

Explore the local flavours in this traditional array of Italian cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by our executive Chef. Offering an impressive selection of fresh local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

STARTERS/MEZE
VORSPEISEN/MEZE
ENTRÉES/ MEZE

VG GF	<p>Vegetable soup with potato, carrot and leek with onion chips and dill oil Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Lauch mit Zwiebelchips und Dillöl Soupe aux légumes avec des pommes de terre, carottes, poireau, chips d'oignon à l'huile d'aneth</p>	15€
V GF	<p>Greek salad with tomato, cucumber, onions, olives and Feta Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta Salade grecque aux tomates, concombres, oignons, olives et fromage grec feta</p>	18€
V GF	<p>Tzatziki salad with Greek yoghurt, cucumber, garlic and dill Tzatziki-Salat mit griechischem Joghurt, Gurke, Knoblauch und Dill Salade "tzatziki" au yaourt grec, concombre, ail et aneth</p>	14€
	<p>Taramas white with smoked trout, celery, fresh herbs and parsley oil Weiße Taramas mit geräucherter Forelle, Sellerie, frischen Kräutern und Petersilienöl Salade de tarama blanc à la truite fumée, céleri, herbes fraîches et huile de persil</p>	15€
V	<p>Feta dip with "muhammara" Feta-Dip mit "Muhammara" "Muhammara", dip au fromage feta</p>	15€
V	<p>Roasted beetroots with hazelnuts and goat cheese Gebratene Rote Beete mit Haselnüssen und Ziegenkäse Betteraves rôties aux noisettes et fromage de chèvre</p>	18€
V GF	<p>Potato salad with Feta and fresh oregano Kartoffelsalat mit Feta-Käse und frischem Oregano Salade de pommes de terre avec du fromage feta et de l'origan frais</p>	15€
	<p>Spinach pie salad with filo pastry, Feta and sesame Spinatkuchensalat mit Filoteig, Feta-Käse und Sesam Salade de tarte aux épinards avec pâte filo, fromage feta et sésame</p>	18€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May content traces
 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*

STARTERS/MEZE
VORSPEISEN/MEZE
ENTRÉES/MEZE

	Fried shrimps with roasted pepper mayonnaise and grilled lemon	20€
	Gebratene Garnelen mit gerösteter Paprika-Mayonnaise und gegrillter Zitrone Crevettes frites avec une mayonnaise au poivron rôti et citron	
	Greek meat balls with yoghurt-lemon sauce and chili chutney	20€
	Griechische Fleischbällchen mit Joghurt-Zitronen-Sauce und Chili-Chutney Boulettes de viande à la grecque, avec une sauce yaourt-citron et chutney de piment	
	Cheese crockets with lemon marmalade and chili flakes	18€
	Käse-Crockets mit Zitronenmarmelade und Chiliflocken Croquettes de fromage avec marmelade de citron et flocons de piment	
V	King oyster mushrooms with crispy garlic, butter and gremolata	20€
	König Austernpilze mit knusprigem Knoblauch, Butter und Gremolata Champignons King Oyster à l'ail et à la sauce gremolata	
V	Artichoke chips with aioli sauce and fresh herbs	16€
	Artischocken-Chips mit Aioli-Sauce und frischen Kräutern Chips d'artichaut avec une sauce aioli et herbes fraîches	
V	Filo pita with caramelized onions, creamy goat cheese and mint oil	18€
	Filo Pita mit karamellisierten Zwiebeln, cremigem Ziegenkäse und Minzöl Tarte aux oignons caramélisés, fromage de chèvre crémeux et huile de menthe	
GF	Marinated salmon with ouzo, beetroot and horseradish mayonnaise	22€
	Marinierter Lachs mit Ouzo, Rote Beete und Meerrettichmayonnaise Saumon mariné à l'ouzo, avec betterave et mayonnaise au raifort	

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May content traces
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*

**STONE OVEN
STEINOFEN
FOUR EN PIERRE**

	Lamb "Kleftiko" with puff pastry	26€
	Lamm "Kleftiko" mit Blätterteig "Kleftiko" d'agneau dans une pâte feuilletée	
	Beef "Giouvetsi" with orzo paste, Feta and parsley	28€
	Rindfleisch "Giouvetsi" mit Orzo pasta, Feta-Käse und Petersilie "Giouvetsi" au bœuf, à la feta et au persil, avec petites pâtes	
	Salmon fillet with herbs crust	24€
	Lachsfilet mit Kräuterkruste Filet de saumon en croûte d'herbes	
VG GF	Mushrooms stuffed with vegetables	20€
	Gemüse gefüllte Champignons Champignons farcis aux légumes	
VG	Eggplant "Imam" with caramelized onions and herbs crust	20€
	Auberginen-Imam mit karamellisierten Zwiebeln und Kräuterkruste Aubergines imam farcies aux oignons caramélisés et aux herbes	

**ROTISSERIE
ROTISSERIE
RÔTISSERIE**

GF DF	Baby chicken marinated with mustard, lemon and oregano	22€
	Senf und Zitrone mariniertes gebratenes Babyhuhn mit Oregano Poulet mariné à la moutarde, au citron et à l'origan	
GF	Marinated lamb chops with gravy sauce, garlic and rosemary	26€
	Marinierte Lammkoteletts mit Gravy-Sauce, Knoblauch und Rosmarin Côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin avec une sauce	
GF	Pork fillet with BBQ sauce	28€
	Schweinefilet mit BBQ-Sauce Filet de porc avec sauce barbecue	
GF DF	Beef "Picanha" with chimiccurri sauce	26€
	Rindfleisch Picanha mit Chimiccurri-Sauce Boeuf «Picanha» avec sauce chimiccurri	

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May content traces
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*

**ON THE GRILL
AUF DEM GRILL
SUR LE GRIL**

GF	Beef sirloin marinated with garlic, chili, parsley and aromatic butter Rinds Sirloin mariniert mit Knoblauch, Chili, Petersilie und aromatischer Butter Surlonge de bœuf marinée à l'ail, au piment, au persil et au beurre aromatique	28€
GF DF	Chicken fillet with olive oil and herbs Hähnchenfilet mit Olivenöl und Kräutern Filet de poulet à l'huile d'olive et aux herbes	22€
GF DF	Tuna fillet with gremolata sauce Thunfischfilet mit Gremolata-Sauce Filet de thon à la sauce gremolata	26€
GF DF	Sea bream fillet with olive oil and lemon sauce Seebrassenfilet mit Olivenöl und Zitronensauce Filet de dorade à l'huile d'olive dans une sauce au citron	23€
	Lamb kebabs with roasted pepper sauce and pine nuts Lamm Kebabs mit gerösteter Paprikasauce und Pinienkernen Brochettes d'agneau d'une sauce aux poivrons rôtis et des pignons de pin	28€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May content traces
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*

**ON THE SIDE
AUF DER SEITE
SUR LE CÔTÉ**

VG GF	Roast baby potatoes with lemon, olive oil and thyme Gebratene Babykartoffeln mit Zitrone, Olivenöl und Thymian Pommes de terre rôties au citron, à l'huile d'olive et au thym	15€
V GF	Mashed potatoes with spinach, parmesan and butter Kartoffelpüree mit Spinat, Parmesan und Butter Purée de pommes de terre aux épinards, parmesan et beurre	15€
VG GF	French fries with sea salt and thyme Pommes Frites mit Meersalz und Thymian Frites avec sel de mer et thym	12€
V GF	Asparagus with burned butter and salt flakes Spargel mit verbrannter Butter und Salz flakes Asperges au beurre brulé et au sel	15€
VG GF	Roasted mushrooms with garlic and oregano Gebratene Pilze mit Knoblauch und Oregano Champignons rôtis à l'ail et à l'origan	16€
VG GF	Grilled vegetables with balsamic cream Gegrilltes Gemüse mit Balsamico-Creme Légumes grillés à la crème balsamique	18€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May contain traces
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*

DESSERTS
NACHSPEISEN
DESSERTS

V	Peach tart with pastry cream and white chocolate mousse Pfirsichkuchen mit Gebäckcreme und weißer Schokoladenmousse Tarte aux pêches sur crème pâtissière et mousse au chocolat blanc	14€
V	Yoghurt mousse with caramelized walnuts, strawberries and meringue Joghurtmousse mit karamellisierten Walnüssen, Erdbeeren und Meringue Mousse de yaourt aux noix caramélisées, fraises et meringue	14€
V	Chocolate bar with Feuilletine, hazelnuts and cocoa sauce Schokoriegel mit Feyedin, Haselnüssen und Kakaosauce Tablette de chocolat aux noisettes et sauce cacao	14€
VG GF	Seasonal fruits Saisonale Früchte Fruits de saison	14€
V	Ice cream selection vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Sélection de glaces vanille, chocolat, fraise, banane, pistache	9€
VG	Sorbet selection mango, strawberry, pineapple Sorbet Auswahl Mango, Erdbeere, Ananas Variété de sorbet mangue, fraise, ananas	9€

*V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option / *May content traces
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*

This a la carte menu has been specially designed by our executive Chef 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.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par notre chef exécutif pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons un maximum d'un plat par personne pour chaque plat. Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas dans le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques 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.