

SPEISEKARTE

AURA

Restaurant

MODERNE GRIECHISCHE UND INTERNATIONALE KÜCHE

Unser Chefkoch Alexander aus Athen empfiehlt:

KALTE VORSPEISEN

- 1 Traditionelle kretische Dakos € 4,50
auf moderner Art
Ziegenkäse, Cherrytomaten, Kapern, vergine Oliven mit Basilikum auf Zwieback, dazu eine Soße wilder Erdbeeren
- 2 Tirokafteri *aus der Ägäis* € 8,00
pikanter Aufstrich auf Käsebasis
- 3 Griechische Feta € 7,50
mit Cherrytomaten, Olivenöl auf Rucola
- 4 Black & White Zaziki € 8,50
schwarzer und weißer Zaziki mit edlem schwarzem und weißem Knoblauch, dazu geröstetes Brot mit Olivenöl (*Super Food Gericht*)
- 5 Black & Red Tarama € 8,50
schwarze und rote Karpfenrogenpaste
- 6 Melitzanosalata € 7,50
Auberginenpaste mit gebackenen Auberginen, schwarzem Knoblauch, Kaviarcreme und Shrimps
- 7 Oktopus Salat € 11,50
Ceviche (mariniert) Oktopus auf buntem Salat mit frischen Zwiebeln, Dill, Paprika, Peperoni und Essig – Öl

- 8 Tartar vom Lachsfilet € 12,50
in Sojasoße, Meersalz Schaum, vergine Olivenöl und Dijon-Senf

WARME VORSPEISEN

- 9 Gefüllte Champignons € 7,00
mit gekochtem Spinat überbacken und verschiedenen Käsesorten auf Rucola
- 10 Saganaki € 8,50
auf griechische moderne Art
Schafskäse mit Blätterkruste aus Pistazie und Honigpaste
- 11 Überbackene Europäische Sardellen € 8,50
mit kleinen Ziegenkäsebällchen und Rosinen in pikanter Tomatensoße
- 12 Politiki Keftedes € 8,50
mit Knoblauchpüree
- 13 Politiki Keftedes € 9,50
Hackfleischbällchen mit aromatisierten Kräutern in einer pikanten Tomatensoße, dazu griechischer Joghurt
- 14 Gegrillter Oktopus a la Santorini € 16,50
mit Schnittlauch – Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln

EAT & DRINK

Mezedes - Häppchen

Zubereitung für 2, 4, 6, ... Personen

- 15 **Ouzo Meze** (2 Personen)
eine Kombination aus unseren kalten und warmen Vorspeisen, dazu Ouzo 0,50 l
für 2 Personen € 22,00
Für 4 Personen € 40,00
- 16 **Wein Meze**
Kavir, verschiedene Käsesorten, Weintrauben, Äpfel, dazu Wein 0,7l (Ionos)
Weis/Rot/Rose/Alkoholfrei
Für 2 Personen € 19,00
Für 4 Personen € 35,00

Selbstverständlich können Sie gegen Aufpreis auch einen anderen Wein aus unserem Sortiment wählen. Sprechen sie uns gerne an.

SALATE

- 17 **Beilagensalat** € 4,00
- 18 **Original griechischer Bauernsalat** € 9,50
mit gelben und roten Cherrytomaten, Gurken, Oliven aus dem griechischem Kalamata, Zwiebeln, Schafskäse, dazu vergine Olivenöl und Essig
- 19 **New Generation Salad** € 10,50
„Der“ fruchtig moderne Bauernsalat mit Saisonalen Früchten auf traditioneller Basis
- 20 **Putenbrustsalat** € 12,50
gegrillte Putenfiletstreifen mit Nüssen, dazu geröstetes Brot mit Olivenöl
- 21 **Gebackener Ziegenkäse** € 12,50
auf buntem Salat garniert mit hausgemachter Marmelade und Balsamico Dressing

SUPPEN

- 22 **Bouillabaisse** € 16,50
Provenzalische Fischsuppe mit Jakobsmuscheln, Garnelen und Kabeljau, dazu frische Sellerie und Zucchiniestreifen mit geröstetem Olivenbrot
- 23 **Ungarische Gulaschsuppe** € 8,50
mit Rindfleisch, Champignons, bunte Paprika, Zwiebeln und Rotwein

FLEISCHGERICHTE

VOM GRILL

- 24 **Gefüllte Bifteki** € 16,50
mit mit Schafskäse, dazu französische Pommes Frites
- 25 **Hähnchenbrustfilet Natur** € 14,50
dazu französische Pommes Frites
- 26 **Lammkronen** € 22,50
mit Gemüse aus der Saison, dazu Steakpommes
- 27 **Duroc** € 19,50
rosa gegrilltes Schweinekotelette mit Kräuter – Rotweinsöße und karamellisierten Zwiebeln, dazu Steakpommes
- 28 **AURA Trilogie** € 22,00
gegrillter Spieß mit Lammrücken, Schweinefilet, Putenfilet, dazu Gemüse aus der Pfanne in Senfsoße und Steakpommes
- 29 **Kalbsleber** ^{200g} € 18,50
mit karamellisierten Zwiebeln, dazu Steakpommes
- 30 **Argentinisches Rinderfilet** ^{300g} € 31,50
Natur mit hausgemachter Kräuterbutter
- 31 **Argentinisches Rinderfilet** ^{300g} € 32,50
in einer Rotweinsöße mit frischen Kräutern

STEAKS

Die Steaks sind vom argentinischen Black Angus Rind. Wir portionieren auf 300 g, grillen Ihr Steak medium und servieren es mit Steakpommes.

32 Rumpsteak € 25,50
dazu hausgemachte Kräuterbutter

33 Rumpsteak € 27,50
in einer Pfeffersoße

AUS DER PFANNE

34 Schnitzel vom Jungschwein € 15,00
in einer Champignonrahmsauce, dazu französische Pommes Frites

35 Tigania € 18,50
überbackene Rinderfiletstreifen mit Champignons in der Pfanne serviert, dazu französische Pommes Frites

FISCHGERICHTE

36 Gefüllte Baby Calamari € 19,50
mit Gemüse

37 Gegrillte Baby Calamari € 18,50
mit frischem Spinat, dazu mediterranes Gemüse und Spinatreis

38 Gegrillte Dorade € 19,50
in Salbei – Zitronensoße und Babykartoffeln, mediterranes Gemüse und Spinatreis

39 Gegrilltes Lachsfilet € 19,50
mit krustigen Pistazien und Cashew Nüssen in Estragon, dazu Spinatreis mit frischem Gemüse, Senfsoße und Babykartoffeln

40 Fischvariation € 24,50
Dorade, Oktopus und Calamari, dazu Babykartoffeln und mediterranes Gemüse
Platte für 2 Pers. € 48,00

NUDELGERICHTE

41 Vegetarische Linguini € 13,50
mit gegrillten Porto Bello Pilzen, Auberginen und Zucchini

42 Linguini mit Meerflair € 19,50
Garnelen, Pfahlmuscheln, Oktopus in einer Sellerie-Knoblauch Bisque

VEGETARISCH

43 Moussaka € 14,50
Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln und aromatischen Gewürzen in einer cremigen Soße

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

44 Nudeln a la Napoli € 6,00
Linguini in Tomatensoße mit verschiedenen frischen Kräutern

45 Kinderschnitzel € 8,00
vom Jungschwein, dazu Pommes Frites

DESSERT

46 Griechischer Joghurt € 6,50
mit schwarzem Honig und geriebenen Nüssen

47 American Lemon Cake € 5,00
mit wilden Früchten

48 **AURA** Banoffee Pie € 7,00
Britische Bananen – Karamell Explosion Tarte

Special and Exclusive
DINNER FOR TWO
A LA MYKONOS

Nur mit Vorbestellung

VORSPEISE

Jakobsmuscheln

mit Limettensoße, schwarzen Sommertrüffel
und Olivenöl

HAUPTGANG

Hummer

Hummer 900 g – 1200 g mit Linguinia
und Tomaten – Chora- Weinsoße, vielen frischen
Kräutern und karamellisierten Zwiebeln

Dazu reichen wir einen Garnelen – Muschel Salat

*Hierzu reichen wir unseren exklusiven
Weißwein aus der Ägäis (Drama):
Amethystos von Costa Lazaridi 0,7l
Intensives und duftendes Aroma von
Exotischen/Zitrus Früchten.
Sein Abgang ist charakteristisch
und langanhaltend.*

*Dieser Amethystos Weißwein wurde 2020
in Frankreich mit Gold ausgezeichnet.*

DESSERT

AURA Special Banoffee Pie

Britische Bananen – Karamell Explosion Tarte

Preis für 2 Personen

€ 230,00

*Bitte wenden Sie sich an unsere freundlichen
Servicemitarbeiter – wir beraten Sie gerne.*