



caravel

Restaurant | Beach | Cafe | Wine bar

MENU

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten, die Sie haben könnten

Chef: Christos Lapas

Zuständig für Lebensmittelsicherheit: Konstantinos Tzorakis
Natives Olivenöl extra aus dem Gebiet Malevizi Iraklio.

Das Gemüse, das wir verwenden, wird täglich eingekauft und natürlich angebaut.
Alle von uns verwendeten Meeresfrüchte und Fleischsorten sind frisch,
außer denen, die mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet sind.

Die Küche verwendet keine Koch- und Backpulver, Konserven und Mikrowellen.
Alle Preise, die angegeben sind, werden in Euro (€) berechnet.



Unser Menü kann (oder wird wahrscheinlich) Spuren von Allergenen enthalten, die bei Ihnen eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen können.

**Bitte informieren Sie uns rechtzeitig für eine eventuelle Rechnungsstellung.
Die Preise enthalten alle Steuern, der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet,
wenn er nicht den gesetzlichen Nachweis (Quittung/Rechnung) erhält.**

Der Verkauf von alkoholischen Getränken an Minderjährige unter 17 Jahren ist verboten.

Frische Backwaren aus
„Kretischen Bäckereien“ 1,50 pro Person

SUPPE

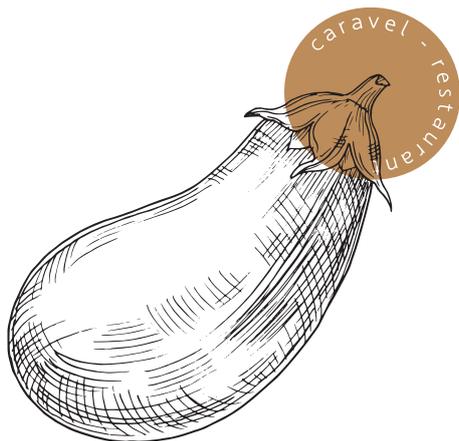


Fischsuppe..... 9.50

aus braunem oder weißem Zackenbarsch und Bio-Gemüse

Pilzsuppe..... 7.60

mit verschiedenen Pilzsorten und Sommertrüffel



AUFSTRICHE SALZIGE FISCHE - ROHE FISCHE

Weißer Fischrogencreme..... 6.00

(Taramosalata), mit nativem Olivenöl extra,
Limette und Schnittlauch

Geräucherter Auberginensalat..... 6.50

auf rustikalem, warmem Sauerteigbrot

Tzatziki..... 5.80

aus Schafsjoghurt

Sahne..... 6.00

aus einer kleinen Käserei

Heringscreme..... 7.00

mit Speiserübe, Fenchel, Kirschtomaten und Kräutern

Marinierte Anchovis..... 7.00

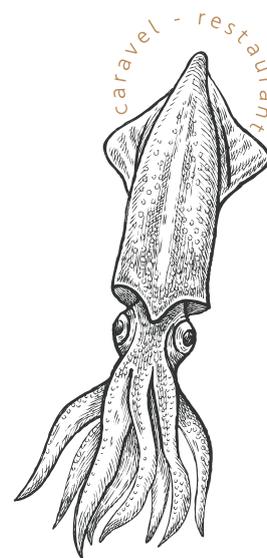
mit eingelegtem Gemüse und frisch gemahlenem Pfeffer

Carpaccio von pelagischem Fisch..... 14.80

mit Olivenöl, Limettenschale, frischem Estragon

VORSPEISEN

Garnelen - Saganaki	11.00
mit Tomaten, Fetakäse g.U. und wilder Oregano	
Sautierte Garnelen	11.00
mit Fenchel, Sellerie, Dill und Tsipouro mit Anis	
Gebratene Tintenfisch *.....	11.00
Gedämpfte Muscheln	11.00
mit Weißwein, Knoblauch, Petersilie und Zitrone	
Gegrillter Oktopus*.....	15.00
mit Öl und Essig aus seinem Saft	
Fava von Santorini	5.50
(gelbe Erbsen-Dip) mit eingelegten Zwiebeln und Kapern	
Grünzeug der Saison	6.40
gekocht mit nativem Olivenöl extra	
Gegrilltes Gemüse	8.00
mit Salzblume, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl	
Hausgemachte Dolmades	8.00
gefüllte Weinblätter und Zucchini Blüten mit Schafsmilchjoghurt und Kräutern	
Gebratene Zucchini.....	5.00
und Joghurtcreme mit Kräutern	
Frische Bratkartoffeln	4.00
in nativem Olivenöl extra	
Trocken geröstete Feta-Rollen	7.80
mit Pinienhonig, geröstetem Sesam und griechischem Kaffeepulver	
Greizer von Kreta	9.00
mit Pinienhonig und Feigenkuchen	
Gebratene Strapatsada-griechisches Rührei ...	8.00
mit Bio-Eiern, Auberginen, Tomaten, Feta-Käse g.U. und Oregano	
Gewürzt Rinderleber	8.50
mit nativem Olivenöl extra, Rosmarin, pürierte Rosinen, Weinessig und geriebenem Ricotta	
Fleischbällchen.....	9.00
mit trockenem Fladenbrot und Joghurtsoße	





SALATE

Kretischer Salat 9.50

mit Stammagathi (Wildgemüse), Rucola und griechischem Kopfsalat, Eicheltomaten, kretischen Fladenbrot und Essig-Honig-Dressing

Griechischer Salat 10.00

mit geschälten Freilandtomaten, Gurken, Fetakäse g.U., Paprika, kretische Oliven, nativem Olivenöl extra und geriebener Tomate

Caesar Salat mit gegrilltes Hähnchen 10.00

Baldrian, Feldsalat, Petersilie, Rucola, rote Lolo, gegrilltes Hähnchen, Kirschtomaten, Parmesan und Caesar Dressing

Geräucherter Lach Salat 12.00

mit Rucola, Spinat, karamellisierte Birne, Rosinen, Quinoa und einer Sauce aus Weinessig, gekochter Most und Granatapfelsaft



PASTAS - RISSOTTI - GNOCCHI

Linguini pesto 9.00

mit handgemachtem Basilikum-Pesto

Rigatoni mit Hühnerfilet10.50

Portobello-Pilzen, Weinsauce und leichter Sahnesauce

Linguini Cacio e pepe 10.50

mit geräuchertem Pancetta, Parmesancreme

Meeresfrüchte-Linguini15.00

mit Garnelenbrühe, ganzen Garnelen, frischen
Muscheln und Tintenfischstücken

Risotto mit frisch
geschnittenem Gemüse 9.00

Zucchini, Tomaten, Aubergine, ein Risotto, das dich
an die gefüllten Gerichte deiner Großmutter erinnert

Risotto mit verschiedenen Pilzsorten.....10.50

gereiftem Parmesan und Sommertrüffel

Orzo (Kritharoto)..... 13.50

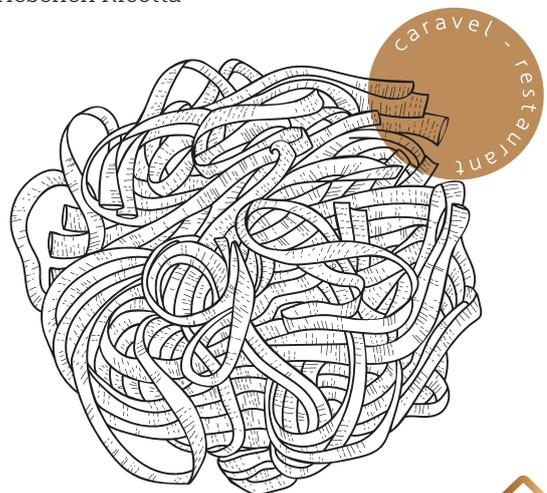
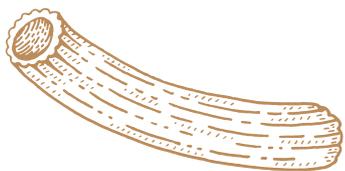
mit Garnelen, Tomatensauce und ganzen Garnelen

"Andersartiger Moussaka".....14.00

Gnocchi mit geschmortem Rindfleisch, Aubergine
und Parmesan-Béchamelsauce

Skioufichta,
traditionelle kretische Nudeln17.00

mit angebratenem Lamm und geriebenen Ricotta



FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Hähnchenfilet10.50
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites
und Buttergemüse

Gegrilltes Burger12.00
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites

Geräucherter Schweinebauchspeck11.50
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites

Gebratene kurze
Schweinerippchen am Spieß16.00
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites

Schweine-Tomahawk (800g-1.000g) 24.00
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites

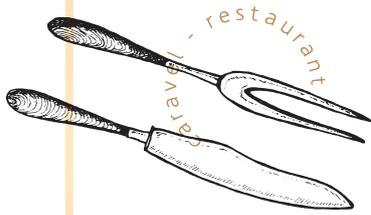
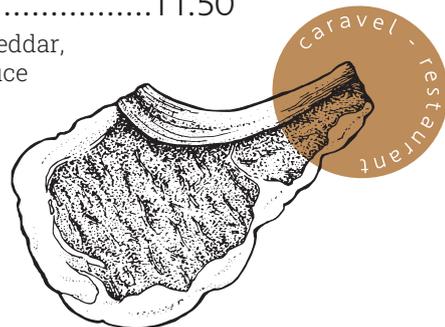
Lammkoteletts (1/2 Kg)18.50
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites

Fleischauswahl für 2 Personen 32.00
(gegrilltes Hähnchen, Gegrilltes Burger, Lammkoteletts,
Lauch-Wurst, Nackensteaks, Fladenbrote,
mit frischen grob geschnittenen Pommes frites,
Barbecuesauce, leichter Senf und Mayonnaise

Sirloin black Angus 350gr32.00
aus griechischer Zucht (Tagliatta vom Rind)
mit buttrigem Gemüse

Hamburger auf Brioche-Brötchen12.50
mit Rinderfleisch, Cheddar, geräuchertem Speck,
karamellisierten Zwiebeln, Barbeque-Sauce,
Essiggurken und Mayo-Senf-Sauce

Knuspriger Hähnchen-Burger11.50
mit Brioche-Brötchen, Krautsalat, Cheddar,
geräuchertem Speck und Pickles-Sauce



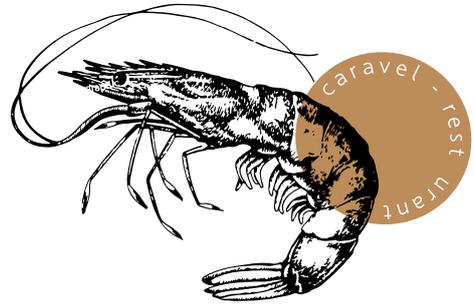
FISCHGERICHTE

Filet vom pelagischen Fisch des Tages18.00
mit Frikassee-Gemüse

Filet vom frischem Lachs.....17.00
mit zitronigem Quinoa, Avocado-creme und Schnittlauch

Knuspriger Hecht in Kräuterpanko12.00
mit leichter Knoblauchmayonnaise-Creme

Gegrillte Garnelen*.....16.00
mit Gemüse



FRISCHER FISCH DES TAGES

Gelbstriemenbrassen,
Hecht, verschiedene Fische 35.00 / kg

Goldbrassen, Schattenfisch..... 40.00 / kg

Rotbrasse, Papageifisch 55.00 / kg

Meerbarbe, Rotbarbe 60.00 / kg

Braune Zackenbarsch, Brasse,
weißer Zackenbarsch, Zahnbrasse.... 70.00 / kg

Hummer und Bärenkrebbs 90.00 / kg

DESSERTS

Schokoladenkugel	9.50
mit Zitronencreme, Erdbeeren, Butterkaramell und Stracciatella-Eis	
Tiramisu	8.00
Geschmorte Birne	6.00
mit kretischem Myzithra-Käse, Pinienhonig, Walnüssen, Zimt und geröstetem Sesam	
Kretischen Fladenbrot	6.00
mit Pistazien von Ägina und Rosenmarmelade	
Mustalevria, griechischer Pudding aus Traubenmost	6.00
Obstsalat für 2 Personen.....	7.00
Eiskugeln	3.00

