

Frühstücksmenü

Serviert von 7:30 bis 11:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass das Zimmerfrühstück nicht im Zimmerpreis inkludiert ist und bei Bestellung auf Ihre Zimmerrechnung gebucht wird.

Cavo Olympo

16,00 / Person

Körbchen vom Bäcker, serviert mit Butter, Marmelade und Honig
Frisch gebackene Croissants und Bougatsa
Griechische Pita
Griechischer Salat
Gebäck und Kuchen
Auswahl an Zerealien: Cornflakes, Haferflocken, Einfache Granola, Schoko-Müsli
Eierspeisen nach Wunsch:
Gekocht, poschiert, Rührei, gebraten, oder Omelette mit freier Auswahl an Beilagen
Auswahl an Milch: Vollmilch, Fettarme Milch, Mandel, Soja, Hafer
Auswahl an Säften: Orangensaft (frisch gepresst), Grapefruit, Moosbeere und Pfirsich
Wahlweise: Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Europäisches

16,00 / Person

Körbchen vom Bäcker, serviert mit Butter, Marmelade und Honig
Frisch gebackene Croissants
Auswahl an Käse und Aufschnitt
Griechischer Sahnejoghurt
Grüner Salat
Frisches Schnittobst
Auswahl an Zerealien: Cornflakes, Haferflocken, Einfache Granola, Schoko-Müsli
Eierspeisen nach Wunsch:
Gekocht, poschiert, Rührei, gebraten, oder Omelette mit freier Auswahl an Beilagen
Auswahl an Milch: Vollmilch, Fettarme Milch, Mandel, Soja, Hafer
Auswahl an Säften: Orangensaft (frisch gepresst), Grapefruit, Moosbeere und Pfirsich
Wahlweise: Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Vegan

16,00 / Person

Körbchen vom Bäcker, serviert mit Margarine, Marmelade, Honig und Tahini
Auswahl an veganen Kuchen oder Muffins
Geschnittenes frisches Obst der Saison
Mesclun-Salat mit Kirschtomaten
Vegan Chia Pudding
Gegrillte Pilze mit veganer Wurst, gegrillten Tomaten und Tofu-Käse
Auswahl an Zerealien: Cornflakes, Haferflocken, Einfache Granola, Schoko-Müsli
Auswahl an Milch: Mandel, Soja, Hafer
Auswahl an Säften: Orangensaft (frisch gepresst), Grapefruit, Moosbeere und Pfirsich
Auswahl an: Kaffee, Tee, Kakao

Menü

Serviert von 11:00 bis 23:00 Uhr

Sandwiches und Burger

Club Sandwich mit Hähnchen, Gouda, Bacon, Salat, Tomaten, Mayonnaise und Pommes Frites	17,50
Club Sandwich mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke und grünem Salat	18,50
Bao Buns (2 Stk.) mit Tempura-Garnelen und Sweet Chili-Mayonnaise	16,00
Beef Burger mit Cheddar, Tomaten, Zwiebeln, Iceberg-Salat, Tartarsauce und Country-Kartoffeln	17,50
Plant-based Burger mit eingelegtem Gurken, Tomaten, Rucola, veganer Trüffel-Mayonnaise, veganem Käse und Pommes Frites	16,50

Vorspeisen & Salate

Kalte Platte mit Käse und Aufschnitt (2 Persons)	19,50
Waldpilze mit Olymp-Trüffel, geräuchertem Metsovo-Käse und frischem Thymian	17,50
Gnocchi Parisienne mit frischem Basilikum, Anevato-Käse aus Grevena, Pistazien und confierten Cherrytomaten	17,00
Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Kapern, Gerstenzwieback und extra nativem Olivenöl	14,00
Caesar-Salat mit Hähnchenfilets, Bacon, Parmesan, knusprigen Croutons und Caesar-Dressing	16,50
Mesclun Salat mit Kirschtomaten, Paprika, Pilzen und Balsamico Vinaigrette	15,00

Nudeln

Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan	17,50
Linguine mit Garnelen, Cherrytomaten, frischem Basilikum und Limette	22,00
Papardelle mit Hühnchen, Bacon und Parmesancreme	19,00
Pilz Risotto mit Trüffelöl und Parmesan	18,50

Fleisch & Fisch

Freilandhähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Pilzsauce	23,50
Skirt Steak mit Selleriecreme, geröstetem Sellerie und Demi-Glace-Sauce	34,50
Seebarschfilet mit Zitronenrisotto und Schnittlauchöl	28,50

Desserts

Schokoladensoufflé	13,00
Tarte mit Vanillecreme und frischen Waldfrüchten	11,50
Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Wallnüssen	7,50
Frisches saisonales Obst	8,50

Für den späten Hunger (served 23:00 - 07:30)

Club Sandwich mit Käse, Putenbrust und Mayonnaise, kalt serviert mit Kartoffelchips	11,50
Frisches saisonales Obst	8,50
Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Wallnüssen	7,50

Kaffeespezialitäten & Schokogetränke

Espresso, Americano, Griechischer Mokka	3,50
Doppelter Espresso, Cappuccino, Doppelter Griechischer Mokka	4,50
Doppelter Cappuccino	5,50
Nescafe, Filterkaffee	4,50
Nescafe Frappe	4,50
Freddo Espresso	5,50
Freddo Cappuccino	5,50
Schokolade heiß / kalt	5,00

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	5,50
Hausgemachte Limonade (extra Aroma: Erdbeere, Ingwer, Litschi)	5,50

Milkshakes

Vanille, Schokolade, Erdbeere	8,50
-------------------------------	------

Eistee

Pfirsich, Zitrone, Grüner, Blaubeere	5,00
--------------------------------------	------

Bier

Mythos (Lager), Mythos Radler, Kaiser (Pilsner)	6,00
Corona, Lola Fresh (IPA), Paulaner (Weiss)	6,50

Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Sodawasser)	12,00
Daquiri (Weißer Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup)	
Mojito (Weißer Rum, Limettenwürfel, Rohrohrzucker, Minze, Sodawasser)	
Mai Tai (Weißer Rum, dunkler Rum, Orgeatsirup, frischer Limettensaft)	
Margarita (Tequila Silver, Triple Sec, frischer Limettensaft, Agavendicksaft, Salz)	
Pina Colada (Weißer Rum, Batida de Coco, Malibu, Kokospüree, Ananassaft)	

Gin

Gordon's	9,50
Tanqueray, Bombay Sapphire	10,00
Hendricks, Plymouth	13,50

Rum

Bacardi Blanca, Negra	10,00
Havana Club 7 years	12,00
Zacapa 23 anos	17,00

Wodka

Smirnoff Red, Stolichnaya, Absolut	9,50
Belvedere	13,00
Grey Goose, Beluga	14,00

Tequila

Jose Cuervo Silver, Reposado	10,00
------------------------------	-------

Likör

Amaretto, Baileys, Kahlua, Malibu, Tia Maria	9,00
----------------------------------------------	------

Whiskey

Johnnie Walker Red, Cutty Sark, Dewar's, Haig, Jameson	9,50
Johnnie Walker Black, Chivas 12, Dimple 12	11,50
Cardhu 12, Glenfiddich 12	12,00
Lagavulin 16	17,50
Bushmills, Tullamore	10,50
Four Roses, Jack Daniels	10,50

Champagner

Moët & Chandon 750ml	145,00
Moët & Chandon Rosé 750ml	155,00

Sekt

Tselepos Weingut "Amalia Brut" 750ml	42,00
Ktima kir-Yianni, "Akakies" Rose 750ml	42,00
Villa Jolanda Prosecco 750ml	44,00
Angeli Moscato d' Asti 750ml	39,00

Weißwein

Château Nico Lazaridi Sauvignon Blanc-Assyrtiko-Malagousia, P.G.I. Drama	34,50
Ktima Gerovassiliou Malagousia-Assyrtiko, P.G.I. Epanomi	41,00
Ktima Biblia Chora Sauvignon Blanc-Assyrtiko, P.G.I. Pangeon	42,00
Konstantara Wines Sauvignon Blanc, P.G.I. Chalkidiki	34,00
Boutari Winery Chardonnay, P.G.I. Arkadia	37,00
Domaine Skouras "Akres" Moschofilero-Roditis, P.G.I. Peloponnese	26,00

Rosé Wein

Argyrakis Wines "Ati" Syrah, Veria	29,00
Domaine Costa Lazaridi Merlot-Grenache, P.G.I. Drama	38,00
Thymiopoulos "Rose de Xinomavro" Xinomavro, P.D.O. Naousa	36,00
Ktima Biblia Chora Syrah, P.G.I. Pangeon	38,50

Rotwein

Kitrvs Winery Syrah, P.G.I. Pieria	39,00
Boutari Winery Cabernet Sauvignon, P.G.I. Arkadia	37,00
Konstantara Wines Merlot, P.G.I. Chalkidiki	34,00
Ktima Biblia Chora Merlot-Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, P.G.I. Pangeon	42,00
Domaine Skouras "Akres" Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	26,00