

Explore the local flavours in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

GF	Fish soup with safran from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	16€
V	Cold tomato soup with "Pichtogalo" Cheese Kalte Tomatensuppe mit "Pichtogalo" Käse Soupe de tomate froide à la crème de fromage aigre	14€
V GF	Greek salad with feta cheese and Halkidiki olives Griechischer Salat mit Feta-Käse und Chalkidiki Oliven Salade Grecque avec feta et olives de Chalcidique	18€
V GF	Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit Saisonaler grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges	16€
V GF	Beetroot salad with apples, walnuts and "Xinotyri" cheese from Crete Rote-Bete-Salat mit Äpfeln, Walnüssen und "Xinotyro" Käse aus Kreta Salade de betteraves aux pommes, noix et fromage "Xinotyro" de Crète	18€
VG GF	Fried Cauliflower served with a Bean & Chickpeas Hummus Frischer gebratener Blumenkohl, serviert mit Hummus von Bohnen & Kichererbsen Chou-fleur frit frais servi avec un houmous de haricots et pois chiches	14€
GF	Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre	18€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

- Crispy anchovies flavored with curry and coriander mayonaise** 18€
Knusprige Sardellen gewürzt mit Curry und Koriander Mayonnaise
Anchois croustillants aromatisés au curry et à la coriandre
- Fried calamari with squid ink "tarama" and citrus-olive oil dressing** 16€
Gebratener Calamari mit Tintenfisch "Tarama" und Zitrus-Olivenöl-Dressing
Calamars frits à l'encre de seiche "tarama" et vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes
- GF Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato, feta and estragon** 20€
Shrimps Saganaki mit Limnio-Wein, gebackenen Tomaten, Feta und Estragon
Crevettes saganaki cuites avec du vin Limnio, tomates au four, feta et estragon
- GF Octopus cooked with onions confit and fava beans** 18€
Tintenfisch gekocht mit Zwiebelkonfit und Fava
Poulpe au confit d'oignons et fava
- Wild greens, Poached egg, parmesan foam and spicy sausage** 14€
Wilde Grüns, pochiertes Ei, Parmesanschaum und würzige Wurst
Légumes sauvages, œuf poché, mousse de parmesan et saucisse épicée
- Beef kebabs, tomato and pepper salsa with yogurt dip** 18€
Rindfleisch Kebabs, Tomaten und Pfeffersalsa mit Joghurtdip
Brochettes de boeuf, salsa aux tomates et poivrons avec trempette au yogourt
- V Crunchy zucchini bites with fresh herb flavoured yogurt** 18€
Knusprige Zucchini beißt mit frischem Kräuterjoghurt
Bouchées de courgettes croquantes avec du yogourt aux herbes fraîches

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

	Crispy sea bream fillet with smoked eggplant	28€
	Knuspriges Dorade filet mit geräucherter Aubergine Filet de daurade croustillant aux aubergines fumées	
	Kritharoto pasta with shrimps and aged Cretan graviera cheese	34€
	Orzo mit Garnele und gereiften Graviera-Käse aus Kreta Pâtes Kritharaki (Kritharoto) aux crevettes et gruyère Crétois	
	Sea bass fillet with fregola and beetroot	32€
	Dorade-filet mit Fregola und Rotebeete Filet de bar avec fregola et betterave	
GF	Lamb Kleftiko with potato puree	26€
	Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre	
	Pork skewer and pita bread with tomato, onion and parsley salad	24€
	Schweinefleisch-Spieß auf pita-Brot mit Salat, Tomate, Pfeffer Zwiebel und Petersilie Brochette de porc sur une pita avec salade, tomates, oignons, poivre et persil	
GF	Chicken breast slow cooked with sweet potato puree, sauted carrots and crumbled almonds	22€
	Hühnerbrust langsam gegart mit Süßkartoffelpüree, gerösteten Karotten und Mandelblättchen Poitrine de poulet cuite lentement avec purée de patates douces, carottes sautées et amandes créchées	

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

	Traditional Moussaka	22€
	Traditionelles griechisches Moussaka Moussaka traditionnelle	
V	Vegetable Moussaka	20€
	Gemüse - Moussaka Moussaka aux légumes	
	House made Beef, Pork and Lamb "Cavourmas" served with Creamed Cretan "Skioufixta" Pasta	20€
	Hausgemachtes Rind- und Lammfleisch "Cavourmas", serviert mit kretischer "Skioufixta" Pasta Cavourmas de boeuf et d'agneau faits maison, accompagnés de pâtes à la crème "Skioufixta" crétoise	
VG	Traditional Butter Bean Stew served with Sour Dough Bread with Olivada & Soy - Paprika yoghurt	14€
	Traditionelles Butterbohneintopfgericht mit Sauerteigbrot mit Olivada & Soja - Paprikajoghurt Ragoût traditionnel de haricots beurre avec du pain à la pâte aigre avec de l'olivada et du soja - Yaourt au paprika	
VG V	Roasted Root Vegetables with Beluga Lentils & Soya Yogurt	14€
	Gebratenes Wurzelgemüse mit Beluga-Linsen und Soya Yogurt Légumes racines rôtis aux lentilles de béluga et Soya Yogurt	

DESSERTS

V GF	Yoghurt and white chocolate 'bavarois' with red fruits sauce Joghurt und Weisse Schokolade 'Bavaroise' mit Rotobstsoße Yaourt et chocolat blanc 'bavarois' au fruits rouges sauce	14€
VG GF	Poached pear with safran Pochierte Birne mit Safran Poire pochée au safran	14€
	Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensoße Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaude	14€
	Chocolate bar with crunchy Chocolate praline biscuit and passion fruit ice cream Schokoriegel mit knusprigem Schokoladen-Pralinenkeks und Passionsfruchteis Barre de chocolat avec biscuit praliné au chocolat croquant et glace au fruit de la passion	14€
	Ice cream selection Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	14€

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

- V **Cold tomato soup with "Pichtogalo" cheese** 16€
Kalte Tomatensuppe mit "Pichtogalo" Käse
Soupe de tomate froide à la crème de fromage aigre
- V **Greek salad with feta cheese and Halkidiki olives** 18€
Griechischer Salat mit Feta-Käse und Chalkidiki Oliven
Salade grecque avec feta et olives de Chalcidique
- V GF **Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit** 16€
Saisonal grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten
Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges
- V **Crunchy zucchini bites with fresh herb flavord yogourt** 14€
Knusprige Zucchini beißt mit frischem Kräuterjoghurt
Bouchées de courgettes croquantes avec du yogourt aux herbes fraîches
- V **Beetroot salad with apples, walnuts and "Xinotyri" cheese from Crete** 18€
Rote-Bete-Salat mit Äpfeln, Walnüssen und "Xinotyro" Käse aus Kreta
Salade de betteraves aux pommes, noix et fromage "Xinotyro" de Crète
- VG GF **Fried Cauliflower served with a Bean & Chickpeas Hummus** 14€
Frischer gebratener Blumenkohl, serviert mit Hummus von Bohnen & Kichererbsen
Chou-fleur frit frais servi avec un houmous de haricots et pois chiches

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|-----|
| V | Vegetable Moussaka
Gemüse-Moussaka
Moussaka aux légumes | 24€ |
| V | Kritharoto pasta with ratatouille, tomato, parsley and Cretan graviera cheese
Kritharoto-Nudeln mit Ratatouille, Tomate, Petersilie und kretischem Graviera-Käse
Nouilles Kritharoto avec ratatouille, de la tomate, le persil et le fromage crétois gruyère | 26€ |
| VG | Traditional Butter Bean Stew with Sour Dough Bread with Olivada & Soy - Paprika yoghurt
Traditionelles Butterbohneeneintopfgericht mit Sauerteigbrot mit Olivada & Soja - Paprikajoghurt
Ragoût traditionnel de haricots beurre avec du pain à la pâte aigre avec de l'olivada et du soja - Yaourt au paprika | 14€ |
| VG | Roasted Root Vegetables with Beluga Lentils & Soya Yogurt
Gebratenes Wurzelgemüse mit Beluga-Linsen und Soya Yogurt
Légumes racines rôtis aux lentilles de béluga et Soya Yogurt | 14€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

- | | | |
|----|--|-----|
| GF | Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce
Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensoße
Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaude | 14€ |
| VG | Poached pear with safran
Pochierte Birne mit Safran
Poire pochée au safran | 14€ |
| | Ice cream selection
Auswahl an Eiscreme
Sélection de glaces | 14€ |

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

GF	Fish soup with safran from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	16€
GF	Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit Saisonaler grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges	16€
GF	Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre	18€
GF	Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato, feta and estragon Shrimps Saganaki mit Limnio-Wein, gebackenen Tomaten, Feta und Estragon Crevettes saganaki cuites avec du vin Limnio, tomates au four, feta et estragon	20€
V GF	Beetroot salad with apples, walnuts and "Xynotyri" cheese from Crete Rote-Bete-Salat mit Äpfeln, Walnüssen und "Xynotyro" Käse aus Kreta Salade de betteraves aux pommes, noix et fromage "Xynotyro" de Crète	18€
VG GF	Fried Cauliflower served with a Bean & Chickpeas Hummus Frischer gebratener Blumenkohl, serviert mit Hummus von Bohnen & Kichererbsen Chou-fleur frit frais servi avec un houmous de haricots et pois chiches	14€
GF	Octopus cooked with onions confit and fava beans Tintenfisch gekocht mit Zwiebelkonfit und Fava Poulpe au confit d'oignons et fava	18€

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

- GF **Lamb Kleftiko with mashed potato** 24€
Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree
Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre
- Chicken breast slow cooked with sweet potato puree, sauted carrots and crambled almonds**
Hühnerbrust langsam gegart mit Süßkartoffelpüree, gerösteten Karotten und Mandelblättchen
Poitrine de poulet cuite lentement avec purée de patates douces, carottes sautées et amandes crémees
- Traditional Butter Bean Stew with Sour Dough Bread with Olivada & Soy – Paprika yoghurt** 14€
Traditionelles Butterbohneeneintopfgericht mit Sauerteigbrot mit Olivada & Soja - Paprikajoghurt
Ragoût traditionnel de haricots beurre avec du pain à la pâte aigre avec de l'olivada et du soja - Yaourt au paprika

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

Yoghurt and white chocolate 'bavarois' with red fruits sauce 14€
Joghurt und Weisse Schokolade 'Bavaroise' mit Rotesobstsoße
Yaourt et chocolat blanc 'bavarois' au fruits rouges sauce

Poached pear with safran 14€
Pochierte Birne mit Safran
Poire pochée au safran

TODDLER'S MENU
MENÜ FÜR KLEINKINDER MENU P
OU LES NOURRISSONS

Fruit puree with apple and Banana 10€
Früchtecreme mit Apfel und Banana
Compote de fruits pomme et banana

Puree with potato, Carot and zucchini 10€
Püree aus Kartoffel, Karotte und Zucchini
Purée de pommes de Carot, poireaux et courgettes

Puree of chicken, potato and zucchini 10€
Püree aus Hühnchen, Kartoffel und Zucchini
Purée de poulet, pommes de terre et courgettes

Puree of cod fillet, zucchini and broccoli 10€
Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli
Purée de morue, courgettes et brocolis

K I D S M E N U

Mini Greek salad Mini Griechischer Salat Mini salade grecque	8€
Croquettes of fish fillet and French fries Kroketten von Fischfilet mit Pommes Croquettes de filet de poisson aux frites	9€
Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kids Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger pour enfants avec tomate, salade verte et frites	9€
Pork skewer with pita bread and French fries Schweinespieß mit Pita-Brot und Pommes frites Brochette de porc au pain pita et frites	10€
Veal meatballs with rice and tomato sauce Kalbsfleischbällchen mit Reis und Tomatensauce Boulettes de veau au riz, sauce tomate	9€
Spaghetti with tomato sauce Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti à la sauce tomate	10€
Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Hackfleisch und Tomatensauce Pâtes à la viande hachée et sauce tomate	10€

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

K I D S M E N U

D E S S E R T S

- | | |
|--|----|
| Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce | 9€ |
| Halva Mousse mit Karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce
Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud | |
| Selection of ice cream | 9€ |
| Auswahl an eiscreme
Sélection de glaces | |
| Chocolate fondue with fruit | 9€ |
| Schokoladenfondue mit Früchten
Fondue au chocolat et aux fruits | |

K I D D I E S B E V E R A G E S A N D M O C K T A I L S

Ladie`s sunrise	11€
Orange and apple juice with grenadine syrup Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-sirup Jus d'orange et de pomme au sirop de grenadine	
Shirley Temple	11€
Sprite with grenadine syrup Sprite mit Grenadine-sirup Sprite et sirop de grenadine	
Juices variety / Auswahl an Säften	11€
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas	
Fresh Milk / Frische Milch	11€
Served warm or cold Warm oder Kalt serviert Servi froid ou chaud	

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Lefteris Lazarou for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell vom Sternekoch Lefteris Lazarou für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef étoilé Michelin Lefteris Lazarou pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.