



# STARTERS | SALADS

## VORSPEISEN | SALATE

### HORS D'ŒUVRE | SALADES

---

#### Cold Cauliflower Soup € 12.00

Cold cauliflower soup with tomato sorbet and sage

Kalte Blumenkohl-Schale mit Tomatensorbet und Salbei

*Soupe de chou-fleur froide avec sorbet de tomate et sauge*

#### Summer Salad 15.00

Summer salad with fresh green vegetables, avocado and orange vinaigrette

Sommersalat mit frischem Gemüse, Avocado und Orangenvinaigrette

*Salade d'été avec légumes frais, avocat et vinaigrette d'orange*

#### Green Salad with Gorgonzola 16.00

Green Salad with Gorgonzola and poached green apple in dessert Samos wine

Grüner Salat mit Gorgonzola und pochiertem grünem Apfel in Samos Süsswein

*Salade verte avec gorgonzola et pommes vertes pochées dans un vin de dessert de samos*

#### Marinated Sea Bass Fillet Ceviche 18.00

Marinated Sea Bass fillet ceviche with exotic fruits and lime dressing

Mariniertes Seebarschfilet ceviche mit exotischen Früchten und Limetten-Dressing

*Loup de mer ceviche mariné, aux fruits exotiques et sauce de citron vert*

#### Zucchini Flower Stuffed with Seafood 24.00

Zucchini flower stuffed with lobster, crayfish and shrimps, boiled in fish juice, with lemon sauce

Zucchiniblüten gefüllt mit Langusten, Langoustine und Garnelen-Fleisch gekocht im Fischfond, mit Zitronensauce

*Fleurs de courgettes farcies à la chapelure de langouste, langoustine et crevettes, cuites dans jus de poisson, à la sauce citron*

## Shrimps\* Won Ton

€ 19.00

Shrimps with fresh vegetables and Thai dip with mint flavour

Garnelen Won Ton mit frischem Gemüse und Thai-Dip mit Minzgeschmack

*Crevettes Won Ton, avec Légumes frais et Sauce Thai à la Menthe*

## Spring Rolls

17.00

Spring rolls with vegetables and chicken with Asian dip

Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse, Asiatische Dip

*Rouleaux de printemps aux légumes et poulet avec sauce asiatique*



## RISOTTO

## PASTA

## TEIGWAREN

## PÂTES

---

## Lobster\* Risotto

36.00

Lobster risotto with cuttlefish ink, Porcini mushrooms and truffle oil

Langustinen-Risotto mit Tintenfisch-Tinte, Porcini und Trüffel-Öl

*Risotto de langouste au noir de seiche, champignons Porcini et huile de truffe*

## Mushrooms Risotto

26.00

Risotto with assortment of wild mushrooms

Pilz-Risotto mit Gemüse und verschiedenen wilden Pilzen

*Risotto aux champignons sauvages*

## Today's Pasta

32.00

Pasta of the day

Teigwaren des Tages

*Pâtes du jour*



# MAIN DISHES

## HAUPTGERICHTE

### PLATS PRINCIPAUX

---

#### Sautéed Sea Bass Fillet € 38.00

Sautéed fillet of sea bass and scallops with ouzo, broccoli, carrots and potato puree

Sautierte Seebarschfilet und Jakobsmuscheln mit Ouzo, Broccoli, Karotten und Kartoffelpüree

*Filet de loup de mer et coquilles sautés avec Ouzo, purée de brocoli, de carottes et de pommes de terre*

#### Sauteed Grouper Fillet 38.00

Grilled Grouper fish fillet with local greens and light Egg-lemon Sauce

Sautiertes Zackenbarschfilet mit einheimischem grünem Gemüse und einer leichten Ei-Zitronensauce.

*Filet de mérou sauté avec légumes régionaux et une légère sauce au citron et aux œufs*

#### Chicken Breast Satay 36.00

Chicken breast Satay, cooked in its own marinade, with fried rice, vegetable and Asian mushrooms

Hähnchen-Brust Satay, gekocht in der eigenen Marinade, mit gebratenem Reis, Gemüse und asiatischen Pilzen

*Blanc de poulet Satay, cuit dans sa propre marinade, avec riz frit, légumes et champignons asiatiques*

#### Peking Duck Fillet 34.00

Duck fillet with ponzu sauce, mashed celery and citrus fruit sauce with honey

Entenfilet mit Ponzu-Sauce, püriertem Sellerie und Zitrusfrüchte-Sauce mit Honig

*Filet de canard à la sauce Ponzu, céleris en purée et sauce d'agrumes au miel*

## Lamb Noisette

€ 34.00

Lamb Noisette slowly cooked in vacuum with aged red wine sauce, mashed potatoes, green pea puree, smoked pearl onions and glazed vegetable

Lamm-Nuss, im Vacuum lange gekocht mit reifer Rotweinsauce, Kartoffeln und Erbsenpüree, geräucherten Zwiebelperlen und glasiertem Gemüse

*Agneau Noisette, cuit sous vide au vin rouge mûr, purée de pommes de terre, purée de petit pois, petits oignons fumés et légumes glacés*

## Veal Fillet Black Angus

220 gr. / 54.00

Veal Fillet Black Angus, vegetables sautéed with butter, yellow peas puree and vanilla sauce

Kalbsfilet Black Angus, gebratenes Gemüse mit Butter, pürierte gelbe Erbsen und Vanillesauce

*Filet de veau Black Angus, légumes sautés au beurre, purée de fèves et sauce vanille*

## 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)*



# SUSHI MENU

To guarantee the quality and the unique freshness of Sushi,  
all orders are prepared "on the minute".  
Kindly allow a minimum of 10 minutes preparation time

# Roll Style Sushi

(Rice inside out)

---

CALIFORNIA ROLL - 8 pcs € 19.00

Crabmeat, Avocado, Cucumber, Philadelphia Cheese, Tobiko  
Krabbenfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia Käse, Tobiko  
*Chair de crabe, Avocat, Concombre, Fromage Philadelphia, Tobiko*

SALMON ROLL - 8 pcs 20.00

Salmon, Avocado, Salmon Roe  
Lachs, Avocado, Lachs-Kaviar  
*Saumon, Avocat, Caviar de Saumon*

SMOKED SALMON ROLL - 8 pcs 20.00

Smoked Salmon, Avocado, Salmon Roe  
Geräucherter Lachs, Avocado, Lachs-Kaviar  
*Saumon Fumé, Avocat, Caviar de Saumon*

TEMPURA PRAWN ROLL - 6 pcs 20.00

Tempura Prawn, Cucumber, Avocado, Lettuce, Tobiko  
Krevetten Tempura, Gurken, Avocado, Lattich, Tobiko  
*Crevettes Tempura, Concombre, Avocat, Laitue, Tobiko*

# Maki Style Sushi

(Rice inside)

---

AVOCADO MAKI ROLL - 6 pcs 14.00

EXOTIC FRUIT MAKI ROLL - 6 pcs 14.00

SALMON MAKI ROLL - 6 pcs 14.00

# Sashimi

---

SALMON & SEABASS SASHIMI - 6 pcs € 16.00  
Lachs-& Seebarsch-Sashimi  
*Sashimi de saumon et loup de mer*

COMBO NIGIRI, ROLL STYLE SUSHI  
& SASHIMI 30.00

Salmon, Seabass, Shrimp Nigiri 3pcs, Shrimps Maki 2pcs,  
Avocado & Cucumber Maki 4 pcs, Smoked Salmon Tomaki 1pc  
Salmon & Seabass Sashimi, California Rolls 2 pcs, Salmon Avocado Roll 2 pcs  
Lachs, Seebarsch, Krevetten Nigiri, 3pcs, Krevetten Maki 2pcs  
Avocado & Gurken Maki 4pcs, Gerauchertes Lachs Tomaki 1pc  
Lachs & Seebarsch Sashimi, California Roll 2 pcs, Lachs Avocado Roll 2 pcs  
*Saumon, loup de mer, Crevettes Nigiri, 3pcs, Crevettes Maki 2pcs,*  
*Avocat & Concombre Maki 4pcs, Saumon Fumé Tomaki 1pc*  
*Saumon et loup de mer Sashimi, California Rolls 2 pcs, Saumon Avocat Rolls 2 pcs*



# DESSERTS

## NACHSPEISEN

### DESSERTS

---

### Greek Cheese Selection € 12.00

Assortment of Greek cheese with grissini, dried fruits, nuts, honey & peach chutney

Auswahl an griechischen Käsen mit Grissini, getrockneten Früchten, Nüssen, Honig und Pfirsich-Chutney

*Assortiment de fromages grecs servi avec grissini, fruits secs, noix, du miel et chutney de pêche*

### Seasonal Fruits 10.00

Assortment of fresh fruits of the season

Auswahl an frischen Früchten der Saison

*Assortiment de fruits frais de Saison*

### Yoghurt Ice-Cream 12.00

Yoghurt Ice-cream with honey and exotic fruits

Joghurt-Eiscreme mit Honig und exotischen Früchten

*Yaourt glacé aux miel et fruits exotiques*

### Paris-Brest 14.00

Paris Brest with Honey and exotic fruits

Paris Brest mit Honig und exotischen Früchten

*Paris-brest aux miel et fruits exotiques*

### Crème Brulée 12.00

Crème Brulée with mastic flavour and crispy lavender

Gebrannte Mastix-Crème mit knusprigem Lavendel

*Crème de mastic brûlée avec lavande croquante*

### Éclair 12.00

Éclair stuffed with mango and lemon cream with warm chocolate sauce

Windbeutel gefüllt mit Mango- und Zitronencreme mit lauwarmer Schokoladensauce

*Éclair de crème de mangue et citron avec sauce au chocolat chaude*

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  
VAT 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