

Included. For life.



Starters

Vorspeisen

Entrées

V Falafel with Greek yoghurt 17€
Falafel mit griechischem Joghurt
Falafel et yaourt Grecque

V GF Fried Cypriot Halloumi cheese 20€
Gebratener Cypriotischer Halloumi-Käse
Halloumi chypriote frit

V GF Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese and pistachios 20€
Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien
Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches

Beef pastirma and cheese bites with sour cream and Sumak 24€
Rinder Pastirma und Käse beißt mit saurer Sahne und Sumak
Bouchées de pastirma de boeuf et fromage accompagné de creme fraiche et de sumak

V Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs 18€
Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern
Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia

Cod "Skordalia" with sweet potatoes and garlic puree 20€
Kabeljau "Skordalia" mit Süßkartoffeln und Knoblauchpüree
Morue "Skordalia" accompagnée d'une purée de patate douce et d'ail

Grilled mini burgers "Koftas" with Feta cheese, tomatoes and spearmint 22€
Gegrillte Mini-Burger "Koftas" mit Feta-Käse, Tomaten und Minze
Mini steak grillé "kofta" accompagnés de feta, tomates et menthe verte

Starters

Vorspeisen

Entrées

V	Pastry "Kadaifi" rolls with edged Cretan Gruyere and honey lemon dressing	17€
	Gebäck "Kadaifi" rollt mit kantigem Kretischem Greyerzer und Honig-Zitronen-Dressing Roulés de filo farcis avec du gruyere cretois et assaisonnés avec une vinaigrette miel citron	
<hr/>		
V	Cretan salad with rusk bread, tomatoes, sheep cheese and wild rocket	17€
	Kretischer Salat mit Zwiebackbrot, Tomaten, Schafskäse und wilder Rakete Salade cretoise composée de biscottes, tomate fromage de chevre et roquette	
<hr/>		
GF	Quinoa tabbouleh with cherry tomatoes, fresh herbs, shrimps and citrus sauce	18€
	Quinoa Tabouleh mit Kirschtomaten, frischen Kräutern, Garnelen und Zitrussauce Taboulé de quinoa composée de tomates cerise, herbe fraiche crevette et sauce citronée	
<hr/>		
V GF	Vegetable roots - beetroot, carrots, parsley with hummus	17€
	Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit hummus Racines de legumes (beterraves, carottes, persil) accompagnée de hommous	

Main Courses
Hauptgang
Plats principaux

Homemade "Petoura" pasta with sweet pepper sauce, smoked pork and Feta cheese 26€
Hausgemachte "Petoura" Pasta mit Paprika-Sauce, geräuchertem Schweinefleisch und Feta-Käse
Petoura maison pates composés d'une sauce au poivre doux de porc braisé et de feta

V Squash risotto with spinach and goat cheese 28€
Kürbisrisotto mit Spinat und Ziegenkäse
Risotto de courge épinard et fromage de chevre

GF Swordfish skewers with artichokes and rocket salad 32€
Schwertfischspieße mit Artischocken und Raketensalat
Brochette d'espadon accompagné d'artichaut et de roquette

GF Cuttlefish cooked in squid ink with butter risotto and watercress 32€
Tintenfisch in der Tinte mit Butter Risotto und Brunnenkresse
Seiche dans son encre avec risotto au beurre et cresson

GF Sea bass fillet with steamed endives and pomegranate sauce 34€
Seebarschfilet mit gedämpften Endives und Granatapfelsoße
Filet de bar accompagné d'endive vapeur et d'une sauce à la grenade

GF Pork shoulder with eggplant puree and vinegar glaze 30€
Schweineschulter mit Auberginenpüree und Essigglasur
Epaule de porc accompagné d'une purée d'aubergine et de vinaigre glacé

Main Courses
Hauptgang
Plats principaux

Lamb kebab with grilled eggplant, yoghurt and tomato salad 32€
Lammkebab mit gegrilltem Auberginen, Joghurt und Tomatensalat
Kebab d'agneau accompagné d'aubergine grillée, yaourt et d'une salade de tomate

GF Grilled chicken with grilled potatoes and sweet paprika cream 32€
Gegrilltes Hähnchen mit gegrillten Kartoffeln und süßer Paprikacreme
Poulet grillé accompagné de tomate grillé et d'une creme de paprika doux

GF Slow cooked beef ribs with celery root puree and grilled mushrooms 34€
Langsam Gekochte Rinderrippchen mit Selleriewurzelpüree und gegrillten Champignons
Côtes de boeuf mitonnées accompagné de purée de racine de céleri et de champignon grillés

Desserts
Süße Gerichte
Plats sucrés

V	Kadaifi with cinnamon ice cream and pistachio Kadaifi mit Zimteis und Pistazien Kafaifi accompagné de glace a la cannelle et pistache	14€
<hr/>		
V GF	"Armenovil" chocolate ganache and caramelized nuts "Armenovil" Schokoladenganache und karamellierte Nüss Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées	14€
<hr/>		
V	Cheesecake with toffee caramel sauce and biscuits Käsekuchen mit Toffeekaramellsoße und Keksen Cheesecake servis avec un caramel au beurre et biscuit	14€
<hr/>		
V	Antioxidant fruit salad with wheat and mint leaves Antioxiidativer Fruchtsalat mit Weizen und tadellosen Blättern Salade de fruit antioxiidante, graines de blé et feuilles de menthe	14€
<hr/>		
	Ice cream selection Auswahl an Eis Selection de crèmes glacées	14€

Vegetarian options

Starters

	Falafel with Greek yoghurt	17€
	Falafel mit griechischem Joghurt Falafel et yaourt Grecque	
<hr/>		
GF	Fried Cypriot Halloumi cheese	20€
	Gebratener zypriotischer Halloumi-Käse Halloumi chypriote frit	
<hr/>		
	Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs	18€
	Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia	
<hr/>		
	French fries with cheese sauce and smoked paprika	10€
	Pommes Frites mit Käse sauce und Gewürtzer Paprika Frites servis avec une sauce au fromage et au paprika fumé	
<hr/>		
	Pastry "Kadaifi" rolls with edged Cretan Gruyere and honey lemon dressing	17€
	Gebäck "Kadaifi" rollt mit kantigem Kretischem Greyerzer und Honig-Zitronen-Dressing Roulés de filo farcis avec du gruyere cretois et assaisonnés avec une vinaigrette miel ciron	
<hr/>		
	Cretan salad with rusk bread, tomatoes, sheep cheese and wild rocket	17€
	Kretischer Salat mit Zwiebackbrot, Tomaten, Schafskäse und wilder Rakete Salade cretoise composée de biscottes, tomate fromage de chevre et roquette	

Main Courses

	Homemade "Petoura" pasta with sweet pepper sauce and Feta cheese	26€
	Hausgemachte "Petoura" Pasta mit Paprika-Sauce und Feta-Käse Petoura maison pates composés d'une sauce au poivre doux de feta	
<hr/>		
	Squash risotto with spinach and goat cheese	28€
	Kürbisrisotto mit Spinat und Ziegenkäse Risotto de courge epinard et fromage de chevre	
<hr/>		
GF	Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese from Mykonos and pistachios	20€
	Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches	
<hr/>		
GF	Vegetable roots - beetroot, carrots, parsley with hummus	17€
	Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit hummus Racines de legumes (beterraves, carottes, persil) accompagnée de hommous	

Desserts

Kadaifi with cinnamon ice cream and pistachio 14€
Kadaifi mit Zimteis und Pistazien
Kafaifi accompagné de glace a la cannelle et pistache

"Armenovil" chocolate ganache and caramelized nuts 14€
"Armenovil" Schokoladenganache und karamellierte Nüss
Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées

Cheesecake with toffee caramel sauce and biscuits 14€
Käsekuchen mit Toffeekaramellsoße und keksen
Cheesecake servis avec un caramel au beurre et biscuit

Antioxidant fruit salad with wheat and mint leaves 14€
Antioxidativer Fruchtsalat mit Weizen und tadellosen Blättern
Salade de fruit antioxidante, graines de blé et feuilles de menthe

Ice cream selection 14€
Auswahl an Eis
Selection de crèmes glacées

Gluten free options

Starters

V	Fried Cypriot Halloumi cheese Gebratener zypriotischer Halloumi-Käse Halloumi chypriote frit	20€
V	Grilled mushrooms marinated in Ouzo with "Kopanisti" cheese from Mykonos and pistachios Gegrillte Pilze mariniert in Ouzo mit "Kopanisti" Käse aus Mykonos und Pistazien Champignons grillés marinés a l'ouzo accompagnés de "Kopanisti" fromage de Mykonos et pistaches	20€
V	Mrs.Marianna's Dolmadakia - homemade stuffed vine leaves with rice and herbs Frau Mariannas Dolmadakia - hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern Feuilles de vignes maison farcis au riz et aux herbes de Mrs Marianna Dolmadakia	18€
V	Cretan salad with rusk bread, tomatoes, sheep cheese and wild rocket Kretischer Salat mit Zwiebackbrot, Tomaten, Schafskäse und wilder Rakete Salade cretoise composée de biscottes, tomate fromage de chevre et roquette	17€
V	Quinoa tabbouleh with cherry tomatoes, fresh herbs, shrimps and citrus sauce Quinoa Tabbouleh mit Kirschtomaten, frischen Kräutern, Garnelen und Zitrusauce Taboulé de quinoa composée de tomates cerise, herbe fraiche crevette et sauce citronée	18€
V	Vegetable roots - beetroot, carrots, parsley with hummus Gemüsewurzeln - Rote Bete, Karotten, Petersilie mit hummus Racines de legumes (beterraves, carottes, persil) accompagnée de hommous	17€

Main Courses

	Homemade "Petoura" pasta with sweet pepper sauce, smoked pork and Feta cheese Hausgemachte "Petoura" Pasta mit Paprika-Sauce, geräuchertem Schweinefleisch und Feta-Käse Petoura maison pates composés d'une sauce au poivre doux de porc braisé et de feta	26€
	Squash risotto with spinach and goat cheese Kürbisrisotto mit Spinat und Ziegenkäse Risotto de courge epinard et fromage de chevre	28€
	Swordfish skewers with artichokes and rocket salad Schwertfischspieße mit Artischocken und Raketensalat Brochette d'espadon accompagné d'artichaut et de roquette	32€
	Cuttlefish cooked in squid ink with butter risotto and watercress Tintenfisch in der Tinte mit Butter Risotto und Brunnenkresse Seiche dans son encre avec risotto au beurre et cresson	32€

Main Courses

Sea bass fillet with steamed andives and pomegranate sauce 34€
Seebarschfilet mit gedämpften Andives und Granatapfelsoße
Filet de bar accompagné d'endive vapeur et d'une sauce a la grenade

Pork shoulder with eggplant puree and vinegar glaze 30€
Schweineschulter mit Auberginenpüree und Essigglasur
Epaule de porc accompagné d'une purée d'aubergine et de vinaigre glacé

Grilled chicken with grilled potatoes and sweet paprika cream 32€
Gegrilltes Hähnchen mit gegrillten Kartoffeln und süßer Paprikacreme
Poulet grillé accompagné de tomate grillé et d'une creme de paprika doux

Slow cooked beef ribs with celery root puree and grilled mushrooms 34€
Langsam Gekochte Rinderrippchen mit Selleriewurzelpüree und gegrillten Champignons
Côtes de boeuf mitonnées accompagné de purée de racine de céleri et de champignon grillés

Desserts


"Armenovil" chocolate ganache and caramelized nuts 14€
"Armenovil" Schokoladenganache und karamellierte Nüss
Armenovil accompagné d'une ganache au chocolat et de noix caramélisées

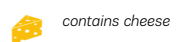
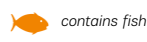
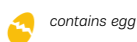
Antioxidant fruit salad with wheat and mint leaves 14€
Antioxidativer Fruchtsalat mit Weizen und tadellosen Blättern
Salade de fruit antioxidante, graines de blé et feuilles de menthe

Toddler's Menu


Menü für Kleinkinder


Menu pour les nourrissons

	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus Saisonale Früchte und Kekse Crème de fruits de saison accompagné de biscuit	10€
 	Cream of green vegetables, rice and olive oil Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive	10€
 	Cream of chicken, potato, carrots and celery Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, de pommes, de terre carottes et celeri	10€
 	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre	10€








Kids Menu




 **Mini Greek salad with tomatoes, cucumber, olives and Feta cheese** 10€
Mini-griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Feta-Käse
Petite salade Grecque composé de tomates, de concombre, de olive et feta



 **Mini mix salad with tomato, cucumber and Parmesan flakes** 10€
Mini-gemischte-Salat mit Tomaten, Gurken und Parmesanflocken
Petite salade avec tomates concombre et copeaux de parmesan

   **Mini beef burger in soft bun with Cheddar cheese, tomato, lettuce and french fries** 12€
Mini Rindfleisch Burger in weichem Brötchen mit Cheddar-Käse, Tomaten, Salat und Pommes Frites
Mini burger du boeuf dans un pain tendre composé de cheddar, de tomates, de laitue et accompagné de frites

  **Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables** 12€
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse
Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de legumes grillé

   **Sea bass fillet with rice and steamed vegetables** 12€
Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse
Filet de bar accompagné de riz et legumes vapeur

   **Pasta with meat sauce or tomato sauce** 12€
Pasta mit fleisch sauce oder tomaten sauce
Pates avec squence tomates ou sauce a la viande

  **Pizza Margarita with tomato sauce and mozzarella** 10€
Pizza Margarita mit tomaten sauce und mozzarella
Pizza margarita composé de sauce tomate et mozzarella

Kids Desserts

Cheesecake with toffee caramel sauce and biscuits 14€
Käsekuchen mit Toffeekaramellsoße und keksen
Cheesecake servis avec un caramel au beurre et biscuit

Selection of ice cream 9€
Auswahl an Eiscreme
Selection de glace

Seasonal fruits 9€
Saisonale Früchte
Fruits de saison

Kiddies beverages and mocktails

Ladie`s sunrise 11€

Orange and apple juice with grenadine syrup

Orangen- und Apfelsaft mit Grenadinesirup

Jus d'orange ou de pommes avec sirop de grenadine

Shirley Temple 11€

Sprite with grenadine syrup

Sprite mit Grenadinesirup

Sprite et sirop de grenadine

Juices variety 11€

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple

Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsche, Ananas

Pomme, bananes, orange, peche, cerise, ananas

Fresh Milk 11€

Served warm or cold

Warm oder kalt serviert

Servi froid ou chaud

This a la carte menu has been specially designed 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 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 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.