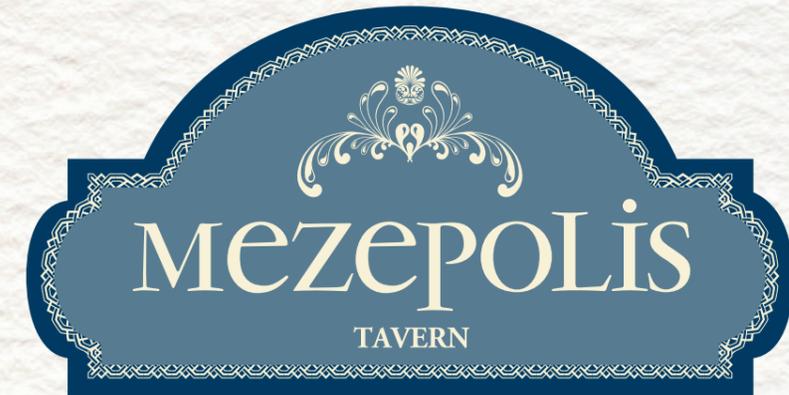


Fish Dishes / Fischgerichte

- Seabass fillet / Wolfsbarsch Filet**   €20.00
Grilled and served with baby potatoes, grilled vegetables and dressed with Olive oil and lemon dressing.
Gegrillt, mit Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse serviert 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**       €15.50
Ganze Calamari, In Scheiben Geschnitten, Frittiert
Whole calamari sliced, deep fried with steakhouse potatoes and tartar sauce.
Ganze Calamari in Scheiben geschnitten, frittiert mit Steakhaukartoffeln 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.

Soup of the day €8.50

Starters / Vorspeisen

Grilled Halloumi cheese / Gegrillter Halloumi-Käse 🍷 🌿 €7.50
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 purée 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 cumin / 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 🍌 🍷 🌿 🍷 €14.00
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 🍷 🌿 €13.50
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.

Caesar Chicken Salad 🍷 🌿 🍌 🍷 🍷 €16.00
Iceberg lettuce, pan seared chicken fillet, crispy bacon, cherry tomatoes, garlic croutons, Parmesan cheese shavings and rich Caesar dressing.
Eisbergsalat, gebratenes Hähnchenfilet, knuspriges Lountza, Kirschtomaten, Knoblauchcroutons, Halloumi-Käsehobel und reichhaltiges Caesar-Dressing.

Main Courses / Hauptspeisen

Pork souvlaki / Schweinefleisch-Souvlaki 🍷 🌿 🍷 €14.50
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 🍷 🌿 🍷 €16.00
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 🍷 €16.00
Grilled tender pork chop served with fried baby potatoes and grilled vegetables.
Gegrilltes zartes Schweinekotelett, serviert mit gebratenen Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Pork tenderloin / Schweinefilet 🍷 🌿 🍷 🍷 €18.00
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 🍷 🌿 🍷 🍷 €14.00
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

Grilled Ribeye Steak with Pepper sauce €28.00
Gegrilltes Ribeye-Steak mit Pfeffersauce 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷
A perfectly grilled ribeye steak, seasoned with flower of salt and freshly ground black pepper, then finished with a rich pepper sauce. The steak is seared to perfection, locking in its natural juices, while the aromatic butter melts over the top, enhancing every bite with a savory, herbaceous depth.
Ein perfekt gegrilltes Ribeye-Steak, gewürzt mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, verfeinert mit einer reichhaltigen Pfeffersauce. Das Steak wird auf den Punkt angebraten, sodass seine natürlichen Säfte eingeschlossen bleiben, während aromatische Butter darüber schmilzt und jedem Bissen eine herzhaft, kräuterwürzige Tiefe verleiht.

Greek Moussaka / Griechisches Moussaka 🍷 🌿 🍌 🍷 🍷 €15.50
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 🍷 🌿 🍷 🍷 €21.50
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.