

## STARTERS

GF	<b>Fish Soup with saffron from Kozani</b> Fischsuppe mit Safran von Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	19€
V	<b>Sweet Potato Soup with sour cheese cream</b> Süßkartoffelsuppe mit saurer Käsecreme Soupe de patates douces à la crème de fromage aigre	19€
V GF	<b>Greek Salad with feta and Kalamon olives</b> Griechischer Salat mit Feta- und Kalamata-Oliven Salade Grecque aux olives et feta de Kalamata	15€
V	<b>Spinach Salad with Feta, fresh herbs and roasted sesame seeds</b> Spinatsalat mit Feta, frischen Kräutern und gerösteten Sesamkörnern Salade d'épinards à la féta, herbes fraîches et graines de sésame grillées	14€
V	<b>Crunchy Zucchini Bites with tzatziki</b> Knusprige Zucchiniaperitifs mit Tzatziki Bouchées de courgettes croquantes au tzatziki	14€
V	<b>Dodecanese Salad with fresh goat's cheese, acorn tomatoes, barley rusks, capers and wild thyme</b> Dodekanes-Salat mit frischem Ziegenkäse, Eicheltomaten, Gerstenzwieback, Kapern und wildem Thymian Salade de Dodécanèse au chèvre frais, tomates poivrées, biscottes d'orge, câpres et thym sauvage	18€
V	<b>Traditional Cheese Pie from Skopelos island with peperonata</b> Traditioneller Käsepastete von der Insel "Skopelos" mit Peperonata Tarte au fromage traditionnel de l'île "Skopelos" avec peperonata	16€
	<b>Seabass Tartare with black tarama and ouzo vinaigrette</b> Seebarschtartar mit schwarzem Tarama und Ouzo-Vinaigrette Tartare de bar au tarama noir et vinaigrette à l'ouzo	20€
	<b>Crispy Anchovies flavored with curry and coriander mayonnaise</b> Knusprige Sardellen mit Curry und Koriander-Mayonnaise Anchois croustillants à la mayonnaise au curry et à la coriandre	18€
DF	<b>Fried Calamari with caper mayonnaise</b> Gebratener Calamari mit Kapern-mayonnaise Calmars frits à la mayonnaise aux câpres	16€
GF	<b>Shrimps Saganaki cooked with Limnio wine, tomatoes and oregano</b> Garnelen-Saganaki mit Limnio Wein, Tomaten und Oregano gekocht Crevettes saganaki cuites avec du vin Limnio, des tomates et de l'origan	20€
GF DF	<b>Octopus with fava beans, tomato confit and capers</b> Krake mit Bohnen, Tomatenconfit und Kapern Poulpe aux fèves, tomates confites et câpres	18€

*Gluten free bread available  
Glutenfreies Brot erhältlich  
Pain sans gluten disponible*

*V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free*

## MAIN COURSES

	<b>Crispy Sea Bream Fillets with wild greens, fennel, cherry tomatoes confit and citrus vinaigrette</b>	28€
	Knusprige Seebrassenfilets mit Wildgrün, Fenchel, Kirschtomatenconfit und Zitrusvinaigrette Filets de daurade croustillants aux verts sauvages, fenouil, tomates cerises confites et vinaigrette aux agrumes	
	<b>Orzo Pasta with shrimps and aged Cretan Graviera cheese</b>	28€
	Orzo-Nudeln mit Garnelen und kretischem Graviera-Käse Pâtes Orzo aux crevettes et au vieux fromage crétois Graviera	
	<b>Sea Bass Fillet with lemon coucous and herbs</b>	32€
	Seebarschfilet mit Zitronen-Couscous und Kräutern Filet de bar avec couscous au citron et herbes	
GF	<b>Lamb Kleftiko with potato purée</b>	26€
	Griechisches Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree Kleftiko d'agneau à la purée de pommes de terre	
	<b>Pork Skewer in pita bread with salad, tomato, onion and parsley</b>	24€
	Schweinefleisch Aufsteck Spindel im Pittabrot mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie Brochette de porc en pain pita avec salade, tomates, oignons et persil	
GF	<b>Chicken Fillet, with carrot purée, mustard seed and roasted shallots</b>	22€
	Hähnchenfilet mit Karottenpüree, Senfkörnern und gerösteten Schalotten Filet de poulet, avec purée de carottes, graines de moutarde et échalotes rôties	
	<b>Traditional Moussaka</b>	22€
	Traditionelles Moussaka Moussaka traditionnel	
	<b>Mini Beef Meat Balls with herbs, tomato jam, yogurt sauce and fries</b>	20€
	Mini Beef Meat Balls mit Kräutern, Tomatenmarmelade, Joghurtsauce und Pommes Mini Boulettes de Viande de Bœuf aux herbes, confiture de tomates, sauce yogourt et frites	
V GF	<b>Risotto Greek style "Gemista", with pine nuts and spearmint</b>	22€
	Gefüllte Paprika mit Risotto, Pinienkernen und grüner Minze Poivrons farcis au risotto, aux pignons et à la menthe verte	
VG GF	<b>Grilled Vegetables with zucchini purée and spearmint</b>	14€
	Gegrilltes Gemüse mit Zucchini-püree und grüner Minze Légumes grillés avec purée de courgette et menthe verte	

## DESSERTS

	<b>Traditional "Revani" with vanilla and peach ice cream</b>	14€
	Traditionelles Revani mit Vanille- und Pfirsicheis Revani traditionnel avec glace à la vanille et à la pêche	
	<b>Half baked Cookies with 3 different types of chocolate, hazelnut crumble &amp; vanilla ice cream</b>	14€
	Halbgebackene Kekse mit 3 verschiedenen Schokoladensorten, Haselnusskrümel und Vanilleeis Biscuits mi-cuits avec 3 différents types de chocolat, crumble aux noisettes et glace vanille	
V	<b>Halva Mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce</b>	14€
	Halva-Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	
VG DF	<b>Antioxidant Fruit Salad with almonds, wheat and mint leaves</b>	14€
	Antioxidantischer Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minzblättern Salade de fruits antioxydante aux amandes, blé et feuilles de menthe	
	<b>Chocolate Mint Ice Cream</b>	6€
	Schoko-Minz-Eis Glace à la menthe et au chocolat	
	<b>Yogurt Ice Cream with forest fruits</b>	6€
	Joghurteis mit Waldfrüchten Glace au yaourt aux fruits des bois	
	<b>Ice Cream Selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana</b>	5€
	Auswahl an Eis, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces, vanille, chocolat, fraise, banana	

## VEGAN MENU

### STARTERS

- GF **Greek Salad with Kalamon olives** 15€  
Griechischer Salat mit Kalamon-Oliven  
Salade Grecque aux olives de Kalamon
- Dodecanese Salad with acorn tomatoes, barley rusks, capers and wild thyme** 18€  
Dodekanesalat mit Eicheltomaten, Gerstenzwieback, Kapern und wildem Thymian  
Salade du Dodécanèse aux tomates poivrées, biscottes d'orge, câpres et thym sauvage
- Spinach Salad with fresh herbs and roasted sesame seeds** 14€  
Spinatsalat mit frischen Kräutern und gerösteten Sesamkörnern  
Salade d'épinards aux herbes fraîches et graines de sésame torréfiées

### MAINCOURSES

- Beetroot Couscous with ginger and celery** 17€  
Rote-Bete-Cous-Cous mit Ingwer und Sellerie  
Couscous de betterave, gingembre et céleri
- GF **Grilled Vegetables with zucchini purée and spearmint** 14€  
Gegrilltes Gemüse mit Zucchini-püree und Minze  
Légumes grillés avec purée de courgette et menthe verte

### DESSERTS

- Antioxidant Fruit Salad with almonds, wheat, and mint leaves** 14€  
Antioxidantischer Fruchtsalat mit Mandeln, Weizen und Minzblättern  
Salade de fruits antioxydante avec des feuilles d'amande, de blé et de menthe
- Sorbets Selection, Mango, Lime** 6€  
Sorbets Auswahl Mango, Limette  
Sélection de sorbets Mangue, Citron vert

*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*

*Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten*

*Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.*

*Gluten free bread available  
Glutenfreies Brot erhältlich  
Pain sans gluten disponible*

*V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free*