



COLD STARTERS

KALTE VORSPEISEN

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Choux filled with seafood on "Tarama"
(mousse of white fish egg)
and orange dressing

€ 19.00

Choux gefüllt mit Meeresfrüchten auf weißem Fischeier-Mousse
"Taramas" mit Orangendressing

*Petits choux farcis de fruits de mer sur une salade de tarama blanc
(mousse d'œufs de poisson) avec sauce à l'orange*

Small smoked fishes with aubergine salad
and red pepper dressing

19.00

Kleine geräucherte Fische mit Auberginen-Salat und rotem
Pfefferdressing

*Petits poissons fumés avec salade d'aubergine et sauce de poivron
rouge doux*

Cretan Carpaccio from fish of the day
with pickled vegetable and lemon flavour

18.00

Kretisches Carpaccio vom Fisch des Tages mit Essig-Gemüse und
Zitronenaroma

*Carpaccio crétois de poisson du jour avec légumes verts saumurés et
arôme de citron vert*



WARM STARTERS

WARME VORSPEISEN

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled octopus* with black chickpeas
and basil pesto € 21.00

Grillierter Oktopus* mit schwarzen Kichererbsen und Basilikumpesto

Petite pieuvre grillée avec pois chiches noirs et pesto de basilic*

Cretan ratatouille with verbana flavour 16.00

Kretisches Ratatouille mit Verbene-Aroma

Ratatouille crétoise à l'arôme de verveine

Risotto with squid*, basil sauce with pine nuts
and Cretan Gruyere cheese 21.00

Risotto mit Calamares* an Basilikumsauce mit Pinienkernen und kretischem Greyerzer-Käse

Risotto au calamar avec sauce basilic, pignons et gruyère crétoise*

Carob breaded Cretan Gruyere cheese
with spicy grape marmelade 16.00

Kretischer Greyerzer-Käse paniert mit Johannisbrotschoten-Krümeln und pikanter Traubenmarmelade

Gruyère crétoise panée de caroube avec confiture piquante de raisins

Baked sardines on asparagus
and grilled tomatoes 18.00

Gebackene Sardellen auf einem Spargelbett und grillierte Tomaten

Sardines rôties sur un lit d'asperges et tomates grillées

Cabbage leaves stuffed with shrimps
and cray fish, lemon dressing with dill 21.00

Kohlblätter gefüllt mit Garnelen und Langoustinen, Zitronendressing mit Dill

Feuilles de chou farcies de crevettes et langoustine avec sauce citron à l'aneth



SALADS

SALATE

SALADES

Cretan Choriatiki salad with cherry tomatoes, cucumbers, sour cream cheese, olive oil and fresh oregano € 15.00

Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken, Sauerrahmkäse, Olivenöl und frischem Oregano

Salade crétoise avec tomates cerises, concombre, fromage aigre, huile d'olive et origan frais

Summer Green Salad with wild greens, pomegranate corns, fig and sesame bar with nuts from Aegina island 14.00

Grüner Sommer-Salat aus Wildkräutern, Granatapfelkernen, Feigen und Sesam-Riegel mit Nüssen von der Insel Aegina

Salade verte aux verts sauvages, grains de grenade, figue et nougatine de pistaches vertes

Seafood salad with fresh green vegetable from our garden 22.00

Meeresfrüchtesalat mit frischem grünen Gemüse aus unserem Garten

Salade de fruits de mer avec légumes verts de notre potager



TRADITIONAL CRETAN MAIN DISHES

TRADITIONELLE KRETISCHE HAUPTGERICHTE
PLATS TRADITIONNELS CRETOIS

Sea Bass fillet
with Greek pasta fricassée € 18.00/23.00

Seebarsch-Filet mit Reisteigwaren-Frikassée
Filet de loup de mer avec fricassée de pâtes grecques

Lamb knuckle slowly cooked in the oven
with bulgur and green beans
wrapped with apaki 29.00

Lamm-Haxe lange im Ofen gekocht mit Bulgur und Bohnenbündel
mit Apaki

*Jarret d'agneau cuit à feu doux avec boulgour crétois et bouquet
d'haricots verts enveloppée en « apaki »*

Coq au vin with traditional
Cretan pasta „Skioufikta“ 27.00

Coq au vin mit traditionellen kretischen Teigwaren

Coq au vin avec «Skioufikta » (pâtes traditionnels)



MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Skewered veal fillet with grilled vegetables,
baked potatoes and spicy carrot dip € 32.00

Kalbsfilet-Spiess mit grilliertem Gemüse, Ofenkartoffeln und pikantem
Karotten-Dip

*Brochette de filet de veau aux légumes, avec pommes de terre au four,
légumes grillés et sauce piquante de carottes*

Pork fillet sautéed with aged Cretan wine
and Cretan bulgur with sage flavour 29.00

Schweinsfilet sautiert mit gereiftem, kretischem Wein und kretischem
Bulgur aromatisiert mit Salbei

*Filet mignon de porc sauté au vin crétois mûr avec boulgour crétois à
l'arôme de sauge*

Grilled lamb chops with seasonal
vegetables and spicy Feta cheese dip 29.00

Grillierte Lammkoteletts mit saisonalem Gemüse und würzigem
Fetakäse-Dip

*Côtelettes d'agneau grillées avec légumes de saison et sauce piquante
de fromage feta*

Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50

Fang des Tages (pro 100 gr.)

Poisson du jour (par 100 gr)

King Prawn* (Per 100 gr.) 8.80

Riesengarnelen* (pro 100 gr.)

Gambas (par 100 gr)*

Grilled Lobster* (Per 100 gr.) 8.80

Grillierte Languste* (per 100 gr.)

Langouste grillée (par 100 g)*

Tasting Menu

(for 2 persons)

DEGUSTATIONSMENÜ (für 2 Personen)

MENU DE DÉGUSTATION (pour 2 personnes)

CRETAN COLD STARTERS

Aubergine salad with Cretan herbs

Beetroot salad with walnuts and garlic flavor

Wine leaves stuffed with rice

Cretan cheese „Anthotyro“

Cherry tomatoes stuffed with Tarama (fish egg salad)

One glass of white wine „Douloufakis“

KRETISCHE KALTE VORSPEISEN

Auberginensalat mit kretischen Kräutern

Rote Beete-Salat mit Walnüssen und Knoblauch-Aroma

Weinblätter gefüllt mit Reis

Kretischer Käse „Anthotyro“

Cherry-Tomaten gefüllt mit Fischrogen-Salat „Taramas“

Ein Glas Weisswein „Douloufakis“

HORS-D'ŒUVRE CRÉTOIS FROIDS

Salade d'aubergines aux herbes crétoises

Salade de betteraves potagères avec des noix et un arôme d'ail

Feuilles de vigne farcies de riz

Fromage crétois „Anthotyro“

Petites tomates fourrées de salade de tarama (œufs de poisson)

Un verre de vin blanc „Douloufakis“

CRETAN SEAFOOD STARTERS

Shrimps* „Saganaki“ with fresh tomatoes and Gruyere cheese

Grilled seafood burgers

Greek pasta with seafood and local wild greens

Grilled octopus* with yellow peas puree

One glass of rosé wine „Biblia Chora“

KRETISCHE MEERESFRÜCHTE-VORSPEISEN

Garnelen*-Saganaki mit frischen Tomaten und Greyerzer-Käse

Grillierte Meeresfrüchte-Burger

Reisteigwaren mit Meeresfrüchten und lokalem grünem Gemüse

Grillierter Oktopus* mit pürierten gelben Erbsen

Ein Glas Roséwein „Biblia Chora“

HORS-D'ŒUVRE CRÉTOIS DE FRUITS DE MER

Crevettes « saganaki » aux tomates fraîches et gruyère crétoise*

Boulettes de fruits de mer grillées

Pâtes grecques aux fruits de mer et verts sauvages régionaux

Petite pieuvre grillée avec mousse de fèves*

Un verre de vin rosé « Biblia Chora »

CRETAN WARM „MEZE“

Baked pulses with fresh tomatoes, olive oil, fennel and apaki
Traditional Feta "saganaki" with peppers, tomatoes and hot peppers
Grilled beef burgers with cumin and Cretan sour cheese
Cretan bulgur with vegetables and fresh tomatoes
One glass of red wine „Paterianakis“

KRETISCHE WARME „MEZE“

Gebackene Hülsenfrüchte mit frischen Tomaten, Olivenöl und Apaki
Traditionelles Feta-„Saganaki“ mit Paprikaschoten, Tomaten und Chili
Grillierte Miniburger mit Kümmel und kretischem Sauerkäse
Kretischer Bulgur mit Gemüse und frischen Tomaten
Ein Glas Rotwein "Paterianakis"

HORS-D'ŒUVRE CRÉTOIS CHAUDS

*Légumineuses au four avec tomates fraîches, huile d'olive, fenouil et apaki
« Saganaki » traditionnel de feta avec poivrons, tomates et poivron piquant
Boulettes grillées au cumin avec fromage aigre crétois
Boulgour crétois aux légumes et tomates fraîches
Un verre de vin rouge „Paterianakis“*

CRETAN DESSERTS

Orange pie
Yoghurt with candied fruits and syrup
Traditional pie with "Myzithra" Cretan cheese and honey

KRETISCHE NACHSPEISEN

Orangenkuchen
Joghurt mit kandierten Früchten und Sirup
Kretisches Käsepastetchen mit Honig

DESSERTS CRÉTOIS

*Tourte d'orange
Yaourt aux fruits confits et sirop
Galette crétoise au fromage blanc „Myzithra“ avec du miel*

Price per person

Preis pro Person

Prix par personne

€ 59.00

Price per person without wine

Preis pro Person ohne Wein

Prix par personne (vin exclus)

€ 46.00

DESSERTS

Traditional mille-feuille "Xerotigano"
with "Myzithra" mousse cheese, honey
and grape molasses € 12.00

Traditionelle Crèmeschnitte "Xerotigano" mit "Myzithra" Weichkäse-
Mousse, Honig und Traubenmelasse

*"Xerotigano" mille-feuille traditionnelle avec "Myzithra" crémeux et
sauce de miel et mélasse de raisin*

Greek honey cakes in sesame-honey
crust nest & vanilla ice-cream 13.00

Griechische Honigkekse in einem Nest aus Sesam-Honig-Kruste &
Vanille-Eiscreme

*Pâtisserie grecque sur nougatine de sésame et miel avec glace à la
vanille*

Greek baklava with pistachio 11.00

Griechische Baklava mit Pistazien

Baklava grec aux pistaches

Chocolate trunk filled with semolina
"Halva" & white almonds 11.00

Schokoladen-Baumstamm mit "Halva" (Griess)-Füllung & weissen
Mandeln

Bûche au chocolat farcie de "halva" de semoule et amandes blanches

Assortment of fresh fruits of the season 10.00

Auswahl an frischen Früchten der Saison

Assortiment de fruits frais de saison

Ice cream 3.00

Selection of flavours (per scoop)

Auswahl an Eiscreme (diverse Aromen) (pro Kugel)

Assortiment de glaces (par cuillère)

Cretan cheese selection 11.00

Auswahl an kretischen Käsesorten

Assortiment de fromages grecs

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil | * Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish

Prices include 24% VAT and Taxes. | Mehrwertsteuer 24% und Steuern im Preis enthalten

TVA 24% et Taxes sont inclus dans les prix. | Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 24% | Consumer is not obliged to
pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice) | Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν
δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο) | 2019