

Fish Dishes / Fischgerichte

Seafood brochette / Meeresfrüchtespieß

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

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

Desserts / Nachspeisen

Walnut pie / Walnusskuchen

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

“Portokalopitta”

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

Galatopoureko

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

Fresh fruit salad / Frischer Fruchtsalat

Freshly cut fresh fruit salad.
Frisch geschnittener, frischer Obstsalat.

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

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

ALL INCLUSIVE

Allergens Symbols Table / Allergens Symbole Tabelle													
Milk Milch	Wheat Weizen	Crustaceans Krebstiere	Eggs Eier	Mustard Senf	Fish Fisch	Celery Sellerie	Molluscs Weichtiere	Nuts Nüsse	Peanuts Erdnüsse	Sesame seed Sesamsamen	Soya Soja	Sulphur dioxide Schwefeldioxid	Lupin Lupine

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.

Soup of the Day

Starters / Vorspeisen

Grilled Halloumi cheese / Gegrillter Halloumi-Käse 🍷🍷
Served with dry fruits quenelle / serviert mit Trockenfrucht-Quenelle

Cheese croquettes / Käsekroketten 🍷🌾
Three cheese croquettes served with tomato marmalade.
Drei Käsekroketten serviert mit Tomatenmarmelade.

“Kolokythokeftedes” 🍷🌾🍷🍷
Three deep fried marrow patties served with herbed yoghurt sauce.
Drei frittierte Zucchini-Frikadellen, serviert mit Kräuterjoghurtsauce.

Dips

Tzatziki 🍷🍷🍷
Yogurt, cucumber, garlic and dry mint / Joghurt, Gurke, Knoblauch und trockene Minze

“Tyrokafteri” 🍷
Spicy cheese dip with hot pepper / Würziger Käsedip mit Chili-Pfeffer

“Tahini” 🍷
Sesame seeds dip with lemon / Sesams-Dip mit Zitrone

“Hummus” 🍷🍷
Chickpeas dip with tahini and cumin / Kichererbsen-Dip mit Tahini und Kreuzkümmel

Salads / Salate

Village Green Salad / Village Grüner Salat 🍷🍷
Cabbage, lettuce, cucumber, green pepper, shallots, capers, avocado, oil & lemon dressing
Kohl, Salat, Gurke, grüne Paprika, Schalotten, Kapern, Avocado, Öl-Zitronen-Dressing

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

Main Courses / Hauptspeisen

Pork souvlaki / Schweinefleisch-Souvlaki 🌾🍷🍷
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 / Hühnchen-Souvlaki 🌾🍷🍷
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 🌾🍷🍷🍷🍷
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 🌾🍷🍷🍷
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 🍷
Grilled tender pork chop served with fried baby potatoes, and grilled vegetables.
Gegrilltes zartes Schweinekotelett, serviert mit gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Chicken Gyros / Hähnchen Gyros 🌾🍷🍷🍷
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.

Greek Moussaka / Griechisches Moussaka 🌾🍷🍷🍷🍷
Layers of potatoes, eggplant, with meat sauce and topped with béchamel sauce.
Served with side salad.
Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, mit Fleischsauce und garniert mit Bechamelsauce.
Serviert mit Beilagensalat.

Grilled Lamb Chops / Gegrillte Lammkoteletts 🍷🍷🍷🌾
Succulent, tender lamb chops seasoned with aromatic herbs and a touch of flower of salt, then grilled to perfection, served on the side with mint sauce and rosemary sauce, ensuring a melt-in-your-mouth experience. Served with baby potatoes and salad.
Zarte, saftige Lammkoteletts, gewürzt mit aromatischen Kräutern und einer Prise Fleur de Sel, anschließend perfekt gegrillt. Serviert mit einer erfrischenden Minzsauce und einer würzigen Rosmarinsauce – für ein zartschmelzendes Geschmackserlebnis. Dazu feine Drillinge (kleine Kartoffeln) und ein frischer Salat.