

Fish Dishes / Fischgerichte

Seabass fillet / Wolfsbarsch Filet   €18.00

Grilled and served with baby potatoes and grilled vegetables and dressed with Olive oil and lemon dressing.
Gegrillt, mit Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse serviert und mit Olivenöl und Zitronendressing angemacht.

Seafood brochette / Meeresfrüchtespieß   €18.00

Salmon, Sword fish and Prawns on a skewer broiled and served with rice, vegetables and ladolemono.
Lachs, Schwertfisch und Garnelen am Spieß gegrillt und serviert mit Reis, Gemüse und Olivenöl & Zitronen Dressing.

Whole Calamari Sliced, Fried      
Ganze Calamari, In Scheiben Geschnitten, Frittiert €15.50

Whole calamari sliced, deep fried with steakhouse potatoes and tartar sauce
Ganze Calamari in Scheiben geschnitten, frittiert mit Steakhauskartoffeln und Remoulade

Grilled Fresh Sea bream / Frische Dorade auf dem Grill   €20.00

Grilled Sea bream dressed with Olive oil and lemon dressing served with French fries or rice and grilled vegetables.
Gegrillte Seebrasse mit Olivenöl und Zitronendressing, serviert mit Pommes Frites oder Reis und gegrilltem Gemüse.

Desserts / Nachspeisen

Walnut pie / Walnusskuchen     €5.00

Walnut pie served with vanilla ice cream.
Walnusskuchen serviert mit Vanilleeis.

“Portokalopitta”     €5.00

Traditional orange syrup cake served with chocolate ice cream.
Traditioneller Orangensirupkuchen, serviert mit Schokoladeneis.

Galatopoureko    €5.00

Galaktoboureko is a Greek classic dessert made with phyllo and a custard filling. The dessert is then soaked with a sweet syrup.
Galaktoboureko ist ein klassisches griechisches Dessert aus Phyllo und einer Vanillepuddingfüllung. Anschließend wird das Dessert mit einem süßen Sirup getränkt.

Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat €5.00

Freshly cut fresh fruit salad
Frisch geschnittener, frischer Obstsalat

Ice cream (per scoop) / EIS (pro Kugel)  €1.75

Choose your own flavor
(chocolate, vanilla, strawberry, ask for more flavors)
Wählen Sie Ihren eigenen Geschmack
(Schokolade, Vanille, Erdbeere, fragen Sie nach weiteren Geschmacksrichtungen)



*Mediterranean
Menu*

Allergens Symbols Table / Allergens Symbole Tabelle



Breads / Brote

Traditional Cyprus bread and pitta bread accompanied with olive oil and oregano and olive paste. 🌿 🍴

Traditionelles Zypernbrot und Fladenbrot, begleitet von Olivenöl, Oregano und Olivenpaste.

Starters / Vorspeisen

Grilled Halloumi cheese / Gegrillter Halloumi-Käse 🍴 🌿 €7.00
Served with dry fruits quenelle / serviert mit Trockenfrucht-Quenelle.

Cheese croquettes / Käsekroketten 🍴 🌿 €6.50
Three cheese croquettes served with tomato marmalade.
Drei Käsekroketten serviert mit Tomatenmarmelade.

“Kolokythokeftedes” 🍴 🌿 🍴 🌿 €6.50
Three deep fried marrow patties served with herbed yoghurt sauce.
Drei frittierte Zucchini-Frikadellen, serviert mit Kräuterjoghurtsauce.

Mushrooms ragout / Pilzragout 🍴 🌿 🍴 🌿 €6.50
Three kinds of mushrooms cooked with wine and mustard
Drei Arten von Pilzen, gekocht in Wein und Senf

Dips

Tzatziki 🍴 🌿 🍴 🌿 €5.00
Yogurt, cucumber, garlic and dry mint / Joghurt, Gurke, Knoblauch und trockene Minze

“Fava” 🍴 🌿 🍴 🌿 €5.00
White lentils pure served with red onion relish / Weiße Linsen pur, serviert mit rotem Zwiebelrelish

“Tyrokafteri” 🍴 🌿 €5.00
Spicy cheese dip with hot pepper / Würziger Käsedip mit Chili-Pfeffer

“Tahini” 🍴 🌿 €4.00
Sesame seeds dip with lemon / Sesams-Dip mit Zitrone

“Hummus” 🍴 🌿 🍴 🌿 €4.00
Chickpeas dip with tahini and cummin / Kichererbsen-Dip mit Tahini und Kreuzkümmel

Eggplants salad / Auberginensalat 🍴 🌿 🍴 🌿 €5.00
Chopped roasted eggplants with garlic and herbs.
Gehackte gebratene Auberginen mit Knoblauch und Kräutern.

Salads / Salate

Tuna Salad / Thunfisch Salat 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €13.50
Crispy mixed leaves, tuna, tomato, cucumber, onions, black olives, boiled eggs and “Thousand Island” sauce
Knuspriger Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, schwarze Oliven, gekochte Eier, “Thousand Island” Sosse

Greek salad / Griechischer Salat 🍴 🌿 €12.50
Tomato cubes, cucumber, green pepper, red onion, black olives and feta cheese springled with oregano and olive oil.
Tomatenwürfel, Gurke, grüne Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven und Feta-Käse, mit Oregano und Olivenöl.

Caesar Chicken Salad 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €14.50
Iceberg lettuce, pan seared chicken fillet, crispy Bacon, cherry tomatoes, garlic croutons, Parmesan cheese shavers and rich Caesar dressing.
Eisbergsalat, gebratenes Hähnchenfilet, knuspriges Lountza, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, Halloumi-Käsehobel und reichhaltiges Caesar-Dressing.

Main Courses / Hauptspeisen

Pork souvlaki / Schweinefleisch-Souvlaki 🍴 🌿 🍴 🌿 €14.00
Grilled tender pork on skewer with pepper and onion served with fried baby potatoes, tzatziki, salad and pitta bread.
Gegrilltes zartes Schweinefleisch am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit gebratenen Babykartoffeln, Tzatziki, Salat und Fladenbrot.

Chicken souvlaki / Hähnchen-Souvlaki 🍴 🌿 🍴 🌿 €14.00
Grilled marinated chicken on skewer served with fried baby potatoes, tzatziki, salad and pitta bread.
Gegrilltes mariniertes Hähnchen am Spieß, serviert mit gebratenen Babykartoffeln, Tzatziki, Salat und Fladenbrot.

Greek Beef Burger / Griechischer Rindfleischburger 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €16.00
Ground Beef flavored with sour fetta, garlic, and Mediterranean herbs, grilled to perfection, topped with cucumbers, onion, tomato, toasted brioche bun served with tzatziki dip and yogurt mint & fetta sauce on the side.
Rinderhackfleisch, gewürzt mit saurem Fetta, Knoblauch und mediterranen Kräutern, perfekt gegrillt, garniert mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, geröstetem Brioche-Brötchen, serviert mit Tzatziki-Dip und Joghurt-Minze-Fetta-Sauce als Beilage.

Vegetarian Burger / Vegetarischer Burger 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €14.00
Vegetarian burger with melted cheese, sweet chili relish, lettuce, tomato toasted brioche bun and guacamole dip.
Vegetarischer Burger mit geschmolzenem Käse, süßem Chili-Relish, Salat, mit Tomaten geröstetem Brioche-Brötchen und Guacamole-Dip.

Pork chop / Schweinekotelett 🍴 🌿 €15.50
Grilled tender pork chop on served with fried baby potatoes, and grilled vegetables.
Gegrilltes zartes Schweinekotelett, serviert mit gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Pork tenderloin / Schweinefilet 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €17.00
Pan seared served with Commandaria and dry fruits sauce, fried baby potatoes, and grilled vegetables.
In der Pfanne angebraten, serviert mit Commandaria- und Trockenfruchtsauce, gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Chicken Gyros / Hähnchen Gyros 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €13.00
Chicken marinated in spices thinly sliced served on pita bread with tomato, onion, fried potatoes, and tzatziki.
In Gewürzen mariniertes Hähnchen, in dünne Scheiben geschnitten, serviert auf Fladenbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Tzatziki.

Beef Fillet Medallions / Rinderfilet-Medallions 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €22.00
Pan seared served with wild mushrooms sauce, fried baby potatoes, and grilled vegetables.
In der Pfanne angebraten, serviert mit Waldpilzsauce, gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Greek Moussaka / Griechisches Moussaka 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €15.00
Layers of potatoes, eggplants, with meat sauce and topped with bechamel sauce.
Served with side salad.
Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, mit Fleischsauce und garniert mit Bechamelsauce. Serviert mit Beilagensalat.

Lamb with “hilopites” pasta / Lammfleisch mit “Hilopites“-Nudeln 🍴 🌿 🍴 🌿 🍴 🌿 €15.00
Lamb cubes cooked in rich tomato sauce mixed with local pasta and gratinated.
Served with side salad.
In reichhaltiger Tomatensauce gekochte Lammfleischwürfel, gemischt mit lokalen Nudeln und gratiniert. Serviert mit Beilagensalat.