



# APPETIZERS

*Serviert mit warmen Pidebrot*

**Grüne Oliven** 8.50€

Olivenöl | Balsamico

**Hausgemachtes Muhammara** 8.00€

Granatapfelmelasse | Walnüsse

**Stracciatella** 9.00€

Olivenöl | Chile - Crunch

# SUPPEN

**Lou's Hühnereintopf** 13.00€

Zucchini | Wurzelgemüse | Beurre Noisette

**Tagessuppe** 13.00€

*Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Empfehlung*

# VORSPEISEN

<b>Käse – Schinkenvariation zum teilen</b>	<b>16.00€ / P</b>
Getrocknete Früchte   Trüffelöl   Tomatenmarmelade	
<b>Stracciatella &amp; Tomatenconfit</b>	<b>16.00€</b>
Geräuchertes Paprikaöl   Knoblauchbrot	
<b>Lauwarmer Fava-Hummus</b>	<b>15.00€</b>
Mixed Pickles   Gartenkräuter   Leinsamencracker	
<b>Leicht geräucherter griechischer Joghurt</b>	<b>15.00€</b>
Weizenkornsalat   Wurzelgemüse   Granatapfel   gegrillte Zucchini   Schwarzkümmel	
<b>Salat von gerösteter Aubergine</b>	<b>14.50€</b>
Eingelegte rote Zwiebeln   Basilikum   Hausgebackenes Naan	
<b>Saganaki 2.0</b>	<b>16.00€</b>
Kolot & Ezinekäse   getrüffelter Honig   gerösteter Sesam   Sommertrüffel	
<b>French Fries Supreme</b>	<b>18.00€</b>
Vegane Cheddarsauce   Vegane Sour Cream   Mariniertes gebackener Tofucrumble   Eingelegte rote Zwiebel   Streifen von grüner Zwiebel	
<b>Ceviche v. Loup de Mer</b>	<b>19.00€</b>
Leche de Tigre- Padron   Granny Smith   eingelegte Chillipaprika   Koriander	
<b>10h Sous Vide gegarter Oktopus</b>	<b>19.00€</b>
Fondant-Kartoffeln   Chimichurri   Sour Cream	
<b>Steak Tartare - 150g</b>	<b>23.00€</b>
Mille-feuille- Kartoffel   gebeiztes Eigelb   Trüffel Schnittlauch	

# SALATE

**Artischocken & Kale** 16.00€

Dreierlei von Artischocke | Zitronenconfit |  
Frische Kräuter | Crôutons | eingelegte Chillipaprika

**Ricotta-Tomatensalat mit frischen Kräutern** 16.00€

Ausgewählte Tomaten | Frische Kräuter | Kalamata Oliven |  
Sauerteigbrot-Würfel | Balsamico | Gewürze

**Apfel & Sellerie Salat** 15.00€

Rucola | Lettuce | Brokkoli | Edamame | Kokoschips |  
Walnuss | grüner Apfel | Gorgonzoladressing

**Grüner Salat mit Hummus und Quinoa** 15.50€

Geröstete Gurke & rote Paprika | Avocado |  
gerösteter Knoblauch | Cherrytomaten | Granatapfel

**Levantinischer Salat** 15.00€

Lettuce | Rote & grüne Paprika | Gurke | knuspriges Pitabrot |  
Tahin – Joghurt- Sauce mit frischen Kräutern

**Caesar Salat** 15.00€

Lettuce | Grana Padano | Crôutons | Schnittlauch

-mit gegrillter Hähnchenbrust 20.00€

-mit gebratenen Garnelen 24.00€

# FLATBREADS

<b>Gegrilltes Gemüse &amp; Frischer Granatapfel</b>	<b>17.50€</b>
Aubergine   Zucchini   Paprika   Mozzarella   Tahini-Joghurt-Sauce mit frischen Kräutern	
<b>Artischocke &amp; Scamorza</b>	<b>17.50€</b>
Basilikumpesto   Parmesan   Schnittlauch	
<b>Mozzarella &amp; Bunte Tomaten</b>	<b>16.00€</b>
Basilikum   Microgreens	
<b>Zucchiniblüte</b>	<b>17.50€</b>
Basilikumpesto   grüne & gelbe Zucchini   Schnittlauch	
<b>Sautierte Pilze &amp; Ricotta</b>	<b>21.00€</b>
Schwarzer Trüffel   Schnittlauch	
<b>Grüner Spargel &amp; Bresaola</b>	<b>22.00€</b>
Bresaola   grüner Spargel   Tomate	



# HAUPTGERICHTE

**Mediterrane Steak – Bowl** 36.00€

Rinderfilet | Basmatireis mit frischen Kräutern  
& Mandeln | Kichererbsencrunch | Mini-Greens

**Marinierte Tournedos & Sauce Espagnol** 33.50€

Espagnolesauce mit Pilzen |  
sautiertes Panko | Schnittlauch | Petersilie

**Geschmorte Short Ribs** 28.50€

Cremiges Kartoffelpüree | Mini-Greens

**Ganzes Hähnchen – für 2** 44.00€

Cremiges Kartoffelpüree | Minigemüse | Kalbsjus

**Suvlaki - Marinierter Hähnchenspieß** 26.00€

Gerösteter Auberginensalat | Mini Green | Naanbrot

**Butterporchierte Garnelen** 26.00€

Tomatencouscous with Langustenbisque |  
knusprige Salicornes | Erbsensprossen | Zitronenkonfetti

**Tortellini** - *Gefüllt mit gerösteter Aubergine* **25.50€**  
Tahini-Sauce | Panko | Parmesan | Basilikum & Gewürzöl

**Rigatoni mit geschmorten short Ribs** **27.00€**  
Parmesan | Panko | Schnittlauch

## SIDES

Cremiges Kartoffelpüree **7.00€**

Gegrillter Spargel **7.00€**

Sautiertes Minigemüse **7.00€**

Baby Romanasalat **7.00€**

# DESSERTS

**Rosen – Milch – Cake** 10.50€  
Geschlagene Sahne | Pistazien

**Tipsy Cake** 10.50€  
Brioche | Sauternes

**Chocolate & Pink** 10.50€  
Himbeercreme | weiße Schokoladencreme | Ruby-Ganache

**Mille-feuille** 10.50€  
Zitronengrascrème & Minz-Basilikum-Crème | Kapstachelbeere

**Parrot Smore's Pie** 10.50€  
Karamellierter Marshmallow

**Flowerpott** 10.50€  
Passionsfrucht | Marzipancreme  
Schokoladenchipkuchen | Crumble

*Hausgemachte Eiscreme* 3.00€ / Kgl

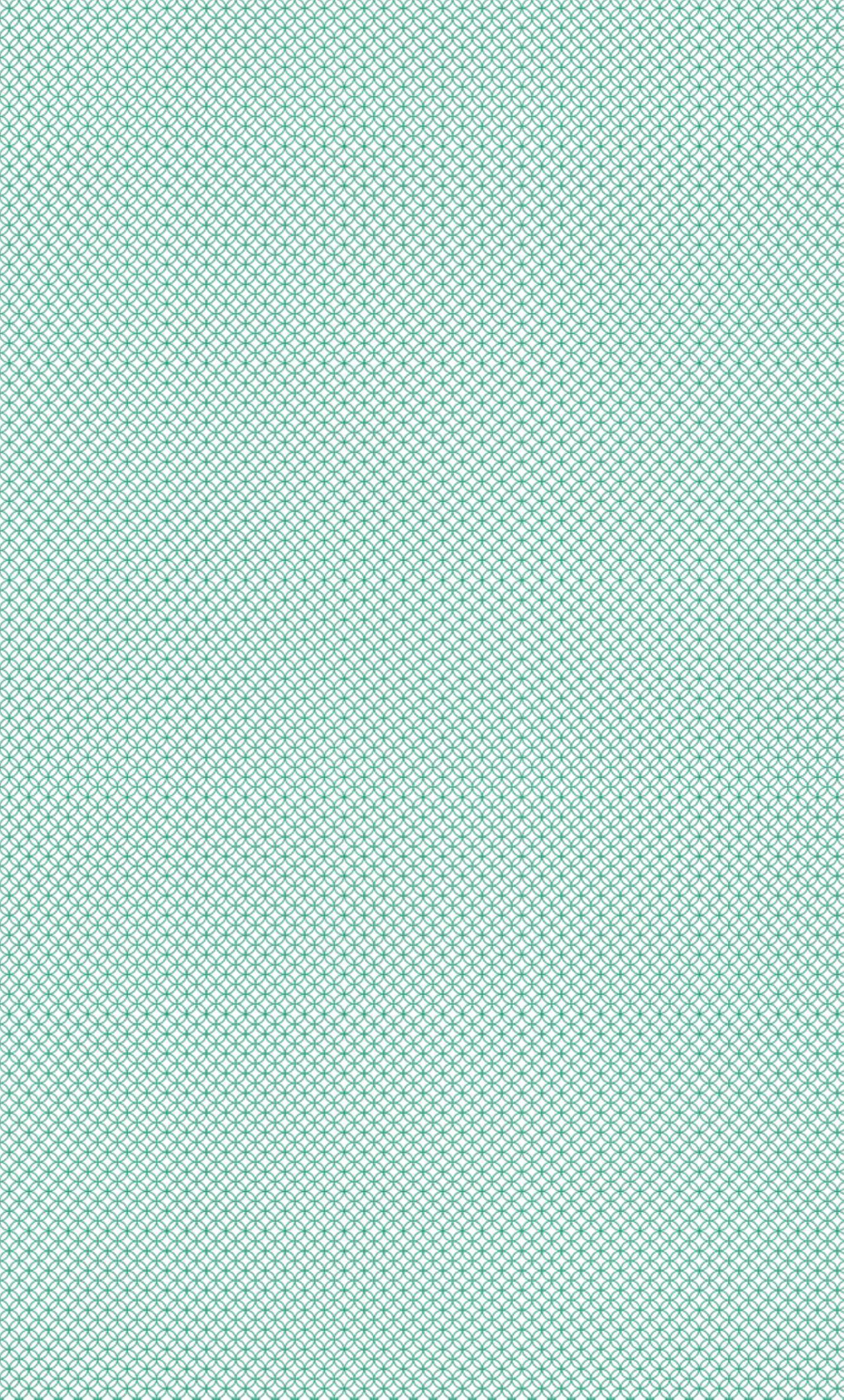
Vanille

Schokolade

Zitrone

Erdbeer

Tahini



*Follow the Parrot*

