



«ΟΠΟΙΟΣ ΠΑΤΗΣΕΙ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΟΥΤΟ
ΝΙΩΘΕΙ ΜΥΣΤΗΡΙΩΔΗ ΔΥΝΑΜΗ, ΖΕΣΤΗ, ΑΓΑΘΗ,
ΝΑ ΔΙΑΚΛΑΔΙΖΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΦΛΕΒΕΣ ΤΟΥ
ΚΑΙ ΤΗ ΨΥΧΗ ΤΟΥ ΝΑ ΜΕΓΑΛΩΝΕΙ»

ΝΙΚΟΣ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗΣ

"ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟΝ ΓΚΡΕΚΟ"

"DAS GEHEIMNIS KRETAS IST TIEF
VERWURZELT.
WER DIESE INSEL BETRITT, SPÜRT EINE
GEHEIMNISVOLLE KRAFT,
DIE WARM UND LIEBEVOLL DURCH DIE ADERN
FLIESST UND SPÜRT,
WIE DIE SEELE ZU WACHSEN BEGINNT."

NIKOS KAZANTZAKIS

"RECHENSCHAFT VOR EL GRECO"



V O R W E G

FETA FOURNOU

Feta aus dem Ofen- wahlweise Vegan 

9,50

GRAVIERA SAGANAKI

Panierter und gebackener Graviera (Käse aus Kreta) mit Tomaten Marmelade

9,50

CHTIPITI

Cremiger Feta mit karamellisierten Tomaten

8,50

PANTZARI

Rote Beete Carpaccio mit knusprigen Ziegenkäse-Bällchen, Honig-Balsamico und Walnüsse

12,00

TZATZIKI

Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl

7,00

TARAMOSALATA

Fischrogencreme

8,50

TYROKAFTERI

Pikante Schafskäsecreme

8,50

DAKOS

Kretische Bruschetta aus Gerstenbrot, geriebene Tomaten, Kapern
Olivenringe und Feta- wahlweise Vegan 

9,50



FAVA

Griechischer Hummus

9,50

PIPERIES

Gegrillte Peperoni mit Tzatziki

9,00

GARIDES SAGANAKI

Garnelen in pikanter Tomaten-Soße und Feta

12,50

SARDINEN

Frittierte Sardinen mit Knoblauchöl und Salat der Saison

12,50

GRIECHISCHE MEZE-PLATTE

Ein Mix aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen

p.P. 18,50

S A L A T E

CHORIATIKI SALAT

Griechischer Dorf-Salat- wahlweise Vegan 

13,50

GREEK BOWL

mit gegrilltem Huhn oder geglillte Haloumi Käse

15,50

Alle Vorspeisen und Salate werden mit Pita-Brot serviert



D A N A C H

KOTO-GYROS

Hausgemachte Hähnchen-Gyros vom Drehspieß

18,50

SOUVLAKI

Grillspieß aus Schweinefilet
oder Tofu-Gemüse | 15,00 

16,50

KOTOPOULO SHARAS

Gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen

16,00

BIFTEKI

Gemischtes Hackfleisch gefüllt mit Feta

16,00

LAMMKOTELETT

Fünf Gegrillte Lammkoteletts

20,50

LAMM-SPIESS

Lammspieß vom Grill

21,50

MIX-GRILL

Gemischte Grillteller mit Hähnchen Gyros-Souvlaki-
Bifteki-Loukaniko (Kretische Wurst)

19,50

Als Beilagen, Salat der Saison, Tzatziki
und Kartoffel-Chips oder Gemüse aus dem Ofen



CALAMARI

Frittierte Baby-Calamari mit Hausgemachte Walnusspesto

19,00

GEGRILLTE OKTOPUS

Oktopus Tentakel mit Hausgemachte Vinaigrette und Fava

23,00

DORADENFILET

Doradenfillet aus der Pfanne mit Weinsoße

22,00

GEGRILLTE GARNELEN

Sechs große Garnelen mit Schale-ohne Kopf

23,50

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffel-Erbsenpüree und Salat serviert.

MOUSSAKAS

Hausgemachtes griechisches Gratin mit Auberginen,
Hackfleisch, cremiger Bechamél-Soße,
wahlweise Vegan 
Dazu ein Salat

17,50



RISOTTO

Safran Risotto mit Wildpilzen und Trüffelöl
| mit Garnelen 21,00

16,50

FRISCHE LINGUINE

FrISChe Linguine mit Tomatenesoße | mit Garnelen 23,00

18,50

F Ü R D I E K I D S

HÄHNCHEN-GYROS

Dazu Pommes, Tzatziki und kleiner Salat

9,50

SOUVLAKI

Dazu Pommes, Tzatziki und kleiner Salat

9,50

HÄHNCHEN NUGGETS

Dazu Pommes, Tzatziki und kleiner Salat

9,50

NUDELN

Linguine in Tomatensoße mit geriebenen Käse aus Kreta

8,50



A M E N D E

KRETISCHER CHEESECAKE

Hausgemachte Käsekuchen mit Xinomizithra Füllung und
Feigenkonfitüre

7,90

KATAIFI

Süßspeise aus feinen, dünnen Teigfäden, Nuss Füllung und Eis

7,90

KARYDOPITA

Wallnuss Kuchen nach Griechischer Art mit Eis

7,90

GREEK PANNA COTTA

Griechischer Joghurt Panna Cotta mit kandierte
Granatapfel

7,50

K A F F E E & T E E

Espresso 2,50

Espresso Doppio 3,00

Capuccino 3,50

Ellinikos 3,00

Cafe Crema 3,20

Griechische Berg Tee 3,20

Griechische Kamillentee 3,20

Chai Latte 4,20



D R I N K S

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette-Basilikum

Maracuja

Mandarine

Grapefruit

Lavendel-Blaubeer

5,40

SOFT DRINKS

St.Michaelis Wasser Still 0,25|3,00 / 0,75|8,00

St.Michaelis Wasser Sprudel 0,25|3,00 / 0,75|8,00

Coca Cola, Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Mezzo-Mix

0,3|3,70 / 0,4|4,40

COCKTAILS

Aperol Spritz | Prosecco & Aperol | 7,50

Mojito | Havana Rum, Limette, Braune Zucker & Soda | 7,90

Pink Lady | Aperol, Pink Gin & Limettensaft | 7,50

Honey Wonder | Tangeray Gin, Limettensaft, Honig & Soda 7,90

Metaxa 7* Spritz | Aperol, Metaxa 7* & Prosecco | 7,90

PROSECCO

Bianconero Greek Sparkling Wine

Weiß oder Rosé

Flasche 0,2|6,90



B I E R U N D W E I N

BIERE

Mythos Lager vom Fass 0,3|3,90 / 0,5|5,20

Lübser Pils vom Fass 0,3|3,90 / 0,5|5,20

Lübser Pils Alkoholfrei 0,3|3,90

Lübser Radler Alkoholfrei 0,3|3,90

Erdinger Weizen 0,5|5,20

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,5|5,20

WEISSWEIN

Vilana Lyrarakis BIO PGI Crete (trocken, jung, frisch)
0,2|6,90 / 0,75|26,00

Voila Assyrtiko Lyrarakis PGI Crete (trocken,
ausdrucksstark & fein) 0,2|6,90 / 0,75|26,00

Vidiano Lyrarakis PGI Crete (trocken, fruchtig)
0,2|6,90 / 0,75|26,00

Retsina (trocken, geharzt) 0,5|11,50

ROTWEIN

Kotsifali Lyrarakis PGI Crete (trocken, fruchtig, weich) 0,2|6,90
/ 0,75|26,00

Liatiko Lyrarakis PGI Crete (trocken, würzig) 0,2|6,90
/ 0,75|26,00

Imiglykos (lieblich) 0,5|11,90

ROSEWEIN

Kotsifali Lyrarakis Rozé PGI Crete (trocken) 0,2|6,90 /
0,75|26,00