



DEGUSTATION MENU (for 2 persons)

DEGUSTATIONSMENÜ (für 2 Personen)

MENU DE DÉGUSTATION (pour 2 personnes)

COLD APPETIZERS

Traditional "Dakos" rusks, green and black olives, eggplant salad, tzatziki, pita bread and salad with cherry tomatoes, "stamnagathi", herbs, vinaigrette dressing

HOT APPETIZERS

Stuffed vine leaves and zucchini flowers

Fried feta cheese

Grilled octopus served with fava beans

Fried calamari served with tarama

MAIN DISH

Sautéed sea bass with artichoke cream and fried zucchini sticks

OR Grilled lamb chops flavored with rosemary, served with grilled vegetables and baked potato "Ofti"

CRETAN DESSERT

Traditional "galaktoboureko"

OR ice cream of your choice, seasonal fruits and Cretan tsikoudia

Price per person

€ 67.00

Including 2 glasses of wine of your choice per person

KALTE VORSPEISEN

Traditionelles "Dakos"-brot, grüne und schwarze Oliven, Auberginensalat, Tzatziki, Fladenbrot und Cherry-Tomaten Salat mit "Stamnagathi", Kräutern, Vinaigrette-Dressing

WARME VORSPEISEN

Gefüllte Weinblätter und Zucchini Blüten
Gebratener Fetakäse
Gegrillter Oktopus serviert mit Favabohnen
Gebratene Kalamares serviert mit Tarama

HAUPTGERICHT

Gebratener Seebarsch mit Artischockenkrem und gebratenen Zucchini-Sticks
ODER Gegrillte Lammrippchen aromatisiert mit Rosmarin, serviert mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln "Ofiti"

KRETISCHE NACHSPEISE

Traditionelles "Galaktobourekio"
ODER Eis Ihrer Wahl, saisonale Früchte und kretische Tsikoudia

Preis pro Person

€ 67.00

Inklusive 2 Gläser Wein Ihrer Wahl pro Person

ENTRÉES FROIDES

Pain traditionnel "Dakos", olives vertes et noires, salad d'aubergines, tzatziki, pain pita et Salade aux tomates cerise au "Stamnagathi", herbes, vinaigrette

ENTRÉES CHAUDES

Feuilles de vigne et feuilles des fleurs de courgettes farcies, Fromage Feta frit, Poulpe grille servi avec des fèves, Calmar frit avec tarama

PLAT PRINCIPAUX

*Bar sautée à la crème d'artichaut et bâtonnets de courgettes frits
OU Côtes d'agneau grillées aromatisé au romarin, servi avec légumes grillés et pomme de terre au four "Ofiti"*

DESSERTS CRÉTOIS

*"Galaktobourekio" traditionnel
OU glace de votre choix, fruits de saison et tsikoudia crétoise*

Prix par personne

€ 67.00

Incluant 2 verres de vin au choix par personne



SALADS - COLD STARTERS

SALATE - KALTE VORSPEISEN

SALADES - ENTRÉES FROIDES

Cretan Choriatiki salad € 16.00

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

Kretischer Bauernsalat mit Cherry-Tomaten, Gurken,
Eiern, 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, 14.00

cherry tomatoes, grated walnuts,
sunflower seeds and balsamic vinaigrette

Grüner Salat mit traditionellem kretischem 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, 15.00

strawberry and apple vinegar vinaigrette

Spinatsalat mit kretischen Kräutern, Feigen,
Erdbeer- und Apfelessig-Vinaigrette

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

Sea Bass Carpaccio 24.00

and Shrimp Tartare with Green Apple

Wolfsbarsch-Carpaccio und Garnelentartar
mit grünem Apfel

*Carpaccio de bar et tartare de crevettes
à la pomme verte*



SOUP - WARM STARTERS

SUPPE - WARME VORSPEISEN

SOUPE - HORS-D'OEUVRE

Traditional fish soup "kakavia"	€ 22.00
---------------------------------	---------

Traditionelle Fischsuppe "Kakavia"

Soupe de poisson traditionnelle "Kakavia"

Grilled octopus with black-eyed beans, herbs and citrus dressing	26.00
---	-------

Gegrillter Oktopus mit schwarzäugigen Bohnen,
Kräutern und Zitrusdressing

*Poulpe grillé avec haricots aux yeux noirs,
herbes et vinaigrette aux agrumes*

Fried breaded feta cheese with cereals, olive jam, cherry tomatoes and basil	16.00
---	-------

Gebratener paniierter Fetakäse mit Getreide,
Olivenmarmelade, Kirschtomaten und Basilikum

*Fromage pané "feta" frit avec céréales, confiture d'olives,
tomates cerise et basilic*

Shrimps* "Saganaki" with feta cheese, spicy tomato sauce & Cretan virgin olive oil	26.00
---	-------

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*

Fried "kalamari" served with white and black tarama and pickled sea fennel	26.00
--	-------

Gebratene "Kalamares" serviert mit weißem
und schwarzem Tarama und eingelegtem Meerfenchel

Calamars frits servies avec tarama blanc et noir et fenouil marin mariné

Smoked grilled eggplant with vegetable briam and feta flakes	16.00
---	-------

Geräucherte gegrillte Aubergine mit Gemüsebriam und Feta-flocken

Aubergines grillées fumées avec briam de légumes et neige de feta



MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX

Mediterranean fisherman's pasta
with seafood*, fresh tomato and
herbs flamed with ouzo € 31.00

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 flambées à l'ouzo*

Sautéed monkfish
with artichoke cream
and fried zucchini sticks 38.00

Gebratener Seeteufel mit Artischockenkrem
und gebratenen Zucchini-Sticks

*Lotte sautée à la crème d'artichaut
et bâtonnets de courgettes frits*

Grilled shrimps with olive oil, lemon
and traditional Cretan "Xynochondros"
with vegetables 39.00

Gegrillte Garnelen mit Olivenöl, Zitrone
und traditionelles kretisches "Xynochondros" mit Gemüse

*Crevettes grillées à l'huile d'olive
et au citron et traditionnel "Xynochondros" crétois aux légumes*

Pilaf served
with cuttlefish 32.00

Pilaw serviert mit Tintenfischen

Riz pilaf servi avec des seiches

Fish of the day in a coarse salt crust
with vegetables and steamed wild greens
(for 2 people) € 82.00

Tagesfisch in grober Salzkruste mit Gemüse
und gedünstetem 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
and fresh tomato 32.00
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"*

Grilled lamb chops 39.00
with grilled vegetables,
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 Souvlaki from tender beef fillet, 46.00
served with seasonal vegetables,
fresh tomato & french fries

Gegrilltes Souvlaki aus zartem Rinderfilet,
serviert mit saisonalem Gemüse, frischen Tomaten und Pommes frites

*Souvlaki grillé à partir d'un tendre filet de bœuf,
servi avec légumes de saison, tomates fraîches et frites*

Grilled pork fillet noisette € 38.00
served with baked potato,
seasonal vegetables with fresh tomato
and yogurt with herbs

Gegrilltes Schweinefilet Noisette, serviert mit Ofenkartoffeln,
Saisongemüse mit frischen Tomaten und Joghurt mit Kräutern
*Noisette de filet de porc grillé servi avec pomme de terre au four,
légumes de saison à la tomate fraîche et yaourt aux herbes*

Slow-cooked Lamb in the oven 34.00
with vine leaf sauce
Served with grilled vegetables
and baked potato

Lammfleisch langsam gegart im Ofen mit Weinblattsauce
Serviert mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln
*Agneau à cuisson lente au four avec sauce aux feuilles de vigne
Servi avec légumes grillés et pomme de terre au four*

Catch of the day (Per 100 gr.) 10.00
Fang des Tages (pro 100 gr.)
Poisson du jour (par 100 g)

King Prawn* (Per 100 gr.) 15.00
Riesengarnelen* (per 100 gr.)
Gambas grillées (par 100 g)*

Grilled Lobster* (Per 100 gr.) 12.00
Gegrillte Languste*(Per 100 gr.)
Langouste grillé (par 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

Orange pie with chocolate sauce and Kaimaki ice cream	€ 12.00
Orangenkuchen mit Schokoladensoße und Kaimaki-Eis <i>Tarte à l'orange avec sauce au chocolat et glace Kaimaki</i>	
Greek honey cakes in sesame-honeycrust nest with vanilla ice-cream	12.00
Griechische Honigkuchen in einem Nest aus Sesam-Honig-Kruste und Vanille-Eiskrem <i>Pâtisserie grecque sur nougatine de sésame et miel avec glace à la vanille</i>	
Traditional "Galaktoboureko" semolina cream pie with syrup	12.00
"Galaktoboureko" traditioneller Griesskuchen mit Sirup <i>Dessert au lait traditionnel avec crème de semoule fine et sirop</i>	
Chef's Semifredo Vanilla and Chocolate	14.00
Chef's Semifredo Vanille und Schokolade <i>Chef's Semifredo Vanille et Chocolat</i>	

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) 2024