



Vorspeisen

Suppe des Tages

Tarama-Salat

mit geräucherter Forelle vom Taygetos, Queller, Oliven und Pitabrot

Hummus (VG)

mit gegrilltem Gemüse und Feta-Käse

Fava aus Syros

eingelegte Zwiebeln, Kapern, getrocknete Tomaten, Siglino aus Mani

Traditionelle „Tsaitia“ (VG)

handgemachter Blätterteig gefüllt mit Wildgemüse aus der Region Lakonien, Joghurtsauce, mit oder ohne Feta

Gebackener Feta im knusprigen Blätterteig (VG)

Feta-Käse, Honig, Sesam und getrocknete Feigen

Sautierte Kräuterseitlinge (VG, GF)

weißer Balsamico, Knoblauch, Rosmarin, Honig, Frühlingszwiebel und Manouri-Käse

Bio-„Spiegeleier“

mit Siglino aus Mani, Staka, knusprigen Kartoffeln, Trüffelöl, „Travixti“-Fladenbrot

Kohlrouladen (Dolma)

langsam geschmortes Rind, Bottarga, Ei-Zitronen-Sauce

Frittierte Kalamari

mit Pommes frites, Zitrone und Aioli-Sauce

Marinierte Sardellen

knuspriges Brot, weißer Tarama, Kapern, konfierte Cherrytomaten

Lachs-Ceviche (LF)(GF)

Wakame-Algen, Passionsfrucht, Yuzu-Zitrus, „Leche de Tigre“ und Lachskaviar

Gedämpfte Muscheln (LF)(GF)

Weißwein, Fenchel, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch und Ouzo

Salate

„Alas“-Salat (VG)

Blattsalate, gegrillte Kräuterseitlinge, getrocknete Feigen, gebratener Graviera-Käse, Dressing aus weißem Balsamico und Limette



Traditioneller griechischer Salat (VG)

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Johannisbrot-Zwieback, Kapern, grüne Paprika, Queller, Feta aus Monemvasia und Oregano

Caesar-Salat

Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Sardellen und Parmesan-Croutons

Spanakotiropita-Salat

knuspriger Blätterteig, Spinat, Anthotiro-Käse, Fenchel, frische Kräuter

Superfood-Salat (VG)

Quinoa, Buchweizen, Beluga-Linsen, Saisonfrüchte, Cherrytomaten, Haselnüsse, Orange und Ingwer-Dressing

Pasta & Risotto

Auberginen-Risotto

gebackene Aubergine, Florina-Paprika, Pilze, Basilikum und Ziegenkäse

Spaghetti Napoli (VG)

Tomatensauce, Basilikum, Parmesan

Linguine Bolognese

Rinderhackfleisch-Ragout, Gravigera-Käse aus Monemvasia

Spaghetti Carbonara

Ei, Guanciale und Parmesan

Spaghetti mit Zucchini und Manouri-Käse

Knoblauch, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern und Minze

Scharfe Penne mit Hähnchen

Paprikasauce, Pastinake, Salbei, Parmesan

Tagliatelle mit Tintenfischtinte und Lachs

frischer & geräucherter Lachs, Fenchel, Frühlingszwiebel und Wodka

Meeresfrüchte-Orzo (Kritharoto)

mit Garnelen*, Muscheln und Calamari*, Fenchel, Zucchini und Zitronenverbene

Pizza

Pizza Margherita (VG)

Mozzarella, San-Marzano-Tomaten, frischer Basilikum, Olivenöl

Ziegenkäse

Tomatensauce, Speck, Zwiebel, Salbei und Honig



Wurst

Tomate, Feta-Käse, Rucola-Pesto, Florina-Paprika

Prosciutto

Büffelmozzarella, San-Marzano-Tomaten, Prosciutto San Daniele, Artischocken und Gorgonzola

Vegan

Tofu-„Käse“, San-Marzano-Tomatensauce, Zucchini, Artischocke, Avocado, Basilikum und Zitronenzeste

Hauptgerichte

Blumenkohl-Ragout

saurer Trachanas, Xinomizithra-Käse, geröstete Mandeln

Hähnchenbrust

traditionelle griechische „Hilopites“-Nudeln mit langsam geschmorter Tomatensauce, Oliven, Kapern, Kräutern und trockenem Anthotiro-Käse

Schweinefilet

Tapenade aus getrockneten Tomaten, Polenta, Aprikose, Rosmarin

Rinder-Kebab

Joghurt, Zwiebel, Tomatensauce und Fladenbrot

Moussaka

Aubergine, Rinderhackfleisch, knusprige Kartoffel, Béchamelsauce

Lamm-Frikassee

mit lokalem Wildgemüse und Artischocken

Rinderragout „Kokkinisto“

mit Trachanas und Graviera-Käse

Gegrillter Wolfsbarsch (GF)

Gemüse, Wildgemüse-Frikassee und frische Kräuter

Lachs mit Zitrusfrüchten

gegrillter Mangosalat, Chili-Yuzu-Dressing, Avocadomousse

Desserts

Dessert des Tages

Wahl des Küchenchefs



Halbpension 2026

***Küchenchef
Boutsalis Dimitris***

***Maître d'Hôtel
Magina Kelly***