

BREAKFAST MENU

1. CONTINENTAL BREAKFAST | KONTINENTALES FRÜHSTÜCK | PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Free of charge | Kostenlos | Gratuit

Bakery basket

- Butter Croissant | Brioche | Danish Pastries | Various Cakes | Muffins | Freshly baked Breakfast Rolls
- Selection of Marmalades | Butter or Margarine | Honey
- Fruits of the day | Fresh Orange Juice | Yoghurt | Dried Fruits | Cereals

Choice of beverages

- Filter Coffee – Selection of Tea – Milk Hot / Cold
- Instant Coffee / Decaffeinated – Espresso – Cappuccino
- Greek Coffee
- Chocolate Hot / Cold

Brotkorb

- Butter-Hörnchen | Brioche | dänischer Plunder | diverse Kuchen | frisch-gebackene Brötchen
- Auswahl an verschiedenen Konfitüren | Butter oder Margarine | Honig
- Früchte des Tages | frischgepresster Orangensaft | Joghurt | Trockenfrüchte | Getreideflocken

Auswahl warmer Getränke

- Filterkaffee - Auswahl an Tees - Milch heiß / kalt
- Instantkaffee/koffeinfrei – Espresso – Cappuccino
- Griechischer Kaffee
- Schokolade heiß / kalt

Panier de pain

- Croissants au Beurre | Brioche | Viennoiserie | Assortiment de quatre-quarts | Muffins | Petits pains frais du four
- Assortiment de Confitures | Beurre ou Margarine | Miel
- Fruits du jour | Jus d'Orange frais | Yaourt | Fruits Secs | Céréales

Choix de boissons

- Café Filtre-sélection de Thé - Lait Froid / Chaud
- Café Instantané / Décaféiné – Espresso - Cappuccino
- Café Grec
- Chocolat Chaud / Froid

A-LA-CARTE BREAKFAST MENU | FRÜHSTÜCKSKARTE A-LA-CARTE | PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

2. Smoked Salmon with green salad € 13.50

Geräucherter Lachs mit grünem Salat
Saumon fumé sur salade verte

3. Plate with Ham, Salami, Parma Ham € 9.50

Platte mit Schinken, Salami, Parma-Schinken
Assiette de Jambon, Salami, Jambon de Parme

4. Feta Cheese & Cretan Tomatoes € 6.50

Feta-Käse & kretische Tomaten
Fromage Feta & Tomates Crétoises

5. Cretan Cheese & Cretan Tomatoes € 6.50

Kretischer Käse & kretische Tomaten
Fromage Crétois & Tomates Crétoises

6. Two fresh farmyard eggs fried / scrambled / boiled or omelette € 7.00

Zwei frische Freiland Eier (Spiegelei/Rührei/gekocht oder Omelette)
Deux œufs fermiers au plat/brouillés/cuits ou omelette

7. Two fresh farmyard eggs fried/scrambled or omelette with: Bacon / Ham / Mushrooms / Sausages / Grilled Tomato / Cheese / Cretan Herbs € 10.50

Zwei frische Freiland Eier (Spiegelei/Rührei/gekocht oder Omelette mit: Speck / Schinken / Pilzen / Würstchen / grillierter Tomate / Käse/kretischen Kräutern
Deux œufs fermiers au plat/brouillés ou omelette avec: Lard / Jambon / Champignons / Saucisses / Tomates grillées/Fromage / Herbes fines Crétoises

APPETIZERS
VORSPEISEN | HORS-D'ŒUVRE**8. Cretan Dakos € 9.00**

With virgin olive oil, fresh mashed tomato, grated Feta cheese, olives, fresh oregano and crispy rocket

Kretischer Dakos

Mit nativem Olivenöl, geriebener frischer Tomate, geriebenem Fetakäse, Oliven, frischem Oregano und knackigem Rucola

Dakos crétois

A l'huile d'olive vierge, tomates fraîches concassées, fromage Feta râpé, olives, origan frais et roquette croquante

9. Hummus € 12.00

Hummus, fresh salad, cherry tomatoes & vinaigrette dressing with tahini dip

Hummus

Hummus, frischer Salat, Cherry-Tomaten & Vinaigrette Dressing mit Tahinisauce

Hummus

Hummus, salade fraîche, tomates cerises & dressing de vinaigrette avec sauce tahini

10. Grilled Vegetables Mille Feuille & Chicken Fillet € 26.00

Various grilled vegetables marinated with olive oil and herbs, chicken fillet sautéed in Raki and honey of carob

Mille Feuille mit grilliertem Gemüse & Hähnchenfilet

Grilliertes, mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern, Hähnchenfilet im Raki sautiert und Honig vom Johanniskrautbaum

Mille-Feuille de légumes grillés et filet de poulet

Assortiment de légumes grillés marinés d'huile d'olive et fines herbes, filet de poulet sauté en Raki et miel de caroube

11. Smoked Salmon Rolls stuffed with Cream Cheese € 19.00

Smoked salmon Balic with cream cheese Philadelphia, herbs, crispy salad leaves and lime vinaigrette

Geräucherte Lachsrollen mit Frischkäse

Geräucherter Balic Lachs, Philadelphia Frischkäse, knackige Salatblätter und Limetten-Vinaigrette

Rouleaux de saumon fumé farcis de fromage crémeux

Saumon Balic fumé, fromage crémeux Philadelphia, fines herbes, feuilles de salade croquantes et vinaigrette de citron vert

12. Soup of the day € 11.00**Tagessuppe**

Potage du jour

SALADS
SALATE | SALADES**13. Traditional Greek Salad € 14.00**

Tomato, cucumber, peppers, green onions, Feta cheese, mini rusks, olive oil and fresh thyme

Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, frische Zwiebeln, Feta-Käse, Mini-Zwieback, Olivenöl und frischer Thymian

Salade grecque

Tomates, concombres, poivrons, oignons verts, fromage Feta, petites biscottes, huile d'olive et thym frais

14. Caprese Salad € 17.00

Buffalo mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket and basil pesto

Caprese Salat

Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Basilikumpesto

Salade Caprèse

Buffalo mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette et pesto basilic

15. Green Salad with Cretan Gruyere € 12.00

Green salad with avocado, flakes of Cretan Gruyère cheese and honey vinaigrette

Grüner Salat

Grüner Salat mit Avocado, gehobeltem kretischem Greyerzer Käse und Honig-Vinaigrette

Salade verte

Salade aux légumes verts, avocat, flocons de gruyère crétoise et vinaigrette de miel

16. Caesar's Salad € 19.00

Green salad with grilled chicken fillet, anchovies fillets, croutons and horseradish sauce

Caesar Salat

Grüner Salat, grillierte Hähnchenfilets, Anchovien-Filets, Croûtons und Meerrettich

Salade Caesar

Salade verte, poulet grillé, filets d'anchois, croûtons et sauce au raifort

17. Tuna Salad € 19.00

Mixed green salad with tuna, boiled egg, green beans and mustard vinaigrette

Thonsalat

Gemischter grüner Salat, Thon, Eier, grüne Bohnen und Senf-Vinaigrette

Salade de Thon

Salade verte au thon avec œufs durs, haricots verts et vinaigrette de moutarde

SANDWICHES

18. Vegetarian Club Sandwich € 19.00

Grilled vegetables, avocado sauce, green salad and French fries

Vegetarisches Club-Sandwich

Grilliertes Gemüse, Avocado-Dip, grüner Salat und Pommes frites

Club sandwich végétarien

Légumes grillés, sauce avocat, salade verte et pommes frites

19. Classic Club Sandwich € 23.00

Chicken, bacon, ham, tomato, lettuce, cheddar cheese, mayonnaise dressing, green salad and French fries

Klassisches Clubsandwich

Hähnchen, Speck, Schinken, Tomate, Lattich, Cheddar-Käse, Mayonnaise-Dressing, grünem Salat und Pommes frites

Classique Club Sandwich

Poulet, lard, jambon, tomate, laitue, fromage Cheddar, mayonnaise, salade verte et pommes frites

20. Club Sandwich with Smoked Salmon € 22.00

Smoked salmon, avocado, vinaigrette dressing with mastic flavour, green salad and French fries

Clubsandwich mit geräuchertem Lachs

Geräucherter Lachs, Avocado, Vinaigrette-Dressing mit Mastix-Aroma, grünem Salat und Pommes frites

Club sandwich au saumon fumé

Saumon fumé, avocat, dressing de vinaigrette à l'arôme de mastic, salade verte et pommes frites

21. Greek Sandwich with Pita Bread & "Gyros" € 17.00

"Gyros" with pork fillet, pita bread, tzatziki, onion, yoghurt with herbs, green salad and French fries

Griechisches Sandwich mit Pitabrot und "Gyros"

"Gyros" mit Schweinsfilet, Pitabrot, Tzatziki, Zwiebeln, Joghurt mit Kräutern, grünem Salat und Pommes frites

Sandwich grec avec pain pita et "gyros"

'Gyros' de filet de porc, pain pita, tzatziki, oignons, yaourt aux herbes fines, salade verte et pommes frites

22. Cretan Omelet € 15.00

Grated zucchini, diced tomato, Cretan "Anthotyro" cheese, French fries and fresh thyme

Kretisches Omelett

Geriebene Zucchini, gewürfelte Tomate, geriebener kretischer „Anthotyro“, Pommes frites und frischer Thymian

Omelette crétoise

Courgettes râpées, tomates concassées, fromage crétois «Anthotyro» râpé, pommes frites et thym frais

23. Scrambled eggs with tomato and local dried sausage "apaki" € 17.00

Poached tomato, onion, olive oil, garlic flavour, local smoked sausage and marjoram

Rührei mit Tomate

und "Apaki" (locale, getrocknete Wurst)
Gedämpfte Tomate, Zwiebel, Olivenöl, Knoblauchgeschmack, lokale geräucherte Wurst und Majoran

Œufs brouillés aux tomates et saucisson sec "apaki"

Tomates pochées, oignon, huile d'olive, arôme d'ail, saucisson fumé et marjolaine

PASTA TEIGWAREN | PÂTES

24. Spaghetti Napoli € 12.00/€17.00
Cherry tomatoes, onion, olive oil, garlic flavour and fresh basil
Cherry-Tomaten, Zwiebel, Olivenöl, Knoblauch-Aroma und frischem Basilikum
Tomates cerises, oignon, huile d'olive, arôme d'ail et basilic frais

25. Spaghetti Bolognese €13.00/€19.00
Veal minced meat, fresh tomatoes, onion, herbs and olive oil
Kalbs-Hackfleisch mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl
Haché de veau, tomates fraîches, oignon, fines herbes et huile d'olive

26. Pappardelle with fresh salmon € 19.00
Fresh salmon, butter, vodka, dill and summer truffle oil

Papardelle mit frischem Lachs
Lachs, Butter, Vodka, Dill und Sommer-Trüffelöl

Pappardelle au saumon frais
Saumon, beurre, vodka, aneth et huile de truffe blanche d'été

27. Linguini à-la-Grècque € 12.00/€17.00
Vegetables Julienne, fresh tomato, garlic, onion, herbs, olive oil, Cretan fresh cheese and Feta cheese
Gemüse Julienne, frische Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl, kretischer Frischkäse und Feta-Käse
Julienne de légumes, tomates fraîches, ail, oignon, fines herbes, huile d'olive, fromage frais crétois et fromage Feta

28. "Kritharoto" Greek Pasta with Shrimps €19.00/€23.00
Greek pasta, shrimps, dried tomato, onion, herbs, olive oil and ouzo

„Kritharoto“ Griechische Reisteigwaren mit Garnelen
Griechische Reisteigwaren, Garnelen, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl und Ouzo

« Kritharoto » pâtes grecques aux crevettes
Pâtes grecques, crevettes, tomates séchées, oignon, fines herbes, huile d'olive et ouzo

PIZZA

29. Pizza Prosciutto € 13.00
Prosciutto, tomato sauce, mozzarella, sage, crispy rocket leaves and mushrooms
Rohschinken, Tomatensauce, Mozzarella, Salbei, knackige Rucolablätter und Pilze
Prosciutto, sauce tomate, mozzarella, sauge, feuilles de roquette croquantes et champignons

30. Pizza Margarita € 12.00
Tomato sauce, mozzarella & fresh tomato
Tomatensauce, Mozzarella und frische Tomaten
Sauce tomate, mozzarella et tomates fraîches

DESSERTS NACHSPEISEN

44. Greek Cheese Selection € 11.00
Accompanied by rusk, dried fruits, nuts, honey and tomato chutney

Auswahl an griechischem Käse
mit kleinen Zwieback, Backobst und Nüssen, Honig und Tomaten-Chutney

Assortiment de fromages grecs
Servi avec des biscottes, fruits secs et noix, miel et chutney de tomate

45. Assortment of fresh fruits with mastic flavour € 10.00

Auswahl an frischen Früchten mit Mastixgeschmack
Assortiment de fruits frais à l'arôme de mastic

46. Yoghurt with honey and fruits € 7.00

Joghurt mit Honig und frischen Früchten
Yaourt au miel et fruits frais

47. Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce € 9.50

Brownie mit Vanille-Eiscreme und Schokoladensauce
Brownie avec de la glace vanille et sauce au chocolat

48. Ice cream per scoop € 3.00

Eiskrem pro Kugel
Glace par cuillère

Prices include Taxes & VAT (13% for food & drinks, 24% for alcoholic drinks), Mehrwertsteuer (13% für Essen und Getränke, 24% auf alkoholische Getränke) und Steuern im Preis enthalten. | Taxes et TVA (13% sur nourriture et boissons, 24% sur les boissons alcoolisées) sont inclus dans les prix. | Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν φόρους και ΦΠΑ (13% για φαγητό & ποτά, 24% για αλκοολούχα ποτά)
V.D.P. Regional Wine-A.C. Appellations of Controlled Origin | N.O.H.Q. Appellations of High Quality Origin. | D.O.C. Domination of Controlled Origin
I.G.T. indication of Geographical Origin. | P.G.I. Protected Geographical Indication.
Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received. | Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό.

MAIN DISHES HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

31. Grilled Fresh Salmon Fillet € 27.00
Salmon fillet with lime sauce

Grilliertes frisches Lachsfilet
Lachsfilet mit Limettensauce

Filet de saumon frais grillé
Filet de saumon avec sauce de citron vert

32. Grilled Sea Bream or Sea Bass Fillet € 29.00
With sauce from dried tomatoes

Grilliertes Doraden oder Seebarschfilet
Mit Sauce aus getrockneten Tomaten

Filet de dorade ou de loup de mer grillé
Avec sauce de tomates séchées

33. Sautéed Lobster* € 48.00
Sautéed lobster with ravioli stuffed with spinach and ricotta, shellfish bisque and tomato with Calvados flavour

Sautierter Languste*
Sautierter Languste mit Spinat- und Ricotta-Ravioli, Muschel-bisque und Tomate mit Calvados- Geschmack

Langouste* sautée
Langouste sautée avec raviolis farcis d' épinard et de ricotta, bisque de coquillages et tomates à l'arôme de Calvado

34. Catch of The day (Per 100 Gr.) € 8.50
Fang des Tages (pro 100 gr.)
Poisson du jour (par 100 g)

35. King Prawn* (Per 100 Gr.) € 8.80
Riesengarnelen* (per 100 gr.)
Gambas (par 100 g)*

36. Grilled Lobster* (Per 100 Gr.) € 8.80
Grillierte Languste* (per 100 gr.)
Langouste grillée (par 100 g)*

37. New York Burger €15.00/€26.00
Burger from minced Black Angus, brioche, grilled onion, bacon, Cheddar cheese, pickled gherkins, lettuce, grilled tomato with French fries
Burger von gehacktem Black Angus, Brioche, grillierte Zwiebel, Speck, Cheddarkäse, Salzgurken, Lattich, grillierte Tomate mit Pommes frites
Burger de Black Angus haché, brioche, oignon grillé, lard, fromage cheddar, cornichons, laitue, tomate grillée et pommes frites

38. Grilled Chicken Breast Skewers € 26.00
Sauce béarnaise with orange juice

Grillierter Hähnchenbrust-Spiess
Béarnaise-Sauce mit Orangensaft

Brochette de filet de poulet
Sauce béarnaise au jus d'orange

39. Grilled Pork Fillet Skewers € 28.00
with vegetables, mustard sauce

Grillierter Schweinsfilet-Spiess
mit Gemüse, Senfsauce

Brochette de filet de veau
avec légumes, sauce moutarde

40. Veal fillet Black Angus 220 gr/ €42.00
grilled or sautéed with mushrooms, Wine sauce with vanilla flavour

Kalbsfilet Black Angus
grilliert oder sautiert mit Pilzen, Weinsauce mit Vanillegeschmack

Filet de veau Black Angus
grillé ou sauté avec champignons, sauce de vin à l'arôme de vanille

Main dishes will be served with accompaniments of your choice

Die Hauptgerichte werden mit Beilagen Ihrer Wahl serviert

Les plats principaux sont servis avec la garniture de votre choix

Set 1
Grilled vegetables and pont neuf fried potatoes
Grilliertes Gemüse und Pommes Pont neuf
Légumes grillés et pommes Pont-Neuf

Set 2
Baked baby potatoes with rosemary and glazed baby vegetables
Ofenkartoffeln mit Rosmarin und glasiertem Babygemüse
Pommes de terre au four avec romarin et mini légumes glacés

Set 3
Steamed local baby vegetables
Gedämpftes lokales Babygemüse
Mini légumes régionaux à la vapeur

Potatoes can be served as mashed potatoes
Kartoffeln können nach Wunsch als Kartoffelpüree serviert werden
Les pommes de terre peuvent être servies en purée

41. Portion of French fries € 4.50/€ 7.50
Portion Pommes frites
Portion de pommes frites

42. Chicken nuggets with French fries € 11.00
Chicken-Nuggets mit Pommes frites
Panés de poulet avec pommes frites

43. Fish Fingers with french fries, tomato, cucumber, mayonnaise € 12.00
Fischstäbchen mit Pommes frites, Tomaten, Gurken, Mayonnaise
Bâtonnets de poisson avec pommes frites, tomates, concombres, mayonnaise

BEVERAGES

59. Non Alcoholic Drinks € 7.50

60. Regular Drinks € 9.50

61. Greek Spirit Cocktails € 9.50

62. Long Cool Summer Drinks € 11.00

REFRESHMENTS

63. Soft Drinks € 4.00
Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Tonic, Lemon, Soda

64. Fruit Juices € 5.00
Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato Juice

65. Smoothies € 5.50
Oat Strawberry & Banana, Coconut & Berry, Almond Mango & Passionfruit

66. Mineral Water € 4.30
Plain 1L or Sparkling 750 ml

67. Perrier 330 ml € 4.50

68. Xino Nero € 4.50
Natural Greek Sparkling Water 750 ml

69. Greek Beers € 5.00
Mythos, Fix Hellas

70. Other Beers € 5.50
Heineken, Amstel, Fix Hellas Dark, Buckler (Non Alcohol)

71. Microbrewery Greek Beers € 6.00
Cretan Kings

72. Imported Beers € 6.50
Stella Artois, Bud, Daura Estrella (Gluten Free)

COCKTAILS

73. Non Alcoholic Drinks € 7.50

74. Mojito € 11.50
Bacardi Rum, Soda, Mint Leaves, Syrup, Lime Juice

75. Caipirinia € 11.50
Cachaca, Lime Juice, Sugar

76. Hugo € 11.50
Elderflower Syrup, Sparkling Wine, Soda Water

77. Aperol Spritz € 11.50
Aperol, Sparkling Wine, Soda Water