



DEGUSTATION MENU (for 2 persons)

DEGUSTATIONSMENÜ (für 2 Personen)

MENU DE DÉGUSTATION (pour 2 personnes)

CRETAN STARTERS

"Dakos" barley rusks with fresh tomato,
Cretan "Myzithra" cheese, oregano, and virgin olive oil
Black and green marinated Olives
Smoked aubergine Caviar

"Dolmades" vine leaves and zucchini flowers stuffed
with rice and Cretan herbs.
Grilled "Haloumi" cheese with figs & quince marmalade

Grilled octopus* with yellow peas mousse "fava"
Golden fried Calamari* with tarama

MAIN DISH

Today's special from our wooden oven or
Grouper fillet in oven, Cretan style

CRETAN DESSERT

"Galaktoboureko" Greek semolina cream pie or
ice cream of your choice with sweet cherries,
fresh fruits and Cretan Raki

Price per person

€ 67.00

Including 2 glasses of wine of your choice per person

KRETISCHE VORSPEISEN

“Dakos“-Gerstenzwieback mit frischen Tomaten, kretischem,
“Myzithra“-Käse, Oregano und nativem Olivenöl
Marinierte schwarze und grüne Oliven
Geräuchertes Auberginenpüree

“Dolmades“ Weinblätter und Zucchini glüten gefüllt
mit Reis und kretischen Kräutern
Gegrillter “Haloumi“-Käse mit Feigen und Quittenmarmelade

Gegrillter Oktopus* mit Fava
Gebratene Tintenfischringe* mit Fischeier-Mousse “Taramas“

HAUPTGERICHT

Tages-Spezialitäten aus unserem Holzofen oder
Im Ofen gebacken Zackenbarschfilet mit Tomaten,
Zwiebeln und Kartoffeln, kretischer Stil

KRETISCHE NACHSPEISE

“Galaktoboureko“ griechische Griesskuchen oder Eiscrème
Auswahl mit süßen Kirschen, Frische Früchte begleitet von Raki

Preis pro Person € 67.00
Inklusive 2 Gläser Wein Ihrer Wahl pro Person

ENTRÉES CRÉTOISES

“Dakos“ biscottes d'orge avec tomate fraîche,
fromage crétois “Myzithra“, origan et huile d'olive vierge
Olives noires et vertes marinées
Caviar d'aubergine fumée

“Dolmades“ feuilles de vigne et fleurs de courgettes farcies
au riz et d'herbes crétoises
Fromage “Haloumi“ grillé avec figue et confiture de coings

Petite pieuvre* grillée et “Fava“
Calamars* frits avec “tarama“

PLAT PRINCIPAUX

Spécialités du jour de notre four à bois ou Filet de mérrou ou rôti
avec tomate, oignon et pommes de terre, style Crétois

DESSERTS CRÉTOIS

“Galaktoboureko“ dessert traditionnelle à la crème de semoule,
ou assortiment de glaces aux cerises douces
Fruits frais accompagnées de raki

Prix par personne € 67.00
Incluant 2 verres de vin au choix par personne



SALADS

SALATE

SALADES

Cretan Choriatiki salad € 12.00

with cherry tomatoes, cucumber, egg,
potato, Cretan sour cream cheese, capers,
olive oil & fresh oregano

Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken,
Eier, Kartoffeln, kretischem Sauerrahmkäse, Kapern,
Olivenöl und frischem Oregano

*Salade crétoise aux tomates cerises, concombre, oeufs,
pommes de terre, fromage à la crème sure crétois,
câpres, huile d'olive et origan frais*

Green salad with traditional Cretan cheese, 12.00

cherry tomatoes, grated walnuts,
sunflower seeds and balsamic vinaigrette

Grüner Salat mit traditionellen kretischen Käse, Cherry-Tomaten, geraspelten
Walnüssen, Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing

*Salade verte avec fromage crétois traditionnel, tomates cerises,
noix râpées, graines de tournesol et vinaigrette balsamique*

Spinach salad with Cretan herbs, fig, 12.00

strawberry and apple vinegar vinaigrette

Spinatsalat mit kretische Kräuter, Feigen,
Erdbeer- und Apfelessig-Vinaigrette

*Salade d'épinards, herbes crétoises, figues,
fraise et vinaigre du vinaigre de cidre*



SOUP - WARM STARTERS

SUPPE - WARME VORSPEISEN

SOUPE - HORS-D'OEUVRE

Traditional fish soup "kakavia" € 14.00

Traditionelle Fischsuppe «Kakavia»

Soupe de poisson traditionnelle «Kakavia»

Grilled octopus* and "fava" 19.00

with olive oil, vinegar dressing and oregano

Gegrillter Oktopus* und «fava» mit Essig-Öl-Dressing und Oregano

Petite pieuvre et «fava» grillée à l'huile d'olive - vinaigrette et origan*

Oven-baked Feta cheese in vine leaf 15.00

with tomato, hot pepper,

olive oil and fresh thyme

Gebackener Fetakäse in Weinblättern mit Tomaten, Chili,

Olivenöl und frischem Thymian

Fromage feta au four en feuille de vigne avec tomate,

piment, huile d'olive et thym frais

Shrimps* "Saganaki" with feta cheese, 19.00

spicy tomato sauce & Cretan virgin olive oil

Garnelen*-Saganaki mit Fetakäse, würziger Tomatensauce

und nativem Olivenöl aus Kreta

Crevettes "Saganaki" avec fromage feta,*

sauce tomate piquante et huile d'olive vierge cretoise

Golden fried calamari* 19.00

with white and black "tarama"

and pickled sea fennel

Knusprig frittierte Tintenfischringe* mit weißem

und schwarzem Fischeier-Mousse "Taramas" und Essig-Fenchel

Calamars frits avec « tarama » blanc et noir (mousse d'oeufs de poisson)*

et fenouil marin à la saumure

"Sofregada" of mixed vegetable stew 16.00

& local wild greens

„Sofregada“ gemischtes lokales Gemüseeintopf

« Sofregada » ragoût de légumes et verts sauvages régionaux



MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Mediterranean fisherman's pasta € 39.00
with seafood*, fresh tomato and herbs
flamed with ouzo

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*

Baked grouper filet in oven 36.00
with tomato, onion and potatoes, Cretan style

Im Ofen gebacken Zackenbarschfilet mit Tomaten,
Zwiebeln und Kartoffeln, kretischer Stil

*Filet de mérrou ou rôti avec tomate,
oignon et pommes de terre, style Crétois*

Steamed mussels 22.00
with vegetables and anise aroma

Gedämpfte Miesmuscheln und Gemüse mit Anis-Aroma

Moules à la vapeur avec légumes et arôme d'anis

Fish of the day in a coarse salt crust 72.00
with vegetables and steamed wild greens
(for 2 people)

Tagesfisch in grober Salzkruste mit Gemüse
und gedunstetem Wildgemüse (für 2 Personen)

*Poisson du jour en croûte de gros sel avec légumes cuits
et verts sauvages à la vapeur pour (2 personnes)*

Cretan style rooster with wine 32.00
and fresh tomato served with fried
potatoes or with traditional pasta "Skioufihta"

Hahn nach kretischer Art mit Wein, frischen Tomaten,
serviert mit Pommes frites oder mit traditioneller Pasta „Skioufihta“

*Coq au vin à la crétois avec tomate fraîche,
servi avec pommes frites ou avec pâtes traditionnelles «Skioufihta»*

Veal skewer on the grill € 39.00
with grilled vegetables and baked potatoes

Gegrilltes Kalbspiess mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

Brochette de veau grillé avec légumes grillés et pomme de terre au four

Grilled lamb chops with grilled vegetables, 39.00
served with baked potato "Ofiti"

Gegrillte Lammrippchen mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln «Ofiti»

Côtes d'agneau grillées avec légumes grillés et pomme de terre au four «Ofiti»

Grilled ground beef burger 32.00
served with baked potato "Ofiti"
and grilled vegetables

Gegrillter Rindfleischburger, Ofenkartoffeln «Ofiti» und gegrilltes Gemüse

Burger de bœuf grillé avec pomme de terre au four «Ofiti» et légumes grillés

Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50

Fang des Tages (100 g.)

Poisson du jour (100g.)

King prawn* on the grill (Per 100 gr.) 9.00

Gegrillte Riesengarnelen* (100 g.)

Gambas grillées (100 g.)*

Lobster* on the grill (Per 100 gr.) 9.00

Gegrillte Languste* (100 g.)

Langouste grillé (100 g.)*

Dishes are served with vegetables,
wild greens and baked potato

Die Gerichte werden mit Gemüse
und Ofenkartoffeln serviert

*Les plats sont servis avec des légumes,
des légumes verts et des pommes de terre au four*



DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Walnut cake with hot chocolate sauce € 12.00
and "Kaimaki" mastic ice cream

Walnusskuchen mit heißer Schokoladensauce und Mastix-Eiscreme
Gâteaux aux noix avec sauce au chocolat chaud et glace au mastic

Greek honey cakes in sesame-honeycrust 12.00
nest with vanilla ice-cream

Griechische Honigkuchen in einem Nest
aus Sesam-Honig-Kruste und Vanille-Eiscreme
Pâtisserie grecque sur nougatine de sésame et miel avec glace à la vanille

Traditional "Galaktobourekó" 12.00
semolina cream pie with syrup

„Galaktobourekó“ Traditioneller Griesskuchen mit Sirup
Dessert au lait traditionnel avec crème de semoule fine et sirop

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) 2022