

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

MONDAY

DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Green salad
with cherry tomatoes, walnuts, avocado & orange vinaigrette dressing
2. Greek salad
3. Smoked salmon rose on steamed wild greens "stamnagathi"
& Cretan rusk croutons

HOT APPETIZERS

4. Grilled vegetables mille-feuille with Cretan gruyere & herbs sauce
5. Tortellini with ricotta cheese & spinach with four-cheese cream sauce

MAIN COURSE

6. Sea bass fillet sautéed with steamed garden vegetables
Champagne velouté sauce
7. Grilled lamb chops
grilled vegetables and fondant potatoes
8. Chicken breast fillet on the grill
with smoked tomato sauce, grilled vegetables and fondant potatoes
9. Linguini with vegetables *Vegan*
olive oil, spinach and fresh tomato

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Profiterole
14. Amaretto Panna cotta with caramel sauce
15. Ice cream selection

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

MONTAG

ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Grüner Salat
mit Kirschtomaten, Baumnüssen, Avocado & Orangenvinaigrette-Dressing
2. Griechischer Bauernsalat
3. Geräucherter Rosen-Lachs auf gedämpftem Wildgemüse „Stamnagathi“
& kretischen Zwieback-Croûtons

WARME VORSPEISEN

4. Grilliertes Gemüse Mille feuille mit kretischem Gruyère-Käse & Kräutersauce
5. Tortellini mit Ricotta und Spinat an einer 4-Käse-Sauce

HAUPTGERICHT

6. Sautiertes Wolfsbarschfilet mit gedämpftem Gemüse aus unserem Garten
Champagner-Sauce
7. Grillierte Lammkotelettes
grilliertes Gemüse, Kartoffel-Fondant
8. Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit geräucherter Tomatensauce, grilliertes Gemüse, Kartoffel-Fondant
9. Linguini mit Gemüse *Vegan*
Olivenöl, Spinat und frischen Tomaten

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille-Eiscreme
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Profiterole
14. Amaretto-Panna cotta mit Karamellsauce
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscreme

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

TUESDAY

DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Salad with Cretan "Myzithra" cheese
rocket, cherry tomatoes, basil and aged wine vinaigrette
2. Summer salad
with lettuce, tomato, cucumber, olives and BIO virgin olive oil
3. Steamed shrimps on bulgur
pickled cucumber & sea fennel, dressing of lemon & olive oil with anise aroma

HOT APPETIZERS

4. Crepes Florentine with spinach
5. Squid & cuttlefish with almonds, broccoli bouquet & honey sauce

MAIN COURSE

6. Salmon fillet on the grill
Vegetable Linguini with olive oil & herbs, sauce Hollandaise Maltese
7. Schnitzel pork fillet (Hofmann)
with mashed potatoes & grilled vegetables
8. Chicken fillet on the grill
served with mashed potatoes & grilled vegetables
9. Grilled vegetable mille-feuille *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Greek chocolate cake Serano
14. Dark chocolate mousse
15. Ice cream selection

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

DIENSTAG
ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Salat mit kretischem „Myzithra“-Käse
Rucola, Kirschtomaten, Basilikum und Vinaigrette aus gereiftem Wein
2. Sommersalat
mit knackigem Lattich, Tomaten-Rosette, Gurke, Oliven und natives BIO-Olivenöl
3. Gedämpfte Garnelen auf Bulgur
eingelegte Gurken und Meerfenchel, Zitronen- & Olivenöl-Dressing mit Anis-Aroma

WARME VORSPEISEN

4. Florentiner Crêpes mit Spinat
5. Kalmar & Sepia (Tintenfisch) mit Mandeln, Broccoli-Bouquet & Honigsauce

HAUPTGERICHT

6. Lachsfilet vom Grill
Gemüse-Linguini mit Olivenöl & Kräutern, Sauce Hollandaise Maltese
7. Schweinefilet-Schnitzel Hofmann
mit Kartoffelpüree und grilliertem Gemüse
8. Hähnchenfilet vom Grill
serviert mit Kartoffelpüree & grilliertem Gemüse
9. Grilliertes Gemüse Mille-feuille *Vegan*

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille-Eiscreme
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Griechischer Schokoladenkuchen Serano
14. Dunkles Schokoladen-Mousse
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscreme

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

WEDNESDAY
DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Greek salad
with cherry tomatoes, capers & virgin BIO olive oil
2. Summer salad
with chicory, radicchio, fennel & lime dressing
3. Octopus in olive oil
with yellow split pea & pickled sea fennel

HOT APPETIZERS

4. Oven-baked Mediterranean fish fillets
with fresh lemon & oil sauce, steamed seasonal vegetables
5. Lasagna with meat sauce

MAIN COURSE

6. Almond-crusted seabream fillet
Risotto with spinach, carrots puree & pea puree
Thousand Island dressing
7. Grilled Pork "Souvlaki" Greek style
with vegetables, pita bread, tzatziki, tomato, onion & French fries with paprika
8. Chicken escalopes on the grill
Risotto with spinach, carrot puree & pea puree
9. Artichokes hearts "a la polita" *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Tiramisu
24. Traditional mille-feuille with "Myzithra" Cretan cheese mousse
15. Ice cream selection

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

MITTWOCH

ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Griechischer Bauernsalat
mit Kirschtomaten, Kapern & nativem BIO-Olivenöl

2. Sommersalat
mit Chicorée, Radicchio, Fenchel & Limetten-Dressing

3. Oktopus im Olivenöl
mit Gelberbsen-Püree und eingelegte Meerfenchel

WARME VORSPEISEN

4. Mediterrane Fischfilets
mit Zitronen & Olivenöl-Dressing mit gedampftem Gemüse

5. Lasagne mit Hackfleisch

HAUPTGERICHT

6. Doraden-Filet in Mandelkruste
Risotto mit Spinat, Karotten- und Erbsenpüree
Thousand-Island-Sauce nach Ihrer Wahl

7. Schweins-Souvlaki mit Gemüse à la Grèque vom Grill
Pita-Brot, Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln & Pommes frites mit Paprika

8. Hühnerschnitzel vom Grill
Risotto mit Spinat, Karotten- und Erbsenpüree

9. Artischockenherzen "a la polita" *Vegan*
sautiert mit Olivenöl und frischen Zwiebeln

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille-Eiscreme

11. Käse-Auswahl

12. Auswahl an frischen Früchten der Saison

13. Tiramisu

14. Traditionelles Mille-feuille mit kretischem „Myzithra“-Käse-Mousse

15. Auswahl an verschieden Sorten Eiscreme

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

THURSDAY
DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Cretan salad
with barley rusk, tomato, baked potato, "Xigalo" creamy Cretan cheese, olive oil & fresh oregano
2. Green salad
with pomegranate, cashew nuts & honey vinegar sauce
3. Smoked salmon with avocado, asparagus, endives & orange vinaigrette

HOT APPETIZERS

4. Seafood saganaki with Greek risotto
5. Traditional "Gemista" stuffed vegetables with rice & herbs

MAIN COURSE

6. Sea Bass fillet on the grill
mashed potatoes with fennel, steamed vegetables julienne & tartar sauce
7. Grilled veal fillet "Poêle" with red wine sauce
Potatoes risole & vegetable ratatouille
8. Turkey fillet on the grill with green apple sauce
mashed potatoes with fennel & vegetable ratatouille
9. Risotto with wild mushrooms & summer truffle oil *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Tart with lemon diamond cream & caramelized meringue
14. Crème caramel with geranium aroma
15. Ice cream - selection of flavors

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

DONNERSTAG
ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Kretischer Salat
mit Gersten-Zwieback, Tomaten, gebackener Kartoffel, kretischem „Xigalo“-Rahmkäse, Olivenöl & frischem Oregano
2. Grüner Salat
mit Granatapfelkernen, Cashewnüssen & Honig-Essigsauce
3. Rauchlachs mit Avocado, Spargeln, Endivien & Orangen-Vinaigrette

WARME VORSPEISEN

4. Meeresfrüchte-Saganaki mit Griechischer Risotto
5. Traditionelles gefülltes Gemüse „Gemista“ mit Reis & Gemüse

HAUPTGERICHT

6. Seebarschfilet vom Grill
Kartoffelpüree mit Fenchel, gedämpftem Julienne-Gemüse & Tartar sauce
7. Grilliertes Kalbsfleisch „Poêle“ in Rotweinsauce
Risolée-Kartoffeln & Ratatouille-Gemüse
8. Trutenfilet vom Grill mit grüner Apfel-Sauce
Kartoffelpüree mit Fenchel & Ratatouille-Gemüse
9. Risotto mit wilden Pilzen & Sommertrüffelöl *Vegan*

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille-Eiscreme
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Tarte mit Zitronen-Crème und karamellisiertes Baiser
14. Karamellcrème mit Rosengeranium-Aroma
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscreme

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

FRIDAY

DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Salad with rocket
cherry tomatoes, grapes, grilled "Haloumi" cheese & verjuice dressing
2. Caprese salad with mozzarella & basil oil
3. Shrimps cocktail on lettuce heart leaves

HOT APPETIZERS

4. Mixed chicken & turkey julienne with mustard and mastic
5. Traditional "Moussaka"

MAIN COURSE

6. Fresh salmon "souvlaki" on the grill with estragon
Risotto with spinach, Feta cheese, pine nuts & champagne sauce with basil aroma
7. Greek "Gyros" of pork fillet with yoghurt & dill
served with pita bread, tzatziki, tomato, onion & Cretan traditional fried potatoes
8. Grilled chicken fillet
served with mashed potatoes and grilled vegetables
9. "Kritharotto" Greek pasta with vegetables & broccoli bouquet *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Chocolate cake
14. Mellie-feuille with caramel sauce
15. Ice cream - selection of flavors

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

FREITAG

ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Salat mit Rucola
Kirschtomaten, Trauben, grilliertem „Haloumi“-Käse & Verjuice ??? Dressing
2. Caprese Salat mit Mozzarella und Basilikumöl
3. Crevettencocktail auf Lattichherz-Blättern

WARME VORSPEISEN

4. Gemischte Hühnchen & Puten Julienne mit Senf und Mastix
5. Traditionelle Moussaka

HAUPTGERICHT

6. Lachs-Souvlaki vom Grill mit Estragon
Risotto mit Spinat, Fetakäse, Pinienkernen & Champagnersauce mit Basilikum-Aroma
7. Griechischer „Gyros“ vom Schweinsfilet mit Joghurt & Dill
serviert mit Pitabrot, Tzatziki, Tomate, Zwiebeln & traditionellen kretischen frittierten Kartoffeln
8. Grilliertes Hähnchenfilet
serviert mit Kartoffelpüree und Grillgemüse
9. „Kritharotto“ griechische Pasta mit Gemüse & Broccoli-Bouquet *Vegan*

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille-Eiscreme
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Schokoladenkuchen
14. Mellie-Feuille mit Karamellsauce
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscreme

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

SATURDAY

DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Tomato with capers, olives, green onion & purslane
2. Green salad
with poached pear in "Mavrodafni" wine, gorgonzola & citrus fruits sauce
3. Smoked salmon roll with seafood mousseline

HOT APPETIZERS

4. Vegetable lasagna, fresh tomato, basil and vegetable velouté sauce
5. Pork Medallions with mustard sauce

MAIN COURSE

6. Perche fillet on the grill
Served with steamed vegetables, tomato & fresh green onion
7. Oven-baked lamb Cretan style with vegetables
8. Chicken souvlaki
steamed vegetables with tomato & fresh green onion
9. "Sofregada" of mixed vegetables & local wild greens *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honey cakes with vanilla ice cream
11. Cheese selection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Panna cotta with strawberry sauce
14. "Galaktoboureko" Greek semolina cream pie
15. Ice cream - selection of flavors

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

SAMSTAG
ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Tomate mit Kapern, Oliven, Frühlingszwiebeln & Portulak
2. Grüner Salat
mit pochierter Birne in „Mavrodafni“-Wein, Gorgonzola & Zitrusfrüchtesauce
3. Geräucherte Lachsrolle mit Meeresfrüchte-Mousse

WARME VORSPEISEN

4. Gemüselasagne, frische Tomate, Basilikum und sämiger Gemüsesauce
5. Schweinsfilet-Medaillons mit Senfsauce

HAUPTGERICHT

6. Barschfilet vom Grill
serviert mit gedämpftem Gemüse, Tomate & Frühlingszwiebeln
7. Ofengebackenes Lamm nach kretischer Art mit Gemüse
8. Hähnchen-Souvlaki
gedämpftes Gemüse mit Tomate & Frühlingszwiebeln
9. „Sofregada“ gemischtes lokales Gemüse *Vegan*

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigküchlein mit Vanille- Eiscrème
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Panna cotta mit Erdbeersauce
14. „Galaktobourekó“ griechische Griesspastete
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscrème

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

SUNDAY

DINNER MENU CHOICES

COLD APPETIZERS

1. Greek salad
with Feta cheese & fresh oregano
2. Green salad
with gruyere flakes, Aegina pistachio & honey dressing
3. Smoked trout with pickled carrot and tartar sauce

HOT APPETIZERS

4. Traditional "Pastitsio"
5. Zucchini stuffed with vegetables & bulgur

MAIN COURSE

6. Mixed fish souvlaki with vegetables
served with vegetables ratatouille
7. Veal Braise
served with potatoes Anna & green beans, butter roasted carrots
8. Turkey skewers with vegetables on the grill
served with vegetable mille-feuille
9. "Briam" mixed vegetables with olive oil & fresh tomato *Vegan*

DESSERTS

10. Greek honeycakes with vanilla ice cream
11. Cheeseselection
12. Assortment of fresh fruits of the season
13. Crème Brûlée with mango
14. "Kataifi" with mastic flavored ice cream
15. Ice cream - selection of flavors

ST NICOLAS BAY
LABYRINTHOS

SONNTAG

ABENDESSEN-MENÜWAHLEN

KALTE VORSPEISEN

1. Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse & frischen Oregano
2. Grüner Salat
mit Gruyère-Flocken, Aegina-Pistazien & Honig-Dressing
3. Geräuchertes Trutenfleisch mit eingelegten Karotten und Tartaresauce

WARME VORSPEISEN

4. Traditionelles „Pastitsio“
5. Gefüllte Zucchini mit Gemüse & Bulgur

HAUPTGERICHT

6. Gemischtes Fisch-Souvlaki mit Gemüse
serviert mit Ratatouille-Gemüse
7. Geschmortes Kalbsfleisch
mit Kartoffeln „Anna“, grünen Bohnen und Karotten im Butter gedünstet
8. Truten-Spiess mit Gemüse vom Grill
serviert mit Gemüse Mille-feuille
9. „Briam“ verschiedene Gemüse, Olivenöl und Tomate *Vegan*

NACHSPEISEN

10. Griechische Honigkuchlein mit Vanille-Eiscreme
11. Käse-Auswahl
12. Auswahl an frischen Früchten der Saison
13. Gebrannte Crème mit Mango
14. „Kataifi“ mit Mastix-Eiscreme
15. Auswahl an verschiedenen Sorten Eiscreme