

## VORSPEISEN

Knoblauchbrot \_\_\_\_\_

Tsatsiki \_\_\_\_\_

Salat mit Fischrogen \_\_\_\_\_

Salat mit Auberginen \_\_\_\_\_

Fresch Chips *in Olivenöl* \_\_\_\_\_

🟢 Dolmadakia \_\_\_\_\_

*traditionelle gefüllte Weinblätter mit Joghurt*

🟢 Spargel gegrillt \_\_\_\_\_

*mit Streifen aus Graviera - Hartkäse  
und weißem Trüffelöl*

🟢 Pilze sautiert *mit Mavrodaphne -Wein* \_\_\_\_\_

🟢 Gegrilltes Gemüse \_\_\_\_\_

*mit karamellisiertem Balsamico-Essig*

Gefüllte Zucchini Blüten \_\_\_\_\_

*mit Xynomyzithra -saurer kretischer  
Molkekäse-, Pinienkern und aromatischen  
Bergkräuter, gebraten im Teigmantel*

“Saganaki” Fetakäse, *eingewickelt in  
handgemachten Blätterteig mit Thymianhonig* \_\_\_\_\_

“Talagani” Käse auf dem Grill \_\_\_\_\_  
*mit gebratenem Gemüse und Tomatenmarmelade*

Auberginentürmchen \_\_\_\_\_

*mit Feta, gerösteten Tomaten und Talagani-Käse*

Konstantinopel-Röllchen *mit Pasturma,* \_\_\_\_\_

*Gruyère und sonnengetrockneten Tomaten  
Bio-Dorfwurst mit Stamnagathi-Gemüse*

“Apaki” *(geräuchertes Schweinefleisch)* \_\_\_\_\_  
sautiert *mit Milchsahne “Anthogalo”*

Bio-Dorfwurst \_\_\_\_\_

*mit Stamnagathi-Gemüse*

Carpaccio Rindfleisch \_\_\_\_\_

*mit Trüffelöl und Parmesanblättern*

Anchovis Mariniertes *in nativem Olivenöl* \_\_\_\_\_

Thunfisch-Tartar \_\_\_\_\_

*mit Olivenöl und Zitrus-Vinaigrette*

Bruschetta mit Räucherlachs, \_\_\_\_\_

*mit Philadelphia-Käse und geriebener Limette*

Miesmuscheln gedünstet \_\_\_\_\_

Muscheln \_\_\_\_\_

*mit Basilikumpesto und Parmesankäse*

## ANTIPASTI

Bruschetta al burro d'aglio \_\_\_\_\_

Tzatziki *(salsa bianca allo yogurt, aglio, olio,  
aceto, cetriolo, aneto)*

Insalata di uova di pesce \_\_\_\_\_

Insalata di melanzane \_\_\_\_\_

Patatine chips fatte in casa *in olio d'oliva*

Dolmadakia 🟢 \_\_\_\_\_

*(involtini di foglie di vite ripieni) con yogurt*

Asparagi alla griglia 🟢 \_\_\_\_\_

*con scaglie di parmigiano stagionato  
ed olio al tartufo bianco*

Funghi saltati in padella *con vino Mavrodafni* 🟢 \_\_\_\_\_

Verdure grigliate 🟢 \_\_\_\_\_

*con balsamico caramellato*

Fiori di zucca ripieni \_\_\_\_\_

*di ricotta acida, pinoli ed erbe aromatiche di  
montagna, fritto in pastella*

Formaggio feta saganaki *(in tegame)* \_\_\_\_\_

*avvolto in pasta phyllo, fatto a mano, con miele di timo*

Formaggio talagani alla griglia \_\_\_\_\_

*con verdure alla griglia e marmellata di pomodoro*

Torreta di melanzana \_\_\_\_\_

*con feta, pomodori arrosto e formaggio talagani*

Involtini di Constantinopoli \_\_\_\_\_

*con pasturma, groviera  
e pomodori secchi*

Apakia *(pezzi di insaccato affumicato da carne  
magra di suino) saltati in padella con crema di latte*

Salsiccia biologica del villaggio \_\_\_\_\_

*con verdura “stamnagathi”*

Carpaccio di vitello \_\_\_\_\_

*all'olio di tartufo e petali di parmigiano*

Alici marinate *in olio d'oliva vergine*

Tartare di tonno \_\_\_\_\_

*con olio d'oliva e vinaigrette agli agrumi*

Bruschetta al salmone affumicato \_\_\_\_\_

*con formaggio Philadelphia e scorza di lime*

Cozze al vapore \_\_\_\_\_

Cozze \_\_\_\_\_

*con pesto e scaglie di parmigiano*



### **Kammuschel Gratin**

*mit Spinat und Krokos Kozanis Safran*

### **Calamares frittiert**

**Garnelen-Ceviche** *mit Guacamole und Fleur de Sel mit Zitronenaroma*

### **Garnelen**

*in Salzblüten und geriebene Limettenschale*

### **Capesante gratinate**

*con spinaci e zafferano greco di Kozani*

### **Frittura di calamari**

**Casseruola di gamberi** *con guacamole e fiore di sale all'aroma di limone*

### **Gamberi**

*in fior di sale e scorza di lime*

## **SALATEN**

### **Griechischer Salat**

*tomate, Gurke, grüne Paprika alles aus biologischem Anbau, Zwiebel, Oliven, Zwieback, Kaper und kretischer Feta-Käse*

### **Koukouvajia**

*runder Zwieback, Soße aus frischer Tomate, Xynomyzithra - saurer kretischer Molkekäse -, Oliven, reines Olivenöl Erstpressung und Thymian*

**Chorta - Wildgemüse - gekocht** *(saisonbedingt)*

### **Rethymiotiki**

*gebratene Kartoffel, frische Zwiebel, Zwieback, sonnengetrocknete Tomate, wilde Rucola, Oliven Kalamon, Feta-Käse gerieben, Zucchini, Ei und Vinaigrette Soße*

### **Meliou**

*zarte Salatblätter - Lollo, Kopfsalat, Baby Rucola - mit Orangenfilets, frische Erdbeeren und Honigsoße*

### **Love strawberries**

*gemischter Salat, Erdbeeren, Graviera - Hartkäsestücke paniert mit getrockneten Nüssen, Mandeln, Feigensoße und karamellisierten Balsamessig*

### **Corina**

*(Blattsalat mit gegrilltem Hähnchen, Fenchel, Kirschtomaten und Parmesan-Vinaigrette*

### **Meeresfrüchtesalat**

*grüner Salat mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Fenchelsamen, Fenchel mit Zitronenöl-Dressing und Limettenschale*

## **INSALATE**

### **Choriatiki tradizionale greca**

*pomodoro, cetriolino, peperoncino verde, tutto proveniente da coltivazioni biologiche, cipolla, olive, tarallo, capperi e formaggio feta di Creta*

### **Koukouvajia**

*tarallo tradizionale di orzo, salsa di pomodoro fresco, ricotta acida, olive, olio d'oliva vergine e timo*

### **Verdura di stagione lessa**

### **Rethimiotiki**

*patata cotta sulle ceneri del camino, cipollina fresca, tarallo, pomodoro essiccato al sole, rucola selvatica, olive, formaggio feta tritato, zucchini, uovo con salsa vinaigrette*

### **Al Miele**

*foglie tenere di lollo, lattuga, rucola baby, con fettine di arancio, fragole fresche e salsa di miele*

### **Love strawberries**

*insalata mista, fragole, bocconcini di formaggio groviera impannati con frutta secca, scaglie di mandorle, salsa di fico e balsamico caramellato*

### **Corina**

*insalata verde con pollo alla griglia, finocchi, pomodorini e salsa di parmigiano*

### **Insalata di mare**

*insalata verde con gamberi, cozze, calamari, semi di finocchio, finocchio con salsa all'olio di limone e scorza di lime*



## TRADITIONELLE KRETISCHE KÜCHE

Mussaka \_\_\_\_\_

🟢 **Gefülltes Gemüse** \_\_\_\_\_

**Lamm Kleftiko** *lammgulasch, rote Paprika, Karotte, Kartoffel, Tomate, Feta- und Graviera-Hartkäse im Blätterteig gebacken*

**Lamm Mitato** *lammgulasch mit Honig, Thymian, Joghurt und gebratene Kartoffel*

**Lammhaxe mit Kartoffelpüree** *mit Sellerieknollenaroma und Sauce aus seinen Säften.*

## CUCINA TRADIZIONALE CRETESE

**Mousakas** *(sformato a base di melanzane, patate e carne tritata in diversi strati, cotto in forno, guarnito con una spessa copertura di besciamella gratinata)*

**Gemista** *(pomodori e peperoni ripieni con riso ed erbe aromatiche)*

**Agnello kleftiko** *bocconcini di agnello, peperoncino di Florina, carota, patata, pomodoro, formaggio feta e groviera in pasta phyllo*

**Agnello Mitato** *bocconcini di agnello, miele, timo, yogurt e patata cotta sulle ceneri del camino*

**Stinco di agnello** *con purè di patate al profumo di sedano rapa e salsa dei suoi succhi*

## RISOTTOS - NUDELN

**Orzo mit Gemüse** \_\_\_\_\_

**Pilzrisotto** *(Pilze "Plevrotus", Steinpilze und Portobello mit weißen Trüffelöl, Kuhbutter und Parmesankäse)*

**Rübenrisotto** *mit Galomyzithra-Käse und Räucherlachs*

**Risotto Tintenfisch** *frischer Tintenfisch in eigener Tinte*

**Risotto Meeresfrüchte** *Miesmuscheln, Garnelen, Calamares, Oktopus mit Garnelensoße und Krokos Kozanis Safran*

**Reisnudeln mit Garnelen** \_\_\_\_\_

**Garnelenspaghetti Kretisch** *traditionelles Rezept aus Rethymno*

**Papardelle mit Basilikumpesto und Parmesankäse** \_\_\_\_\_

**Pappardelle mit Hähnchen** *frische Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Spinat und mit Zitrone verfeinerte Dillcreme*

**Grante capelloni mit Prosciutto** *gefüllte Nudeln mit Käse "Anthotiro" und Prosciutto, Sahne aromatisiert mit Trüffelöl und Parmesanblätter*

**Gefüllte Panciotti** *mit Auberginen, geräuchertem Scarmozza und Walnuss-Steinpilz-Sauce.*

## RISOTTI – PASTA

**Orzo vegetale** \_\_\_\_\_

**Risotto ai funghi** *funghi pleurotus, porcini e porto bello con olio di tartuffo bianco, burro e parmigiano*

**Risotto alle barbabietole** *con formaggio galomyzithra e salmone affumicato*

**Risotto alle seppie** *seppie fresche con inchiostro*

**Risotto di mare** *vongole, gamberi, calamaro, polpo con salsa di gamberi e zafferano greco di Kozani*

**Kritharoto (Risoni) ai gamberi** \_\_\_\_\_

**Pasta ai gamberi di Creta** *ricetta tradizionale di Rethymno di spaghetti agli gamberi*

**Papardelle al pesto di basilico e scaglie di parmigiano** \_\_\_\_\_

**Pappardelle al pollo** *Pappardelle fresche con filetti di pollo, spinaci e crema di aneto al limone*

**Cappelloni al prosciutto** *pasta ripiena con ricotta e prosciutto, crema aromatizzata all'olio di tartufo e scaglie di parmigiano*

**Panciotti ripiene** *di melanzane, scarmozza affumicata e salsa al profumo di noci e porcini*





## KREATIVE KRETISCHE KÜCHE

### Hähnchenfilets

*mit Feta-Käse Soße*

### Hähnchenfilets

*mit Champagnersoße*

### Hähnchen versteckt im selbstgemachten Teigblatt

*mit sonnengetrocknete Tomate Basilikum*

*Pesto und Talagani Käse*

### Gefüllter Burger

*mit Gruyère, Tomate und roter Paprikasauce*

### Schweinefleisch

*in Essig, gegrilltes Gemüse und Feigen-Chutney*

### Filet mit Roquefort-Käse

### Schweinefilet

*mit Prosciutto Schinken, sonnengetrocknete*

*Tomate, Mozzarella und Parmesankäsesoße*

*aromatisiert mit weißem Trüffelöl*

### Schweinerippchen - Spare ribs

*mit Barbecue-Soße*

### Rinderrippenstückchen

*mit Gnocchi, gegrilltem Gemüse und Fleischsaftsauce*

### Ossobuco Milanese

*mit Safranrisotto und Gremolata*

### Gereiftes Rinderfilet

*mit Pfeffer-Cognac-Sauce*

### Gereiftes Rinderfilet

*mit Sauce Béarnaise*

### Gereiftes Rinderfilet

*mit Grave Sauce*

### Chateaubriand

*für zwei mit einer Soße Ihrer Wahl*

## CUCINA CRETESE CREATIVA

### Filettini di pollo

*con salsa di formaggio feta*

### Filettini di pollo

*con salsa allo champagne*

### Pollo krimmeno

*in pasta phyllo locale,*

*con pomodoro essiccato al sole,*

*pesto e formaggio talagani*

### Burger ripieno

*di gruviera, pomodoro e coulis di peperoni rossi*

### Maiale con aceto

*verdure grigliate e chutney di fichi*

### Filetto di maiale con formaggio gorgonzola

### Filetto di maiale infarcito

*di prosciutto, pomodoro essiccato al sole,*

*mozzarella e salsa di parmigiano,*

*aromatizzato con olio di tartufo bianco*

### Spare ribs

*con salsa barbeque*

### Costolette di manzo

*con gnocchi, verdure arrosto e salsa al sugo*

### Ossobuco milanese

*con risotto allo zafferano e gremolata*

### Filetto di manzo stagionato

*con salsa di pepe e cognac*

### Filetto di manzo stagionato

*con salsa bernese*

### Filetto di manzo stagionato

*con salsa grave*

### Filetto Chateaubriand

*(per due con salsa di vostro gradimento)*



## VOM GRILL

- Souvlaki** \_\_\_\_\_  
*Schweinefilet mariniert im Olivenöl*
- Bifteki - Hacksteak - gegrillt** \_\_\_\_\_  
*frisches Kalbsmett aromatisiert*
- Hähnchenfilet** mit grünem Salat, \_\_\_\_\_  
*Orangensauce und gebackene Kartoffel "Ofiti"*
- Schweinesteak «Stavlisia» (700gr)** \_\_\_\_\_
- Fleischmischung für zwei** \_\_\_\_\_  
*(Hähnchenbrustfilet, Hamburger, Schweinebauch, Würstchen, Spieß und Pommes frites)*
- Fleisch von 30 Tage gereiftem Rind** \_\_\_\_\_  
*(Preis pro 1.000gr)*
- TOMAHAWK - das legendäre** \_\_\_\_\_  
*Steak aus der Schulter (1,100gr)*
- Kalbsfilet** \_\_\_\_\_
- Rib eye black Angus** \_\_\_\_\_

## BEGLEITSOSSEN

- Soße mit Pfeffer und Cognac** \_\_\_\_\_
- Sauce Béarnaise** \_\_\_\_\_
- Sauce Grave** \_\_\_\_\_

## VEGETARISCHES MENÜ

- Gefülltes Gemüse** \_\_\_\_\_
- Gebratenes Gemüse** \_\_\_\_\_  
*mit karamellisiertem Balsamico-Essig*
- Gemüseburger** \_\_\_\_\_
- Traditionelle Dolmades** \_\_\_\_\_
- In Rotwein gebratene** \_\_\_\_\_  
**Pilze Mavrodafni**

## KINDERMENÜ

- Pizza Margherita** \_\_\_\_\_
- Spaghetti Bolognese** \_\_\_\_\_
- Spaghetti Carbonara** \_\_\_\_\_
- Hamburger mit Pommes frites** \_\_\_\_\_

## BARBEQUE

- Souvlaki** \_\_\_\_\_  
*(filetto di maiale marinato in olio d'oliva)*
- Hamburger alla piastra** \_\_\_\_\_  
*(carne tritata di vitello fresco con erbe aromatiche)*
- Filetto di pollo** con insalata verde, salsa di \_\_\_\_\_  
*arancio e patata cotta sulle ceneri del camino*
- Bistecca di maiale "della Stalla" (700gr)** \_\_\_\_\_
- Assortimento di carne per due** \_\_\_\_\_  
*(filetto di pollo, hamburger, pancetta di maiale, salsiccia, spiedino e patatine fritte)*
- Bistecca di manzo di 30 giorni cura** \_\_\_\_\_  
**della carne** (prezzo per 1.000gr)
- TOMAHAWK - leggendaria bistecca** \_\_\_\_\_  
*di spalla di vitello (1,100 gr)*
- Filetto di vitello** \_\_\_\_\_
- Rib eye black Angus** \_\_\_\_\_

## SALSE DI CONDIMENTO

- Salsa di pepe e cognac** \_\_\_\_\_
- Salsa Béarnaise** \_\_\_\_\_
- Salsa Grav** \_\_\_\_\_

## MENU VEGETARIANO

- Gemista** (pomodori e peperoni) \_\_\_\_\_  
*ripieni con riso ed erbe aromatiche*
- Verdure arrostiti** \_\_\_\_\_  
*con aceto balsamico caramellato*
- Hamburger di verdure** \_\_\_\_\_
- Dolmades tradizionali** \_\_\_\_\_
- Funghi saltati** \_\_\_\_\_  
*con vino rosso Mavrodafni*

## MENU PER BAMBINI

- Pizza Margherita** \_\_\_\_\_
- Spaghetti alla bolognese** \_\_\_\_\_
- Spaghetti alla carbonara** \_\_\_\_\_
- Hamburger con patatine fritte** \_\_\_\_\_



## FISCHE

### Sardellen gegrillt

*Ofenkartoffeln, gebratenem Gemüse mit aromatischen Kräutern und Zitronenvinaigrette*

### Gegrilltes Thunfischfilet

*mit saisonalen Gemüse und Ofenkartoffeln*

### Gegrillte Goldbrasse

*mit saisonalen Gemüse und Ofenkartoffeln*

### Gegrillter Seebarsch

*mit saisonalen Gemüse und Ofenkartoffeln*

### Fischerplatte

*Fisch- und Meeresfrüchtenplatte mit gegrilltem Gemüse, gebackene Kartoffeln und Tartarsoße*

### Frisches Gebratene Calamares

*Ofenkartoffeln mit gebratenem Gemüse mit gebackener Kartoffel und Zitronenvinaigrette*

### Frisches Octopus gegrillt

*mit saisonalem Salat und Ofenkartoffeln*

### Gegrillte Garnelen

*mit saisonalem Salat und Ofenkartoffeln*

### Hummer gegrillt (500gr)

## PESCI

### Sardine alla griglia

*patata cotta, verdure alla griglia con erbe aromatiche e salsa vinaigrette*

### Filetto di tonno alla griglia

*con verdura di stagione e patata arrosto*

### Orata alla griglia

*con verdura di stagione e patata arrosto*

### Spigola arrosto

*con verdura di stagione e patata arrosto*

### Piatto del pescatore

*(piatto misto di pesci e frutti di mare con verdura alla griglia, patate cotte sulle ceneri del camino e salsa tartara)*

### Calamaro alla griglia fresco

*con patata cotta sulle ceneri del camino e salsa vinaigrette al limone*

### Polpo alla griglia fresco

*con insalata di stagione e patata cotta*

### Gamberi alla griglia

*con insalata di stagione e patata cotta*

### Aragosta alla griglia (500 gr)

## GETRÄNKE

### Wasser

### Sprudelwasser 330ml

### Sprudelwasser 750ml

### Ice tea

### Erfrischungsgetränke

### Alfa, Amstel, Fix, Eza Gold 500ml

### Mythos (Draught beer) 330ml, 500ml

### Raki - kleine Karaffe 150ml

### Ouzo - kleine Karaffe 200ml

### Tsipouro - kleine Karaffe 200ml

### Retsina

### Hauswein weiß offen ¼, ½, 1lt

### Hausgemachter Roséwein ¼, ½, 1lt

### Hauswein rot offen ¼, ½, 1lt

## BEVANDE

### Acqua

### Acqua frizzante 330ml

### Acqua frizzante 750ml

### Ice tea

### Bevande Analcoliche

### Birre Alfa, Amstel, Fix, Eza Gold 500ml

### Mythos 330ml, 500ml birra alla spina

### Piccola caraffa di raki 150ml

### Piccola caraffa di ouzo 200ml

### Piccola caraffa di tsipouro 200ml

### Vino Retsina (vino resinato, aromatizzato mediante l'aggiunta di resina di pino d'Aleppo al mosto)

### Vino bianco alla spina ¼, ½, 1lt

### Vino rosa alla rinfusa ¼, ½, 1lt

### Vino rosso alla spina ¼, ½, 1lt

