCEN & DIPS

PITA BROT 3 KNOBLAUCH BAGUETTE 6 SÜßKARTOFFELPÜREE 6,5 REIS IN GEMÜSESOSSE 5
KRITHARAKI NUDELN REIS FÖRMIGE PASTA IN GEMÜSESOSSE 6 GEGRILLTER MAISKOLBEN 6,5
PELLKARTOFFELN MIT MEERSALZ UND BIO OREGANO 5 GEMÜSE SNACK PAPRIKA & ZUCCHINI 6
GRIECHISCHES KNOBLAUCH-OLIVENÖL MIT HAUSGEMACHTER GEWÜRZMISCHUNG 3 BARBEQUE DIP 3
KALBSJUS MIT PORTWEIN VERFEINERT 5 SENF DIP VERFEINERT MIT KRETISCHEM WALD-THYMIAN-HONIG 3
SCHWARZER TRÜFFEL MAYONNAISE 3 ZAZIKI JOGHURT DIP MIT GURKEN UND KNOBLAUCH 6

WIR VERWENDEN OLIVENÖL AUSSCHLIESSLICH AUS GRIECHENLAND!

SEIT MENSCHENGEDENKEN WIRD IN GRIECHENLAND DER OLIVENBAUM KULTIVIERT UND GEEHRT.
DIE KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN UND DIE BODENBESCHAFFENHEITEN BIETEN HIER
OPTIMALEVORAUSSETZUNGEN 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

BOURBON WHISKEY 2CL ODER 4cl

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**

EAGLE RARE

10 JAHRE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY

GESCHMACK: KARAMELL, KRÄUTER **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 **5,8 ODER 11**

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**

GIN 4CL AUF EIS

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**

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**

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

GRAPPA, TSIPOURO & OUZO 2CL

GRAPPA

MOSCATO 3,5

TSIPOURO AUF EIS

TRESTERBRAND MIT ANIS AROMATISIERT 3,5

OUZO AUF EIS

ANIS 3,5

LIKÖRE AUF EIS 2CL

MASTICHA

LIKÖR AUS DEM HARZ DES WILDPISTAZIENBAUMES 3,5

TENTURA

ZIMT LIKÖR 3,5

LIMONCELLO

ZITRONENCREME-LIKÖR 3,5

BAILEYS

IRISCHER WHISKEY-SAHNE-LIKÖR 3,5

PASSOA

PASSIONSFRUCHTLIKÖR 3,5

BORGHETTI

KAFFEELIKÖR 3,5

BIERE

HERRNBRÄU HELLES VOLLBIER 0,5L 4,5

HERRNBRÄU DUNKEL EXPORT FLASCHE 0,5L 4,5

HERRNBRÄU HEFEWEISSBIER HELL FLASCHE 0,5L 4,5

HERRNBRÄU HEFEWEISSBIER DUNKEL FLASCHE 0,5L 4,5

HERRNBRÄU HEFEWEISSBIER LEICHT FLASCHE 0,5L 4,5

HERRNBRÄU ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER FLASCHE 0,5L 4,5

BITBURGER PILS FLASCHE 0,33L 4

BITBURGER PILS ALKOHOLFREI FLASCHE 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

SAFTSCHORLEN 0,4L GLAS 4

APFELSAFT (100% DIREKTSÄFTE) 0,4L GLAS 4,5

TRAUBENSAFT (100% DIREKTSÄFTE) 0,4L GLAS 4,5

ORANGENSAFT (100% DIREKTSÄFTE) 0,4L GLAS 4,5

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 BERÜHMTEINEN 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

DAZU ESPRESSO 2,5 ODER TASSE KAFFEE 3,5

CAPPUCCINO 4

LATTE MACCHIATO 4

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

GRAPPA, TSIPOURO UND OUZO 2CL

GRAPPA

MOSCATO 3,5

TSIPOURO AUF EIS

TRESTERBRAND MIT ANIS AROMATISIERT 3,5

OUZO AUF EIS

ANIS 3,5

LIKÖRE AUF EIS 2CL

MASTICHA

LIKÖR AUS DEM HARZ DES WILDPISTAZIENBAUMES 3,5

TENTURA

ZIMT LIKÖR 3,5

LIMONCELLO

ZITRONENCREME-LIKÖR 3,5

BAILEYS

IRISCHER WHISKEY-SAHNE-LIKÖR 3,5

PASSOA

PASSIONSFRUCHTLIKÖR 3,5

BORGHETTI

KAFFEELIKÖR 3,5

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 AXIA ROTWEIN | ZITRONENLIMONADE 8

SANBITTER MIT WEISSWEIN 8

CAMPARI MIT ORANGENSAFT 8

MARTINI BIANCO ODER ROSSO 5

RAMAZZOTTI ITALIENISCHER KRÄUTERLIKÖR 5

SANBITTER ALKOHOLFREI MIT ORANGENSAFT 6

VIEW COCKTAIL ALKOHOLFREI ERDBEER-MANGOGESCHMACK MIT ORANGENSAFT 8

UNSERE SPRITZ-GETRÄNKE

HUGO PROSECCO | HOLUNDERSIRUP | SODA 8

APEROL PROSECCO | APEROL | SODA 8

LIMONCELLO PROSECCO | LIMONCELLO | SODA 8

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 MEDITERRANEAN 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

VIEW

DRY AGING NEXT LEVEL

BAR



GRILL

RESTAURANT