



COLD STARTERS & SALADS

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

HORS D'ŒUVRE FROIDS ET SALADES

CRETAN APPETIZERS (for 2 persons) € 29.00

- "Dakos" barley rusks with fresh tomatoes, Cretan "Myzithra" cheese, oregano & virgin olive oil
- "Dolmades" vine leaves and zucchini flowers stuffed with rice & Cretan herbs
- Trilogy of "Tzatziki", smoked aubergine caviar, yellow split pea and tomatini puree
- Boiled wild greens and zucchini with virgin olive oil

KRETISCHE VORSPEISEN (für 2 Personen)

- "Dakos" getrocknetes Gerstenbrötchen mit frischem Tomatenpüree, kretischem "Myzithra"-Käse, Oregano & nativem Olivenöl
- „Dolmaden“ Weinblätter und Zucchini Blüten gefüllt mit Reis & kretischen Kräutern
- Trilogie von „Tzatziki“, geräuchertem Auberginenpüree & Gelberbsenpüree mit Cherry-Tomaten
- Gekochtes Wildgemüse und Zucchini mit nativem Olivenöl

HORS D'ŒUVRE FROIDS ET SALADES (pour 2 personnes)

- «Dakos» biscottes d'orge avec tomate fraîche, fromage crétois «myzithra», origan et huile d'olive vierge
- «Dolmades» feuilles de vigne et fleurs de courgette farcies au riz et aux herbes crétoises
- Trilogie de «tzatziki», caviar d'aubergine fumée et purée de pois cassés jaunes avec tomates cerises
- Légumes sauvages et courgettes à la vapeur avec huile d'olive vierge

"Dakos" barley rusk with "Xigalo" creamy Cretan cheese, smoked pork and steamed local greens "stamnagathi" with tomato and olive oil 15.00

"Dakos" getrocknetes Gerstenbrötchen mit „Xigalo“ kretischem Sauerkäse, geräuchertem Schweinefleisch und gedämpftem Wildgemüse „Stamnagathi“ mit Tomaten und Olivenöl

"Dakos" biscotte d'orge avec "xigalo" fromage crétois aigre, porc fumé et verts régionaux "stamnagathi" à la vapeur avec tomates et huile d'olive vierge

Green Salad with marinated sardine fillets, virgin olive oil and fresh lemon 16.00

Grüner Sommer-Salat mit marinierten Sardinenfilets, BIO Oliven Öl und Zitrone

Salade verte avec filets de sardine marinés, BIO huile d'olive et citron

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

Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken, kretischem Sauerrahmkäse und Olivenöl

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

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

WARM STARTERS

WARME VORSPEISEN

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Grilled octopus* with yellow split pea
and basil pesto 24.00

Gegrillter Oktopus* mit Gelberbsen-Püree und Basilikumpesto
Petite pieuvre grillée avec pois cassés jaunes et pesto de basilic*

Grilled Traditional pie with wild greens
and fresh yogurt sauce with Cretan "Myzithra"
cheese and cucumber 13.00

Traditionelle Pastete mit Wildgemüse auf frischer Joghurtsauce mit
kretischem "Myzithra"-Frischkäse und Gurken
*Tarte traditionnelle de verts sauvages et sauce fraîche de yaourt avec fromage
crétois «Myzithra» et concombre*

Zucchini croquettes with fennel and feta cheese,
on yellow split pea with black quinoa 14.00

Zucchini-Kroketten mit Fenchel und Fetakäse auf Gelberbsenpüree mit
schwarzem Quinoa
*Croquettes de courgettes, fenouil et fromage feta sur purée de pois cassés jaunes
avec quinoa noir*

"Sofregada" of Cretan mixed vegetables
with verbena flavour 16.00

„Sofregada“ gemischtes lokales Gemüse mit Verbene-Aroma
«Sofregada» de légumes crétois a l'arôme de verbena

Grilled halloumi cheese with grilled vegetables
millefeuille and spicy fig marmalade 16.00

Gegrillter Halloumi-Käse mit gegrilltem Gemüse Mille-feuille und pikanter
Feigenmarmelade
*Fromage "halloumi" grillé avec mille-feuille de légumes et confiture piquante
de figue*

Feta cheese "Saganaki" in vine leaf
with tomato, hot pepper, olive oil
and fresh thyme 11.00

Fetakäse "Saganaki" in Weinblättern mit Tomaten, Chili, Olivenöl und frischem Thymian
*Fromage feta « Saganaki » en feuille de vigne avec tomate, piment, huile
d'olive et thym frais*

Shrimps Saganaki with feta cheese, spicy tomato
sauce and virgin olive oil 24.00

Garnelen-Saganaki mit Fetakäse, würziger Tomatensauce und nativem Olivenöl
Crevettes "Saganaki" avec fromage feta, sauce tomate piquante et huile d'olive vierge

Golden fried calamari* with green salad
and sauce tartar 19.00

Knusprig frittiertes Calamares* mit grünem Salat und Tartarsauce
Calamars frits avec salade verte et sauce tartare*



TRADITIONAL CRETAN DISHES

TRADITIONELLE KRETISCHE GERICHTE

PLATS TRADITIONNELS CRÉTOIS

Mediterranean fisherman's pasta
with seafood*, fresh tomato and herbs
flamed with ouzo € 26.00

Mediterrane Fischer's-Pasta mit Meeresfrüchten*, frischen Tomaten und Kräutern mit Ouzo flambiert

Les pâtes du pêcheur méditerranéen avec fruits de mer, tomate fraîche, et herbes flambées à l'ouzo*

Grilled Grouper fish fillet marinated
with Cretan herbs served with grilled
vegetables and wild greens 34.00

Gegrilltes Zackenbarschfilet mit lokalen Kräutern mariniert, serviert mit gegrilltem Gemüse und Wildgemüse

Filet de mérout grillé et mariné avec herbes crétoises, légumes grillés et verts sauvages

Roasted lamb on vine leaves,
grilled vegetables and baked potatoes 29.00

Gebratenes Lamm auf Weinblättern, gegrilltes Gemüse und Ofenkartoffeln

Agneau rôti sur feuilles de vigne avec légumes grillés et pommes de terre au four

BIO Chicken stew in red wine sauce,
and fried potatoes Cretan style 29.00

BIO Hähnchen in Rotweinsauce, mit frittierten Kartoffeln nach kretischer Art

BIO Poulet à la sauce de vin rouge avec pommes frites à la crétoise

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

Kalbsfilet-Spiess mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und pikantem Karotten-Dip

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

Skewered pork fillet with grilled vegetables,
baked potatoes and spicy carrot dip 26.00

Schweinefilet-Spieß mit gegrilltem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und pikantem Karotten-Dip

Brochette de filet de porc, avec pommes de terre au four, légumes grillés et sauce piquante de carottes

Greek style Kebab on the grill,
served with cherry tomatoes, onions,
french fries and yoghurt sauce 26.00

Griechischer Kebab vom Rost mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Pommes frites und Joghurtsauce

«Kebab» grec grillé avec tomates cerise, oignons, pommes frites et sauce de yaourt

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

Gegrillte 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 g)

King Prawn* (Per 100 gr.) 8.80

Riesengarnelen* (pro 100 gr.)

Gambas (par 100 g)*

Grilled Lobster* (Per 100 gr.) 8.80

Gegrillte Languste* (pro 100 gr.)

Langouste grillée (par 100 g)*



DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Walnut cake with hot chocolate sauce
& "Kaimaki" ice cream 12.00

Baumnußkuchen mit warmer Schokoladensauce & "Kaimaki"-Eiscreme
Gâteau aux noix avec sauce au chocolat chaude et de la glace "Kaimaki"

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

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

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

Chocolate Mousse 12.00

Schokoladenmousse

Mousse au chocolat

"Petimezopita" grape molasses pie
with pistachio ice cream and vanilla sauce 12.00

«Petimezopita», Traubenmelasse-Pastete mit Pistazieneiscreme und
Vanillesauce

*„Petimezopita“ tarte au sirop de raisin avec de la glace pistache et sauce
vanille*

Cretan Cheese selection 11.00

Auswahl an kretischen Käsesorten

Assortiment de fromages crétois

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 boule)

DE LUXE CATEGORY
All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil. * Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish
Prices include 13% VAT and Taxes. | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten | TVA 13% et Taxes sont inclus
dans les prix. | Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 13%
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)
2021