

SOUPS | SUPPEN

Soup of the Day
Tagessuppe

Traditional Fish Soup from Dodecanese Island
with Stone Fish & Lime **H|SF|DF|GF|NF**
Dodekanes-Fischsuppe mit Steinfisch & Limone **H|SF|DF|GF|NF**

Chilled Soup with Local Fresh Tomatoes
& Olive Oil flavored with Coriander **H|V|VG|DF|GF|SF|NF**
Erfrischende Suppe mit frischer Sommertomate
aus Rhodos & aromatischem Korianderöl **H|V|VG|DF|GF|SF|NF**

STARTERS & SNACKS | VORSPEISEN & SNACKS

Trilogy with Traditional Tzatziki flavored with Fennel,
Cheese Salad with Red Sweet Pepper & Aubergine Salad from
Mount Athos with walnuts & Fresh Parsley **VG|GF|SF**
Trilogie aus traditionellem Tzatziki mit Fenchelaroma,
Käsesalat mit roter Florina-Paprika & Auberginensalat
nach Berg Athos-Art mit Walnüssen & frischer Petersilie **VG|GF|SF**

Deep Fried Calamari with Tartar Sauce **VG|DF|SF|NF**
Knusprige frittierte Calamares mit Tatar-Sauce **VG|DF|SF|NF**

Caramelised Grilled Octopus with Pale Chickpea Cream,
Tomato Marmalade & Onions Confit **VG|DF|GF|SF|NF**
Karamellierter Oktopus vom Grill mit sanfter Fava-Creme,
Tomatenmarmelade & Frühlingzwiebel-Confit **VG|DF|GF|SF|NF**

Club Sandwich with Grilled Chicken, Crispy Bacon,
Egg, Cheddar Cheese, Ham & Tartar Dressing,
served with French Fries **SF|NF**
Clubsandwich mit Brathähnchen, knusprigem Bacon,
gekochtem Ei, Cheddar, Schweineschulter & Tatar dressing,
begleitet von Pommes frites **SF|NF**

Three Mini Brioche with Beef Burger, Cheddar Cheese,
Tomato, Caramelized Onions & BBQ Sauce **SF|NF**
Drei Mini-Brioche mit Kalbshacksteak, Cheddar, Tomate,
karamellisierten Zwiebeln & BBQ-Sauce **SF|NF**

Rhodian Omelet with Fresh Tomato, Green Pepper,
Feta Cheese & Parsley **VG|GF|SF|NF**
Rhodian Omelett mit frischer Tomate, grüner Paprika,
Feta-Käse & Petersilie **VG|GF|SF|NF**

Healthy Omelet with Egg White, Turkey,
Green Pepper & Tomato **H|GF|DF|SF|NF**
Gesundes Omelett mit Eiweiß, gekochtem Truthahnfilet,
grüner Paprika & Tomate **H|GF|DF|SF|NF**

Ham & Cheese Toast on Wheat Bread
with Tomato & Potato Chips **SF|NF**
Toast mit Weizenbrot, Schweineschulter, Gouda,
Tomate & Kartoffelchips **SF|NF**

Smoked Turkey & Cheese Toast on Rye Bread
with Tomato & Potato Chips **SF|NF**
Toast mit Roggenbrot, geräuchertem Truthahnfilet,
Edam, Tomate & Kartoffelchips **SF|NF**

SALADS | SALATE

Caesar Salad with Chicken, Bacon, Crispy Croutons
& Parmesan Flakes **SF|NF**
Caesar-Salat mit Hähnchen, Bacon, knusprigen Croutons
& Parmesanflocken **SF|NF**

Chilled Salad with Prawns, Crispies & Graviera Flakes **VG|SF|NF**
Erfrischender Salat mit Garnelen, Crispies
& Greizerflocken **VG|SF|NF**

Greek Salad with Local Tomato, Feta Cheese,
Capers & Sea Fennel Pickle **VG|GF|SF|NF**
Griechischer Salat mit Tomaten aus Rhodos, grünen Paprikas,
Feta-Käse, Kapern & eingelegtem Meerfenchel **VG|GF|SF|NF**

Green Salad with Smoked Eel, Mozzarella Cheese,
Green Apple & Lime Dressing **SF|NF|GF**
Grüner Salat mit geräuchertem Aal, Mozzarella,
grünem Apfel & Limonendressing **SF|NF|GF**

MAIN COURSE | HAUPTGERICHTE

Grilled Fresh Fish with Wild Greens
& Thymed Lemon-Oil Sauce **DF|GF|SF|NF**
Frischer Tagesfisch vom Grill mit grünem
Wildgemüse & Thymian-Öl-Zitronensauce **DF|GF|SF|NF**

Linguini with Fresh Lobster with Ouzo,
Cherry Tomatoes & Fresh Basil **VG|SF|NF**
Linguini mit frischem Hummer, mit Ouzo,
Kirschtomaten & frischem Basilikum **VG|SF|NF**

Grilled Fresh Lobster with Aromatic Lemon-Oil
Sauce & Fennel, served with Vegetables **VG|DF|GF|SF|NF**
Hummer vom Grill mit Öl-Zitronensauce & Fenchel,
serviert mit Ausgewähltem Gartengemüse **VG|DF|GF|SF|NF**

Grilled Prawns with Tabouleh Salad & Lime Sauce **VG|DF|SF|NF**
Garnelen vom Grill mit erfrischendem
Tabouleh-Salat & Limonensauce **VG|DF|SF|NF**

Grilled Jumbo Prawns with Grilled Vegetables
& Lime Sauce **VG|GF|DF|SF|NF**
Jumbo-Garnelen vom Grill mit Gegrilltem Gemüse
& Limonensauce **VG|GF|DF|SF|NF**

Sauteed Sea Bream Fillet with Vegetable Spaghetti
& Pale Tomato Sauce with Fresh Basil **GF|DF|SF|NF**
Sautiertes Doradenfilet mit Gemüsespaghetti
& sanfter Tomatensauce mit frischem Basilikum **GF|DF|SF|NF**

Penne Carbonara with Double Cream, Crispy Bacon,
Parmesan Flakes & Freshly Ground Black Pepper **SF|NF**
Penne-Carbonara mit Milchsahne, knusprigem Pancetta,
Parmesanflocken & frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer **SF|NF**

Spaghetti with Cuttlefish Ink, Prawns,
Tomato & White Wine **VG|DF|SF|NF**
Spaghetti mit Tintenfischtinte, Garnelen,
Tomate & Weißwein **VG|DF|SF|NF**

Barley with Seafood, Cherry Tomatoes, Ouzo
& Fresh Fennel Flavored with Kozani Saffron **VG|DF|SF|NF**
Kritharoto mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Ouzo & frischem
Fenchel, mit Safranaroma **VG|DF|SF|NF**

Grilled Tender Chicken Fillet with Baby Potatoes
& Metsovone Cheese Sauce **GF|SF|NF**
Zartes Hähnchenfilet vom Grill mit Babykartoffeln
& Sauce mit 'Metsovone'-Käse **GF|SF|NF**

Lamb Chops with Baby Potatoes, Rosemary
& Honeysuckle Sauce **GF|DF|SF|NF**
Lammrippchen, Babykartoffeln mit Rosmarin
& Zitronenmelissen-Sauce **GF|DF|SF|NF**

Grilled Veal Fillet with Sweet Pumpkin Puree,
Asparagus & Vinsanto Wine Sauce **SF|NF**
Kalbfilet vom Grill mit süßem Kürbispüree,
Spargeln & Vin-Santo-sauce **SF|NF**

Grilled Wagyu Fillet with Caramelized Onions, Goat Cheese,
Creamy Polenta & Local Apple Sauce **GF|SF|NF**
Wagyu-Filet vom Grill mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse,
cremiger Polenta & Apfelsauce aus Rhodos **GF|SF|NF**

DESSERTS | NACHSPEISEN

Fresh Seasonal Fruits **H|V|VG|GF|SF|DF|NF**
Frisches saisonales Obst **H|V|VG|GF|SF|DF|NF**

Nocciola Mousse with Crunchy Fegentine & Espresso Sauce **VG|SF**
Mousse au Chocolat (nocciola) mit knusprigen
Feuilletine & Espressosauce **VG|SF**

Dessert of Day **SF**
Süßigkeit des Tages **SF**

Selection of Ice-Creams & Sorbet (3 scoops) **SF**
Eiscreme- & Sorbetsorten (3 Kugeln) **SF**

Traditional Greek Pastries Platter **SF**
Verschiedene traditionelle griechische Süßigkeiten **SF**

Rhodian Yogurt with Fresh Seasonal Fruits or Honey **VG|SF**
Rhodian Joghurt mit saisonalem Obst oder Honig **VG|SF**

H Healthy | Gesund | **V** Vegan | für Vegan | **VG** Vegetarian | für Vegetarier | **GF** Gluten free | Glutenfrei | **SF** Soy free | Sojafrei | **DF** Dairy free | Milchfrei | **NF** Nut free | Nussfrei

V.A.T. IS INCLUDED IN PRICES (EUROS). 'CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel Manager - Panagiotis Trigkas.
MwSt. IST IN DEN PREISEN ENTHALTEN (EUROS), 'DER VERBRAUCHER IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET, WENN ER NICHT DIE ZAHLUNGSQUITTUNG ERHÄLT (QUITTUNG - RECHNUNG)'.
Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren.
Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotelmanager - Panagiotis Trigkas.