



«Όποιος πατήσει στο νησί τούτο
νιώθει μυστηριώδη δύναμη, ζεστή, αγαθή,
να διακλαδίζεται στις φλέβες του
και τη ψυχή του να μεγαλώνει»

Νίκος Καζαντζάκης

"Αναφορά στον Γκρέκο"

“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”





WARMER VORSPEISEN

fetaournou

9,80

Gratinierter Feta aus dem Ofen mit Oliven, Cherry-Tomaten und Zwiebeln- wahlweise Vegan

graviera saganaki

9,50

Panierter und gebackener Graviera Käse mit Hausgem. Tomaten Marmelade

garides saganaki

12,50

Garnelen in pikanter Tomaten-Soße und Feta

pantzari

12

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

dolmadakia

8,50

Griechische handgerollte Weinblätter mit Reis Gefüllt

calamari

10,50

Frittierte Baby Calamari

sardinen

12,50

Frittierte Sardinen mit Knoblauchöl und Salat der Saison

KALTE VORSPEISEN

dakos

10,50

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

chtypiti

8,90

Cremiger Feta mit karamellisierten Tomaten

tzatziki

7,50

Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl

taramas

8,50

hausgemachte Fischrogencreme

griechische meze-platte

19,50

Ein Mix aus verschiedenen Vorspeisen

choriatiki salat

14

Griechischer Dorf-Salat- wahlweise Vegan

greek Bowl

15,50

mit Huhn oder gegüllte Haloumi Käse



FLEISCHGERICHTE

koto-gyros 18,50

Hausgemachte Hähnchen-Gyros vom Drehspieß

gyros überbacken 19,50

Hähnchen-Gyros in cremige Tomaten-Soße und Gouda

kotopoulo sharas 17,50

Gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen

souvlaki 17

Souvlaki-Spieß aus Schweinefilet

bifteki 18,50

Rind-Lamm Hackfleisch gefüllt mit Feta

lammkotelett 22,50

Fünf Gegrillte Lammkoteletts nach Familienrezept

lamm-spieß 23,50

Lammspieß vom Grill zart und saftig

mix-grill 19,80

Gemischte Grillteller mit Hähnchen Gyros, Souvlaki, Rind-Lamm Hacksteak und Loukaniko (Griechische Wurst)

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

FISCHGERICHTE

calamari 19

Frittierte Baby-Calamari mit Zitronen-Vinaigrette

chtapodi 23

Oktopus Tentakel zart gegrillt mit Hausgemachte Vinaigrette und Fava wie direct aus der Taverne am Meer

tsipoura 22

Zwei gebratene Doradenfilet mit Zitronen-Vinaigrette

garides sto tigani 23,50

Sechs große Garnelen aus der Pfanne mit Kopf- ohne Schale, sanft geschmort

solomos 22,50

Frisch Gegrilltes Lachsfilet ca.250gr

psari plaki 21,50

Griechisches Traditionelles Fischfilet-Gericht, mit Gemüse, Olivenöl und Kräutern im Ofen gebacken.

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



SPECIALS

mousakas 18

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

kritharaki giouvetsi

Traditionelle griechische reismudeln in aromatischer Tomaten-Kräuter-Sauce.

Wahlweise mit Lamm 23,50

Vegetarisch mit Feta 17

gegrillten Garnelen 22

tofu 17,50

Gegrillte Tofu mit Zitronen-Soße mit Chips oder Ofengemüse

FÜR DIE KIDS

hähnchen-gyros 9,50

Dazu Kartoffel-Chips, Tzatziki und kleiner Salat

bifteki 9,50

Dazu Kartoffel-Chips, Tzatziki und kleiner Salat

Hähnchen nuggets 9,50

Dazu Kartoffel-Chips, Tzatziki und kleiner Salat

AM ENDE

crème brûlée 7,90

Hausgemachte Orange-Kardamom Crème Brûlée

kataifi 7,90

Süßspeise aus feinen, dünnen Teigfäden, Nuss Füllung und Eis

sokolatopita 7,90

Saftiger Schokoladen Kuchen, Serviert mit Vanilleeis

greek Panna-cotta 7,50

Griechischer Joghurt Panna Cotta (saisonale topping)



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

limette-basilikum	5,40
maracuja	5,40
mandarine	5,40
grapefruit	5,40
lavendel-blaubeer	5,40

BIER

Mythos Lager vom Fass	
0,3l 4,00 / 0,5l 5,40	
Lübzer Pils vom Fass oder Radler	
0,3l 4,00 / 0,5l 5,40	
Lübzer Pils Alkoholfrei	
0,3l 4,00	
Erdinger Radler Alkoholfrei	
0,33l 4,20	
Erdinger Weizen oder Alkoholfrei	
0,5l 5,40	

SOFT DRINKS

St.Michaelis Mineralwasser	0,25l 3,00 / 0,75l 8,00
Still oder Sprudel	
Karaffe Tafelwasser	0,5l 3,50 /
Still oder Sprudel	1L 7,00
Coca Cola, Coca Cola Zero,	
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,3l 3,80 / 0,4l 4,60

COFFEE & TEA

Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,20
Capuccino	3,50
Ellinikos	3
(Griechische!!! Mokka)	
Cafe Crema	3,20
Griechische Berg Tee	3,80



WEIN

WEISS

Vilana Lyrarakis BIO PGI Crete

trocken • jung • frisch

0,2l | 7,20 / 0,75l | 27,00

Assyrtiko Lyrarakis BIO PGI Crete

trocken • jung • frisch

0,2l | 7,20 / 0,75l | 27,00

Vidiano Lyrarakis PGI Crete

trocken • fruchtig

0,2l | 7,20 / 0,75l | 27,00

Retsina

trocken • geharzt

0,5l | 11,50

ROSÉ

Kotsifali Lyrarakis Rosé BIO PGI Crete

trocken

0,2l | 7,20 / 0,75l | 27,00

ROT

Kotsifali Lyrarakis Rosé BIO PGI Crete

trocken

0,2l | 7,20 / 0,75l | 27,00

Dafnios Liatiko Douloufakis PGI Crete

trocken • würzig

0,2l | 7,40 / 0,75l | 27,90

Mostra Imiglikos

lieblich

0,5l | 12,50

COCKTAILS

aperol spritz | prosecco, aperol 8,40

pink gin spritz | pink gin, prosecco, 8,40
wildberry soda

galini rosé spritz | lillet rosé, 8,20
grapefruit, prosecco

ouzo basil smash | ouzo, 8,40
zitronensaft, basilikum

Bianconero Greek Sparkling Wine 7,90



DER KRETANER EMPFIEHLT

DRINKS

mandarinen spritz 8,50
Mandarinenpüree
•Bitterlemon•Prosecco

lillet Citrose 8,50
rosé Lillet•Zitronenlimonade•Minze

mango-minze limonade 5,50

VORSPEISE

feta kataifi-saganaki 11,50
mit Feige, Honig, Walnüsse

baby calamari 12,50
aus der Pfanne mit Pfifferlinge

HAUPTSPEISE

lammfilet mit grünen bohnen
Pfifferlinge in cremigem Sahne-Sauce 29,50
Kartoffelpüree

pfifferlinge-risotto 18,90

kalbsleber 22
Kartoffelpüree und knusprige
Zwiebeln

AM ENDE

joghurt-mousse 7
mit Aprikosen Kompott