

Ergon offers exquisite Greek cuisine where traditional flavours are met with a modern twist. This vibrant setting is bursting with Greek tradition, complete with a traditional wine cellar of arches and glass. Here, we have redefined the classic meze, creating the perfect venue to share an exceptional meal with loved ones.

STARTER

VORSPEISEN

ENTREES

V	Cretan salad with barley rusks, tomatoes, goat cheese and rocket leaves Kretischer Salat mit Gerstenzwieback, Tomaten, Ziegenkäse und Rucolablättern Salade crétoise avec biscottes d'orge, tomates, fromage de chèvre et feuilles de roquette	17€
V GF EF	Mrs. Marianna's dolmadakia, homemade stuffed vine leaves with rice, herbs and avocado "tzatziki" Frau Mariannas „Dolmadakia“, hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Avocado-Tzatziki Soße Dolmadakia de Mme Marianna, feuilles de vigne farcies faites maison avec du riz, des herbes et du tzatziki d'avocat	17€
VG	Falafel with beetroot hummus and fattoush salad Falafel mit Rote-Bete-Hummus und libanesischer Brotsalat, dem sogenannten Fattoush-Salat Fallafel avec houmous à la betterave et salade de fattoush	17€
VG GF	Spinach salad with quinoa, grapes, fennel, walnuts and citrus sauce Spinatsalat mit Quinoa, Weintrauben, Fenchel, Walnüssen und Zitrusfrüchte Soße Salade d'épinards avec quinoa, raisins, fenouil, noix et sauce aux agrumes	17€
V	Grilled eggplant, Haloumi, balsamic vinaigrette with pomegranate, rocket and sesame seeds Gegrillte Aubergine, Haloumi-Käse, Balsamico-Vinaigrette mit Granatapfel, Rucola und Sesam Aubergine grillée, Haloumi, vinaigrette balsamique avec grenade, roquette et graines de sésame	18€
	Fried shrimps with chilli mayonnaise and herbs Gebratene Garnelen mit Chilimayonnaise und Kräutern Crevettes frites avec mayonnaise au piment et fines herbes	34€
V	Grilled mushrooms marinated in ouzo with Myconian cheese and pistachios Gegrillte in Ouzo marinierten Pilze mit Käse vom Mykonos und Pistazien Champignons grillés marinés à l'ouzo avec du fromage de Mycone et des pistaches	19€
	Beef "koftas", chilli chatney, yogurt-lime cream, chives, chives oil Fleischkballchen, Chili-Chatney Soße, Joghurt-Limetten-Creme, Schnittlauch und Schnittlauch Öl Boulettes de bœuf, chatney de piment, crème de yaourt au citron vert, ciboulette, huile de ciboulette	22€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

V GF	"Gemista" risotto with vegetables, tomato and Feta "Gemista" Risotto mit Gemüse, Tomate und Feta Risotto "Gemista" avec légumes, tomate et Feta	26€
V	Hilopites pasta, tomatoes, Feta sauce, olive oil and thyme Hilopites Nudeln, Tomaten- und Feta-Soße, Olivenöl und Thymian Hilopites, tomates, sauce Feta, huile d'olive et thym	22€
GF	Grilled salmon, rocket salad, sweet baby potatoes, beans, cherry tomatoes and horseradish mayonnaise Gegrillter Lachs, Rucolasalat, süße Babykartoffeln, Bohnen, Kirschtomaten und Meerrettichsoße Saumon grillé, salade de roquette, pommes de terre petits, haricots, tomates cerises et mayonnaise au raifort	27€
	Sea bass with beetroot, grilled fennel, celery sticks, celery foam and dill oil Wolfsbarschfillet mit Roter Bete, gegrilltem Fenchel, Selleriestangen, Sellerieschaum und Dillöl Bar (poisson) avec betteraves, fenouil grillé, branches de céleri, mousse de céleri et huile d'aneth	32€
GF	Roast chicken with thyme, lemon, mustard and baby potatoes Gebratenes Hähnchen mit Thymian, Zitrone, Senf und Babykartoffeln Poulet rôti au thym, citron, moutarde et pommes de terre petits	30€
	Pork fillet medallions, truffle cream cheese sauce, triple fried potatoes and mushrooms Medaillons vom Schweinefilet, Trüffelrahmsauce, Bratkartoffeln und Pilze Médailles de filet de porc, sauce au fromage crémeux à la truffe, pommes de terre triples frites et champignons	33€
VG GF	Vegetable roots - beetroot, carrots, parsnip with hummus and maple dressing Wurzelgemüse - Rote Bete, Karotten, Pastinake mit Hummus und Ahornsoße Racines de légumes - betteraves, carottes, panais avec houmous et vinaigrette à l'érable	28€
	Beef stew in tomato sauce, potato - celery root puree and crispy fried parsnip Rindergulasch in Tomatensoße, Kartoffel-Sellerie-Püree und knusprig gebratene Pastinaken Ragoût de boeuf sauce tomate, purée de pomme de terre - céleri rave et panais frit croustillant	34€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

- | | | |
|---|--|-----|
| V | Kadaifi with vanilla ice cream, cinnamon and pistachios
Kadaifi, aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus gemahlenden Walnüssen und Zuckersirup mit Vanilleeis, Zimt und Pistazien
Kadaifi avec glace à la vanille, cannelle et pistaches | 14€ |
| V | "Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts
"Armenovil" Eis mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen
"Armenovil" avec ganache au chocolat et noix caramélisées | 14€ |
| V | Cheese millefeuille with crispy phyllo pastry and berries sauce
Millefeuille mit knusprigem Filo-Teig, Käsecreme und Beerensoße
Millefeuille de fromage avec pâte phyllo croustillante et sauce aux baies | 14€ |
| | Antioxidant fruit salad
Antioxidantien-Fruchtsalat
Salade antioxydante de fruits | 14€ |
| | Ice cream selection
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane | 9€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

VEGAN OPTIONS

VEGANE OPTIONEN

PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

	Cretan salad with barley rusks, tomatoes rocket leaves	17€
	Kretischer Salat mit Gerstenzwieback, Tomaten und Rucolablättern Salade crétoise avec biscottes d'orge, tomates et feuilles de roquette	
GF	Spinach salad with quinoa, grapes, fennel, walnuts and citrus sauce	17€
	Spinatsalat mit Quinoa, Weintrauben, Fenchel, Walnüssen und Zitrusfrüchte Soße Salade d'épinards avec quinoa, raisins, fenouil, noix et sauce aux agrumes	
GF	Mrs. Marianna's dolmadakia, homemade stuffed vine leaves with rice and herbs	17€
	Frau Mariannas "Dolmadakia", hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Dolmadakia de Mme Marianna, feuilles de vigne farcies faites maison avec du riz et des herbes	

Main Course · Hauptgerichte · Plats Principaux

	"Gemista" risotto with vegetables, tomato and plant cheese	21€
	"Gemista" Risotto mit Gemüse, Tomate und veganem Käse "Gemista" risotto avec légumes, tomate et fromage végétal	
	Falafel & Humus with pita bread and pine nuts and fattoush salad	17€
	Falafel & Hummus mit Pitabrot und Pinienkernen und libanesischer Brotsalat, dem sogenannten Fattoush-Salat Fallafel & Humus avec pain pita et pignons et salade fattoush	
	Grilled eggplant, plant Haloumi, balsamic vinaigrette with black raisins and sesame seeds	18€
	Gegrillte Aubergine, veganer Haloumi-Käse, Balsamico-Vinaigrette mit schwarzen Rosinen und Sesam Aubergine grillée, Haloumi végétal, vinaigrette balsamique avec raisins noirs et graines de sésame	

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

VEGAN OPTIONS VEGANE OPTIONEN PLATS VEGETALIENS

Desserts · Nachspeisen · Desserts

Greek pastries with plant vanilla ice cream 17€
Griechisches Sirup Gebäck mit veganem Vanilleeis
Pâtisseries grecques avec glace à la vanille végétale

Chocolate cake with plant chocolate ice cream 16€
Schokokuchen mit veganem Schokoladeneis
Cake au chocolat avec glace au chocolat végétal

Antioxidant fruit salad 14€
Antioxydantien-Fruchtsalat
Salade antioxydante de fruits

Ice cream selection 9€
Vanilla, chocolate
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade
Sélection de glaces
Vanille, chocolat

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

Toddler's Menu

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

GF DF EF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

- V **Cretan salad with barley rusks, tomatoes, sheep cheese and rocket leaves** 10€
Kretischer Salat mit Gerstenzwieback, Tomaten, Schafskäse und Rucolablättern
Salade crétoise avec biscottes d'orge, tomates, fromage de brebis et feuilles de roquette
- VG **Falafel with hummus and fattoush salad** 12€
Falafel & Hummus mit libanesischem Brotsalat, dem sogenannten Fattoush-Salat
Fallafel avec humus et salade fattoush
- Grilled beef "koftas" with Feta, tomatoes and spearmint** 12€
Fleischbällchen mit Feta, Tomaten und Minze
Boulettes de viande de bœuf grillé avec Feta, tomates et menthe verte

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

- V **"Gemista" risotto with vegetables, tomato and Feta** 12€
"Gemista" Risotto mit Gemüse, Tomate und Feta
Risotto "Gemista" avec légumes, tomate et Feta
- GF DF EF **Grilled swordfish and rocket salad with artichokes and cherry tomatoes** 17€
Gegrillter Schwertfisch und Rucolasalat mit Artischocken und Kirschtomaten
Espadon grillé et salade de roquette avec artichauts et tomates cerises
- GF DF EF **Roast chicken with thyme, lemon, mustard and baby potatoes** 12€
Κοτόπουλο ψητό με θυμάρι, λεμόνι και καλοκαιρινές πατάτες
Poulet rôti au thym, citron, moutarde et pommes de terre petits

and more... · und mehr... · et plus encore...

- Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries** 12€
Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites
Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites
- V **Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce** 12€
Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße
Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate
- Penne pasta with tomato or bolognese sauce** 12€
Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße
Pennes avec sauce tomate ou bolognaise

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

KID'S MENU

Desserts · Nachspeisen · Desserts

- | | | |
|---|--|-----|
| V | "Armenovil" with chocolate ganache and caramelized nuts
"Armenovil" Eis mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen
"Armenovil" avec ganache au chocolat et noix caramélisées | 10€ |
| V | Cheese millefeuille with crispy phyllo pastry and berries sauce
Millefeuille mit knusprigem Filo-Teig, Käsecreme und Beerensoße
Millefeuille de fromage avec pâte « phyllo » croustillante et sauce aux baies | 10€ |
| V | Trifle strawberries with vanilla ice cream
Trifle mit Schichten von Erdbeeren und Vanilleeis
Trifle aux fraises avec glace à la vanille | 10€ |
| | Seasonal fruit salad
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits de saison | 10€ |
| | Ice cream selection
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane | 9€ |

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch 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 ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies 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.

