

Hors d` Oeuvre

- 07 *Pita bread*
- 08 *Bread*
- 09 *Garlic bread*
- 10 *Perikafti (grilled bread with extra virgin olive oil and oregano)*
- 29 *Mediterranean fish-soup*
- 32 *Cream of lobster soup*
- 12 *Prawns saganaki*
- 13 *Mushrooms with garlic butter*
- 16 *Prawns with garlic butter*
- 17 *Smoked salmon with horseradish*
- 20 *Marinatet fresh Mussels*
- 22 *Fresh Mussels in tomato sauce*
- 25 *Scallops with Garlic butter*
- 23 *Freshly selected vegetables from the grill served with a vinaigrette of olive oil and balsamic vinegar*
- 402 *Grilled Octopus*
- 89 *Aubergine salad*
- 91 *Tzatziki*
- 92 *Humus*
- 93 *Fried Aubergine*
- 94 *Fried green peppers*
- 96 *Octopus salad*
- 98 *Fried meat balls*
- 99 *Dolmades vine leavers with rice and minced meat (traditionelles vorspeisen von Lindos)*

- 149 *Grilled Squid (kalamaris)*
- 150 *Fried Squid (Kalamaris)*
- 154 *White bait (Deep fried small fish)*
- 155 *Fried Lindian small shrimps*
- 401 *Greek d`queuvres for 2
Aubergine salad, tzatziki, humus feta octopus salad Dolmades,*
- 159 *Beefillet Carpaccio with rocket, cherry tomatoes, and parmesan*

Cheese

- 30 *Feta*
- 31 *Breaded Camembert*
- 36 *Cheese Platte*
- 37 *Grilled Haloumi*
- 90 *Chesseballs*
- 95 *Saganaki cheese*
- 97 *Baked feta cheese*

Vorspeisen

- Fladenbrot*
- Brot*
- Knoblauchbrot*
- Perikafti (Gegrilltes Brot mit Olivenöl und oregano)*
- Mittelmeer Fischsuppe*
- Hummercremesuppe*
- Garnelen Saganaki*
- Champignon mit Knoblauchbutter*
- Garnelen in Knoblauchbutter*
- Geräucherte Lachs mit Meeretich*
- Frische Miesmuscheln in Weißweinsud*
- Frische Miesmuscheln in Tomatensoße*
- Jakopsmuscheln mit knoblauchbutter*
- Frisches ausgewähltes Gemüse gegrillt an einer Vinaigrette aus Olivenöl und Balsamico*

- Gegrillte Oktapus*
- Auberginensalat*
- Tzatziki*
- Humus*
- Gebackene Aubergine*
- Gebackene Paprika*
- Oktapussalat*
- Fleischbällchen*
- Dolmades Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch (traditionelles vorspeisen von Lindos)*

- Tintenfisch (Kalamari) gegrillt*
- Tintenfisch (Kalamari) frittiert*
- Maridaki (kleine Fische frittiert)*
- Kleine Garnelen aus Lindos*
- Griechische Vorspeisen für 2
Auberginensalat, Tzatziki,, Humus, Feta, ,Oktapussalat, Dolmades*
- Rinderfilet Carpaccio mit rucola, cherry tomaten, und parmesan*

Käse

- Schafskäse*
- Panierter Camembert*
- Käseteller*
- Gegrillte Haloumi*
- Käsebällchen*
- Käse Saganaki (panierte Käse)*
- Schafskäse vom Backofen*

Pork

- 190 *Porkfillet in fig sauce**
- 191 *Porkfillet with pepper sauce**
- 192 *Porkfillet with cream of mushroom sauce**
- 193 *Pork chop from grill**

Chicken Filet

- 200 *Filet Cordon bleu**
(breaded stuffed with ham and cheese)
- 201 *Grilled filet**
- 202 *Breaded filet**
- 203 *Filet souvlaki**
- 208 *Filet with cream of mushroom sauce**
- 209 *Filet with pepper sauce**

Lamb Filet

- 212 *from the grill**
- 213 *with cream of mushroom sauce**
- 214 *with pepper sauce**
- 215 *with honey, thyme**

Rack of Lamb

- 116 *from the grill**
- 410 *with honey, thyme**
- 411 *with herb crust**

***With garnish**

*French fries, baked potato, mixed salad, rice,
Greek oven potatoes, Potato au gratin*

*We are committed to excellence in the
production of our food and the service to our
guests. We highly emphasize on the selection of
prime ingredients so that our dishes are of the
truly highest quality.*

*All our dishes are homemade and freshly
prepared!*

Vom Schwein

- Schweinefilet in Feigensauce**
- Schweinefilet mit Pfeffersoße**
- Schweinefilet mit Champignonrahmsöße**
- Schweinekotelett vom Grill**

Hähnchenfilet

- Filet Cordon bleu**
Gefüllt mit Schinken und Käse
- Filet vom Grill**
- Paniertes Filet**
- Filet Souvlaki**
- Filet mit Champignonrahmsöße**
- Filet mit Pfeffersoße**

Lammfilet

- vom Grill**
- mit Champignonrahmsöße**
- mit Pfeffersoße**
- mit Honig und Thymian**

Lammcarré

- vom grill**
- mit Honig und Thymian**
- mit Kräuterkruste**

***Mit Beilagen**

*Pommes frites, Folienkartoffeln, gemischter Salat
Reis Ofen Kartoffeln griechischer Art,
gratinierte Kartoffeln*

*Wir verpflichten uns zu
Qualität bei der Herstellung unserer Speisen
und dem Service am Gast. Deshalb legen wir
schon bei der Auswahl der richtigen Rohstoffe
besonderen Wert auf höchste Güte.*

*Alle unsere Speisen sind hausgemacht
und werden frisch zubereitet!*

Salads

- 40 *Green salad*
41 *Greek salad*
43 *Tomato salad*
44 *Mixed salad*
48 *Caesar salad*
lettuce,bacon,cROUTONS,dressing,parmesan
53 *Caesar salad with chicken filet*
lettuce,bacon,cROUTONS, dressing parmesan
- 49 *Special salad*
mixed greens with Chicken filet and cheese
50 *Fresh rocket and green salad cherry tomatoes,*
Parmesan flakes walnuts served
with a vinaigrette of olive oil and balsamic vinegar
- 51 *Sliced tomatoes*
covered with tender mozzarella and basil
56 *Salad with seafood (Squid,Shrimps, Mussels)*

Garniture

- 60 *French fries*
61 *Baked potato*
66 *Potato with cheese and bacon*
68 *Rice*
59 *Greek oven potatoes*

Risotto

- 405 *Black Cuttlefish Risotto*
406 *Mushroom Risotto*

Spaghetti

- 70 *a la Carbonara*
71 *a la Bolognaise*
72 *with tomato sauce*
73 *with sea food sauce*
75 *with Shrimps*
65 *with King prawns*
69 *Devil spicy with tomato sauce*

Pizza

- 80 *Pizza Special*
81 *Vegetarian pizza*
82 *Pizza Margarita*

Omelette

- 85 *Plain omelet **
86 *Omelet with cheese and ham **
87 *Special omelet* (cheese,mushrooms,*
green peppers,onions ham and bacon)

**Whith Garnish*

Salate

- Grüner Salat*
Griechischer Salat
Tomatensalat
Gemischter Salat
Caesar Salat (Grüner Salat mitParmesan,Speck,
Crouton)
Caesar Salat mit Hähnchenfilet
(Grüner Salat mit Parmesan,Speck,
Crouton)
Salat Spezial (verschiedene Salate
mit gegrillte Hähnchenfilet und Käse)
Frischer Rucola und grüner Salat
Kirschtomaten, Parmesanflocken
Walnüsse an einer Vinaigrette aus Olivenöl und
Balsamico
Tomatenscheiben bedeckt
mit zartem Mozzarella und Basilikum
Salat mit Meeresfrüchten
(Muscheln, Garnelen, Tintenfisch)

Beilagen

- Pommes frites*
Folienkartoffel
Kartoffel mit Käse und Speck
Reis
Ofen Kartoffeln griechischer Art

Risotto

- Schwarzes Tintenfischrisotto*
Risotto mit Champignons

Spaghetti

- Carbonara*
mit Hackfleischsoße
mit Tomatensosse
mit Meeresfrüchte
mit Garnelen
mit Krabben
a la Diabolo (scharfe Tomatensossen)

Pizza

- Pizza Special*
Vegetarian pizza
Pizza Margarita

Omelette

- Omelette**
*Omelette mit Schinken und Käse**
Omelette Spezial (Käse,Champignon*
Paprika,Zwiebeln,Schinken, und Speck)

**Mit Beilagen*

Beefsteaks

- 160 Grilled filet 220 gr.*
161 Grilled filet 180 gr.*
163 Filet with Metaxa (Metaxa flambé,
pepper seeds, and mushrooms sauce)*
177 Sliced beef filet with sauce of your choice.*
Please select one of the sauces listed below
Pepper, cream of mushroom sauce, Mexican, Onion
416 Grilled Sirloin 250gr*
175 Rib-Eye Black Angus 300 gr.*
(is simply the best grilled steak you may ever have,
preferably prepared in medium style)

169 Sauces for filets and Sirloin

Pepper, Roquefort, Béarnaise,
cream of mushroom sauce,
Mexican, Onion

Filet for 2

- 181 Chateau Briand 440.gr.
Filet garnished with vegetables béarnaise sauce
and baked potato

***With Garnish**

French fries, baked potato, mixed salad, rice,
Greek oven potatoes, Potato au gratin

**Please inquire about
our gluten-free meals**

Rinderfilet und Steak

- Filet vom Grill 220 gr.*
Filet vom Grill 180 gr.*
Filet Metaxa mit Metaxa flambiert, Pfefferkörner
Soße Champignon a`la Crème*
Rinderfiletspitzen mit Soße ihrer wahl*
Bitte wählen Sie von den folgenden Soße
Pfeffer, Champignonrahm, Mexikanische, Zwiebeln
Rumpsteak vom Grill 250gr.*
Rib-Eye Black Angus (300gr.)
die Hochrippe einer der beste stück Fleisch das
wir Ihnen anbieten, es empfiehlt sich
medium auf dem Grill zubereitet.

Soßen für Filet und Steaks

Pfeffer, Roquefort, Bearnaise, Champignonrahm,
Mexikanische, Zwiebeln,

Filet für zwei Personen

- Chateau Briand 440.gr
Stück Filet mit Gemüse Soße Béarnaise
und Folienkartoffeln

***Mit Beilagen**

Pommes frites, Folienkartoffeln, gemischter
Salat Reis, Ofen Kartoffeln griechischer Art,
gratinierte Kartoffeln

**Fragen sie uns bitte nach
Glutenfreie Speisen**

Main Dish

- 100 *Moussaka*
- 102 *Greek plate (Mousaka, dolmades, meat balls, soutsoukaki) (chesseballs)*
- 103 *Soutsoukakia (meat balls in tomato sauce)**
- 107 *Chicken filet gyros with tzatziki, tomato, onion, and French fries*
- 109 *Greek Style Lamb Shank (Thymiam Oregano Rosemary Red Wine)**

Grill House

- 110 *Souvlaki**
- 111 *Marinated Greek Lamb Chops**
- 113 *Mixed plate (Chicken Gyros, Lamb chops, Bifteki, small souvlaki)**
- 114 *Bifteki (Greek beef burger)**
- 115 *Bifteki stuffed with cheese**
- 117 *Mixed plate for 2**

Fish

- 120 *Fisherman`s Platter filet of dorade, grilled salmon, fried Squid, Shrimps, Mussels, king Prawns*
- 151 *Fisherman's platter for 2*
- 123 *Rolls of Dorade filet (smoked salmon served with lobster cream sauce)**
- 124 *Grilled salmon filet with tartar sauce**
- 121 *Grilled filet of Dorade **
- 126 *Salmon filet with basil and tomato**
- 130 *Baked seafood wrapped in foil with rice*
- 131 *Grilled king prawns*
- 132 *King prawns with sauce "Konstantin" (lobster cream sauce)*
- 133 *King prawns with garlic butter*
- 135 *King prawns flambé in Ouzo*
- 136 *Oven baked King prawns with tomato sauce and feta*
- 137 *Lobster (straight from our aquarium) kg**
- 138 *Lobster spaghetti with fresh lobster for 2 persons by the kilo*
- 152 *Fresh fish (by the kilo)*
- 153 *Fresh fish (portion) 500gr.*

***With garnish**

French fries, baked potato, mixed salad, rice, Greek oven potatoes, Potato au gratin

Hauptteller

- Moussaka*
- Griechischer Teller (Mousaka ,Soutsoukaki Hackfleischbällche Dolmades) (käsebällchen)*
- Soutsoukakia Hackfleischbaellchen in Tomatensoße**
- Hähnchenfilet gyros mit Tomaten, Zwiebeln, Pommes frites, Tzatziki*
- Lammhaxe griechischer Art (Rotwein ,Rosmarin, Oregano, Thymian)**

Verschiedene vom Grill

- Souvlaki (Fleischspieß*)*
- Marinierte Lammkoteletts **
- Mix Teller*(Hähnchen Gyros, klein souvlaki, Bifteki, Lammkotelett)*
- Bifteki (Griechischer Hacksteak)**
- Bifteki (Hacksteak gefüllt mit Käse)**
- Mix Teller für 2 Personen **

Fische

- Fischteller (Dorade filet Lachs vom Grill, Muscheln, Garnelen, Krabben, Tintenfisch)*
- Fischteller für zwei Personen*
- Röllchen vom Doradefilet mit geräuchertem Lachs an Hummercremesoße**
- Lachs Filet vom Grill mit Soße Tartar**
- Doradefilet vom Grill **
- Lachs Filet mit Tomate und Basilikum**
- Meeresfrüchte im Alufolie mit Reis*
- Krabben vom Grill*
- Krabben mit Soße Konstantin (Hummercremesoße)*
- Krabben in Knoblauchbutter*
- Krabben flambiert in Ouzo*
- Krabben im Backofen (in Tomatensoße mit Paprika, Zwiebeln, und Schafskäse)*
- Hummer (aus unserem Aquarium)Kg**

- Frische Fische Kilo*
- Frischer Fisch (portion) 500 gr.*

***Mit Beilagen**

Pommes frites, Folienkartoffeln, gemischter Salat, reis, ofen Kartoffeln griechischer Art, gratinierte Kartoffeln