

With an enticing à la carte menu designed by Michelin-starred chef, Lefteris Lazarou, Ouzo is the perfect setting in which to explore contemporary Greek cuisine.

## STARTERS

GF DF	<b>Fish Soup with saffron</b> Fischsuppe mit Safran Soupe de poisson au safran	19€
V GF	<b>Greek Salad with tomato, cucumber, Feta, peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil</b> Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Feta, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Oregano und nativem Olivenöl extra Salade grecque avec tomate, concombre, Feta, poivrons, oignons, olives, origan et huile d'olive extra vierge	15€
VG GF	<b>Rocket and Baby Spinach Salad with dried fig, walnuts and lemon-mustard dressing</b> Rucola- und Babyspinatsalat mit getrockneten Feigen, Walnüssen und Zitronen-Senf-Dressing Salade de roquette et pousses d'épinards aux figues séchées, noix et vinaigrette citron-moutarde	15€
V GF	<b>Grilled and Smoked Aubergine salad with spring onion, garlic, tomato, white cheese, peppers and extra virgin olive oil</b> Gegrillter und geräucherter Auberginensalat mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißkäse, Paprika und nativem Olivenöl extra Salade d'aubergines grillées et fumées avec ciboule, ail, tomate, fromage blanc, poivrons et huile d'olive extra vierge	18€
V GF	<b>Tzatziki, yogurt, garlic and herbs</b> Tzatziki, Joghurt, Knoblauch und Kräuter Tzatziki, yaourt, ail et fines herbes	14€
V	<b>Zucchini Fritters with spearmint yogurt</b> Zucchini-Krapfen mit Minze-Joghurt Beignets de courgettes au yaourt à la menthe verte	14€

## STARTERS

GF DF	<b>Sea Bream Ceviche with kumquat, chili, herbs and citrus broth</b> Dorada-Ceviche mit Kumquat, Chili, Kräutern und Zitrusbrühe Ceviche de daurade au kumquat, piment, herbes et bouillon d'agrumes	22€
DF	<b>Deep Fried Calamari with herb mayonnaise</b> Frittierte Calamari mit Kräutermayonnaise Calamars frits avec mayonnaise aux herbes	16€
GF	<b>Saganaki, shrimps in tomato-red wine sauce, tomato confit, white cheese and fresh herbs</b> Saganaki, Garnelen in Tomaten-Rotweinsauce, Tomatenconfit, Weißkäse und frischen Kräutern Saganaki, crevettes sauce tomate-vin rouge, tomates confites, fromage blanc et herbes fraîches	20€
GF DF	<b>Octopus with fava puree, tomato confit and capers</b> Tintenfisch mit Fava-Püree, Tomatenconfit und Kapern Poulpe à la purée de fèves, tomates confites et câpres	18€

## MAIN COURSES

VG GF	<b>Oven Roasted Aubergine with tomato, chickpeas and fresh herbs</b> Selbst gebratene Auberginen mit Tomaten, Kichererbsen und frischen Kräutern Aubergine rôtie à la tomate, pois chiches et herbes fraîches	26€
V	<b>Risotto alla "Gemista" with pine nuts, white cheese and herbs</b> Risotto alla „Gemista“ mit Pinienkernen, Weißkäse und Kräutern Risotto alla "Gemista" aux pignons de pin, fromage blanc et herbes	22€
	<b>Sea Food Linguini with tomato sauce, ouzo and fresh herbs</b> Meeresfrüchte-Linguini mit Tomatensauce, Ouzo und frischen Kräutern Linguini aux fruits de mer avec sauce tomate, ouzo et herbes fraîches	28€
GF	<b>Sea Bream Fillet with seasonal greens, herbs and lemon cream</b> Doradenfilet mit Gemüse der Saison, Kräutern und Zitronencreme Filet de daurade aux légumes de saison, herbes et crème au citron	28€
GF	<b>Red Mullet with carrot puree, fennel salad and fish sauce</b> Rotbarbe mit Karottenpüree, Fenchelsalat und Fischesauce Rouget à la purée de carottes, salade de fenouil et sauce de poisson	32€
	<b>Grilled Chicken Thigh with ratatouille and mint oil</b> Gegrillte Hähnchenschenkel mit Ratatouille und Minzöl Cuisse de poulet grillée avec ratatouille et huile de menthe	22€
GF	<b>Lamb Kleftiko with potatoes, onions, peppers and Kefalotyri</b> Lamm Kleftiko mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Kefalotyri Agneau Kleftiko avec pommes de terre, oignons, poivrons et Kefalotyri	26€
	<b>Beef Meatballs with crispy potato bites, sun dried tomato-olive sauce and yogurt dip</b> Rinderhackbällchen mit knusprigen Kartoffelstückchen, sonnengetrockneter Tomaten-Oliven-Sauce und Joghurt-Dip Boulettes de viande de bœuf avec bouchées de pommes de terre croustillantes, sauce aux tomates séchées et aux olives et trempette au yogourt	20€

## DESSERTS

- V **Galaktoboureko with semolina custard in crispy phyllo pastry, masticha syrup and vanilla ice cream** 14€  
Galaktoboureko mit Grießpudding in knusprigem Blätterteig, Masticha-Sirup und Vanilleeis  
Galaktoboureko avec crème anglaise de semoule en pâte phyllo croustillante, sirop de masticha et glace à la vanille
- V **Chocolate Soft Cookie with vanilla ice cream** 14€  
Chocolate Soft Cookie mit Vanilleeis  
Biscuit moelleux au chocolat avec glace à la vanille
- V **Revani, traditional semolina dessert soaked in apple geranium syrup and yogurt ice cream** 14€  
Revani, traditionelles Dessert aus Grieß, getränkt mit Apfelgeraniensirup und Joghurteis  
Revani, dessert traditionnel de semoule imbibé de sirop de géranium pomme et glace au yaourt
- VG **Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€  
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze  
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe
- V **Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry** 5€  
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere  
Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise
- VG **Sorbet Selection, mango and lime** 5€  
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette  
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert

# VEGAN MENU

## STARTERS

- GF **Greek Salad with tomato, cucumber, peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil** 15€  
Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Oregano und nativem Olivenöl extra  
Salade grecque avec tomate, concombre, poivrons, oignons, olives, origan et huile d'olive extra vierge
- GF **Rocket and Baby Spinach Salad with dried fig, dressing walnuts and lemon-mustard** 15€  
Rucola- und Babyspinatsalat mit getrockneten Feigen, Walnüssen und Zitronen-Senf-Dressing  
Salade de roquette et pousses d'épinards aux figues séchées, noix et vinaigrette citron-moutarde
- GF **Grilled and Smoked Aubergine Salad with spring onion, peppers and extra virgin olive oil** 18€  
Gegrillter und geräucherter Auberginensalat mit Frühlingszwiebeln, Paprika und native Olivenöl extra  
Salade d'aubergines grillées et fumées avec oignons nouveaux, poivrons et huile d'olive extra vierge

## MAIN COURSES

- GF **Fava Puree with ratatouille, olives and parsley oil** 17€  
Fava-Püree mit Ratatouille, Oliven und Petersilienöl  
Purée de Fava avec ratatouille, olives et huile de persil
- GF **Oven Roasted Aubergine with tomato, chickpeas and fresh herbs** 26€  
Selbst gebratene Auberginen mit Tomaten, Kichererbsen und frischen Kräutern  
Aubergine rôtie à la tomate, pois chiches et herbes fraîches
- Risotto alla "Gemista" with pine nuts and herbs** 22€  
Risotto alla „Gemista“ mit Pinienkernen und Kräutern  
Risotto alla "Gemista" aux pignons de pin et herbes

# VEGAN MENU

## DESSERTS

<b>Fruit Salad with almonds, wheat and mint</b> Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
<b>Sorbet Selection, mango and lime</b> Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€

*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*

*Trotz aller Sorgfalt können Gerichte 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 sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergehalt unserer Speisen informieren*

*Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques 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.*