



# COLD STARTERS

## KALTE VORSPEISEN

### HORS-D'ŒUVRE FROIDS

---

#### CRETAN APPETIZERS (for 2 persons) €28.00

"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 CRÉTOIS (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

#### 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*

Marinated sardines on chickpea puree  
& sundried tomatoes with lemon  
& olive oil dressing 14.00

Marinierte Sardinen auf Kichererbsenpüree mit sonnengetrockneten Tomaten, Zitrone und Olivenöl-Dressing

*Sardines marinés sur purée de pois chiches et tomates séchées avec sauce citron & huile d'olive*



# WARM STARTERS

WARMES VORSPEISEN | HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

---

Oven-baked sardines on asparagus  
with tomato concasse, onions, garlic & herbs € 16.00

Ofengebackene Sardinen auf Spargeln mit Tomatenconcassee,  
Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

*Sardines au four sur asperges, avec concassé de tomates,  
oignon, ail et herbes*

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*

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*

Cretan ratatouille with verbana flavour 16.00

Kretisches Ratatouille mit Verbene-Aroma

*Ratatouille crétoise à l'arôme de verveine*

Carob breaded Cretan Gruyere cheese  
with spicy grape marmelade 16.00

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

*Gruyère crétoise panée de caroube avec confiture piquante de raisins*

Feta cheese "Saganaki"  
in vine leaf with tomato, hot pepper,  
olive oil and fresh thyme 9.00

Fetakäse "Saganaki" in Weinblättern und Tomaten, Chili, Olivenöl und  
frischer Thymian

*Fromage feta «Saganaki» en feuille de vigne avec tomate, piment,  
huile d'olive et thym frais*



# 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*

Pulse salad with mixed vegetables, pickled sea fennel, green onion, pomegranate seeds, lemon and olive oil dressing 14.00

Hülsenfrüchte-Salat mit gemischtem Gemüse, Essig-Fenchel, Frühlingszwiebeln, Granatapfel-Kernen, Zitrone und Olivenöl-Dressing

*Salade de légumineuses avec différentes légumes, fenouil au vinaigre, oignon vert, graines de grenade, sauce citron & huile d'olive*



# TRADITIONAL CRETAN MAIN DISHES

TRADITIONELLE KRETISCHE HAUPTGERICHTE  
PLATS TRADITIONNELS CRETOIS

---

Mediterranean fisherman's pasta with seafood,  
fresh tomato and herbs flamed with ouzo € 24.00

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 flambé à l'ouzo*

Sea Bass fillet  
with Greek pasta fricassee 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  
sage flavour, Cretan bulgur and smoked  
aubergine puree 29.00

Schweinsfilet sautiert in gereiftem kretischem Wein mit  
Salbeiaroma, Kretischer Bulgur mit Salbeiaroma und geräuchertem  
Auberginenpüree

*Filet de porc sauté dans vin crétois mûr à l'arôme de sauge, avec  
boulgour crétois à l'arôme de sauge et purée d'aubergines fumées*

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)*



## DESSERTS

---

Dark & White Chocolate Semifreddo € 12.00  
Semifreddo von Weißer und Schwarzer Schokolade  
*Semifreddo au chocolat noir et blanc*

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