



STARTERS | VORSPEISEN

Tuna tataki with beetroot confit, light garlic sauce with pumpkin seeds and black cherry granita
Thunfisch-Tataki mit Rote-Bete-Confit, milder Knoblauchpaste, Kürbiskernen und Granita aus schwarzen Kirschen

Bloody Mary Watermelon with Amberjack tartare Avocado and Lavender Cream
Bloody Mary Wassermelone mit Bernsteinmakrelen-Tatar Avocado und Lavendelcreme

Smoked eel with amaranth greens cooked on charcoal with grilled cherries and almonds and charred cauliflower purée
Geräucherter Aal mit gegrilltem Aufsteigenden Fuchsschwanz, gegrillten Kirschen, Mandeln und püriertem geröstetem Blumenkohl

Corn truffle fries with roasted garlic aioli
Mais-Pommes mit Trüffel mit Aioli aus geröstetem Knoblauch

Tartar moussaka with dry-aged beef fillet, semolina zabaione with white truffle butter, vegetables confit and aubergine sablé
Moussaka-Tatar mit trocken gereiftem (Dry Aged) Rinderfilet, Grieß-Sabayon mit weißer Trüffelbutter, konfiziertem Gemüse und Auberginen-Sablé

Rhodian style mini pizza (open pizza on coal) with burrata, grilled tomato, fig jam and basil oil
Mini-Pizza nach Rhodos-Art (gegrillte offene Pastete) mit Burrata, gerösteten Tomaten, Feigenkonfitüre und Basilikumöl

Calamarata amatriciana, with passion fruit pepperberries and smoked duck breast
Calamarata amatriciana, mit Pfeffer aus Passionsfruchtkernen und geräucherter Entenbrust

Gnocchi Carbonara with slow-cooked egg yolk and Greek black pig bacon
Gnocchi Carbonara mit geschmortem Eigelb, griechischem Speck vom schwarzen Schwein

"Stifado" dumplings filled with beef cheek ragout, parmesan cream and parsley crumble
Dumplings „Stifado“ Gefüllte Pasteten mit Rinderbackenragout, Parmesancreme und Petersilienstreuseln

SALADS | SALATE

Green salad with fresh herbs, peach, walnuts, goat cheese and handmade peach liqueur dressing
Grüner Salat aus frischen Kräutern mit Pfirsich, Walnüssen und Ziegenkäse und Dressing aus hausgemachtem Pfirsichlikör

Fournoi-style Caesar salad with cereal-breaded chicken, baby lettuce, parmesan, confit cherry tomatoes and Rhodian oil pie
Caesar Salad nach Fournoi Art mit paniertes Hähnchen mit Müsli, Baby Salat, Parmesan, konfierten Kirschtomaten und Ölpastete aus Rhodos

Burrata with Jamón ibérico, cherry tomatoes and tomato pesto
Burrata mit Jamón Ibérico, Kirschtomaten und Tomatenmarkpesto

JOSPER SECTION

JOSPER GRILL ZUBEREITETES FLEISCH

24 **BEEF | RINDFLEISCH** 55

Beef Fillet Ocean Beef NZ 150 days grain feed 220g
Rinderfilet Ocean Beef NZ 150 Tage Getreidefütterung 220g

25 Beef Stony River Strip Loin Grass Fed 220g 30
Rindfleisch Stony River Strip Loin Grasfütterung 220g

19 Beef Picanha Grass Fed 440g (for 2 persons) 80
Rindfleisch Picanha Grasfütterung 440g (für 2 Personen)

Beef Dry Aged T-bone Ireland Porterhouse 350g 70
Rindfleisch Dry Aged T-Bone Irland Porterhouse 350g

Rib Eye de bœuf NZ nourri à l'herbe Black angus 300g 45
Rindfleisch Rib Eye NZ Grasfütterung Black Angus 300g

11 **PORK | SCHWEINEFLEISCH**

25 Spanish Duroc pancetta 180g 25
Bauchfleisch vom spanischen Schweinefleisch Duroc 180g

Pata Negra Presa 190g 35
Pata Negra Presa 190g

CHICKEN | HÄHNCHEN

18 Greek chicken fillet 22
Hähnchenfilet, griechischer Ursprung

LAMB | LAMM

26 New Zealand lamb chops with a herby crust 45
Neuseeländische Lammkoteletts in Kräuterkruste

SIDES - SAUCES (according to the above)

BEILAGEN - SAUCEN (für die oben genannten Gerichte)

20 Chargrilled greens | Gegrillte Wildkräuter 6

French fries | Pommes Frites 5

Mashed potato | Kartoffelpüree 5

Celeriac puree | Selleriepüree 6

Grilled mushrooms | Gegrillte Pilze 8

Grilled vegetables | Gegrilltes Gemüse 6

19 Béarnaise sauce | Sauce Bearnaise 6

Red wine sauce | Rotweinsauce 6

22 Pepper sauce | Pfeffersauce 6

Café de Paris Butter 5

24



Scan the QR code for more menu options

Guests that have upgraded their stay to the 'Elevated Bliss' package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

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. *Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product.

Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.

Gäste, die ein Upgrade auf das 'Elevated Bliss'-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) *Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquttung 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. *Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). **Tiefkühlkost.

Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.