



OLD MILL
R E S T A U R A N T



STARTERS
Hors-d'œuvre
VORSPEISEN

Crab soup served with crayfish tartare flavoured with wild fennel root *

Soupe de crabe avec tartare de langoustines parfumé au fenouil sauvage *

Krabbensuppe mit einem in wilder Fenchelwurzel aromatisierten Krabbentatar *

20,00 €

Cold beetroot soup with sautéed squid, caramelised wild bulbs & bottargo ice cream

Soupe froide de betterave avec calamarses sautés, bulbes locales caramélisés & glace boutargue

Kalte Rote-Bete Suppe mit sautierten Kalamares, karamellisierten wilden Zwiebeln & Meeräschenrogen Eis

18,00 €

Mixed sprout salad, with crab marinated in olive oil & lemon, red grapefruit, chili pepper & basil

**Salade de pousses mixtes avec crabe mariné à l'huile d'olive & citron,
pamplemousse rouge, piment & basilic**

Gemischter Sprossen Salat, mit in einer Oliven Oel -Zitrone marinierten Taschenkreb, roten Grapefruit, Chili & Basilikum

18,00 €

Tartare of Aegean sea bass & tuna, marinated in lime & extra-virgin olive oil,
with Cretan crostini & pearls of sea urchin roe

**Tartare de bar & de thon de la mer Egée, marinés à la lime & huile d'olive vierge,
croûtons crétois & œufs d'oursins**

Tatar vom Ägäis-Wolfsbarsch & Thunfisch, mit einer Limetten-nativem Olivenöl Marinade,
Perlen von Seeigelrogen & gerösteten Landbrot

24,00 €

STARTERS
Hors-d'œuvre
VORSPEISEN

Ossetra Caviar 28gr

Caviar Ossetra 28gr

Ossetra Kaviar 28gr

100,00 €

Green salad with sour grape vinaigrette, Greek "moustocoulouro" biscuit
& cream cheese stuffed cherry tomatoes

Salade verte à la vinaigrette de verjus, biscuit grec "moustocoulouro"
& tomates cerises farçies à la crème de fromage

Grüner Salat mit Weinbeeren-Vinaigrette, Mostkringel & mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten

16,00 €

Cretan wholemeal pasta with rooster & "anthotiro" Cretan cheese
Pâtes de blé complet crétoises au coq & fromage crétois "anthotiro"
Traditionelle Vollkorn- Lasagne mit Hahn & kretischen "Anthotiro" Käse

23,00 €

Quail filets crusted with pistacchio & ballotine of quail
with spiced dry figs, pickled onion with fig jam

Filets de caille en croûte de pistache grecque & ballotine de caille
aux figues sèches épicées, oignon au vinaigre & marmelade de figues

Duett von der Wachtel, Wachtelfilets in der Pistazienkruste & Ballotine von der Wachtel
mit eingelegten Zwiebeln, dazu aromatisierte Feigen im Couli

26,00 €

MAIN DISHES
Entrées
HAUPTSPEISEN

Lobster on risotto with Cretan banana, sour apple & verbena sauce
Langouste sur risotto à la banane crétoise, pomme aigre & sauce verveine
Languste mit Risotto, Banane aus Kreta, saueren Apfel und Eisenkrautsauce

48,00 €

Corb filet with pea purée & carrot purée, wild fennel sauce
Filet d'ombrine, purée de pois verts, purée de carottes, sauce au fenouil sauvage
Filet vom Umber Fisch auf Erbsen-Karotten Pürree mit einer Sauce vom wilden Fenchel

34,00 €

Golden grouper with baby okra, fried zucchini flower & lemon sauce
Filet de mérrou badèche, gombos nains, fleurs de courgettes frites, sauce citron
Filet vom Zackenbarsch mit Baby-Okra Gemüse, gebratenen Zucchini Blüten & Limonensauce

39,00 €

Vegetable tart flavoured with herb pesto, split peas "fava" from Santorini & tomato croquette
Tarte aux légumes parfumés au pesto aux herbes, fava de Santorin & croquette de tomate
Gemüsetarte mit einer Kräuter-Pesto, Kichererbsenmousse aus Santorini & Tomaten-Kroketten

22,00 €

Cretan risotto with "Stamnagathi" wild greens & fig syrup
Risotto crétois avec légumes sauvages "Stamnagathi" & sirop de figues
Kretisches Pilaw-Risotto mit raren "Stamnagathi" Salat & Feigensirup

26,00 €

MAIN DISHES
Entrées
HAUPTSPEISEN

Free-range chicken breast, on orzo pasta with "feta" cheese & sun-dried tomato, with sage sauce

Filet de poulet fermier sur pâtes orzo avec fromage féta & tomate séchée, sauce à la sauge

Hühnerbrust aus der Freilandhaltung auf Orzo Pasta mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten dazu eine Salbeisauce

32,00 €

Lamb duo: Sautéed with coriander, cumin & raisins, on bulgur wheat
Lamb rack with a variety of fried baby vegetables & a mint yogurt sauce

**Duo d'agneau: Sauté à la coriandre, cumin & raisins, sur boulgour
Carré d'agneau avec légumes nains frites & sauce au yaourt à la menthe**

Duett vom Lamm: Sautiert mit Koriander, Kreuzkümmel & Rosinen auf Bulgur Hirse
Lammkarree mit einer Variation von gebratenen jungen Gemüse & einer Joghurt-Minze Sauce

42,00 €

Veal filet "stifado" stewed with onions, potato stuffed with mushrooms & cream cheese

Filet de veau "stifado" aux oignons, pomme de terre farçie aux champignons & crème de fromage

"Stifado" Eintopf vom Kalb und Zwiebeln, mit Kartoffeln gefüllt mit Pilzen & Frischkäse

40,00 €

Beef filet with black pepper flambé with Metaxa, potato mousseline, asparagus tips

Coeur de filet au poivre, flambé au Métaxa, mousseline de pommes de terre, pointes d'asperges

Flambiertes Filetsteak mit Metaxa & schwarzen Pfeffer, dazu Mousseline- Kartoffeln & Spargelspitzen

48,00 €

Wagyu beef filet with vegetable stew, fresh cream cheese "Xigalo" from Sitia,
pleurotus mushrooms, cardamom sauce

**Filet de bœuf Wagyu, "briam" de légumes, crème de fromage "Xigalo" de Sitia,
champignons pleurotes, sauce à la cardamome**

Filet vom "Wagyu" Rind, mit Briam Pfannengemüse, "Xigalo" Frischkäse aus Sitia,
Austernpilze, auf einer Kardamonsauce"

95,00 €

DESSERTS
Desserts
NACHSPEISEN

Selection of Cretan cheese

Choix de fromages crétois

Auswahl an kretischem Käse

15,00 €

Selection of home-made sorbets

Sélection de sorbets maison

Auswahl an hausgemachten Sorbets

12,00 €

Crêpes Suzette 2 persons

Crêpes Suzette 2 personnes

Crêpes Suzette 2 Personen

36,00 €

Fresh fruits flambé with Grand Marnier served with vanilla ice cream 2 persons

Fruits frais flambés au Grand Marnier, avec glace vanille 2 personnes

Frische Früchte mit Grand Marnier flambiert, serviert mit Vanilleeis 2 Personen

36,00 €

DESSERTS
Desserts
NACHSPEISEN

Local "Xigalo" fresh cheese cream, Mavrodaphne & fig ice cream & pasteli (sesame & honey biscuit)

Crème de fromage frais "Xigalo", glace Mavrodaphne & figue & pastéli (biscuit au sésame & miel)

Crème aus hiesigen "Xigalo" Frischkäse mit Mavrodaphne-Feigen Eis & einen Sesam-Honig Riegel

15,00 €

Crèmeux of dark chocolate, rose & caramel ice cream flavoured with Greek coffee

Crèmeux au chocolat noir, rose & glace caramel parfumée au café grec

Crème von dunkeler Schokolade mit Rosen-Karamell Eis, aromatisiert mit Griechischen Kaffee

13,00 €

Masticha meringue with pistachio cream & strawberry

Meringue au masticha avec crème de pistache & fraises

Baiser vom Mastix-Baum mit Pistaziencreme & Erdbeeren

12,00 €

*We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.
Municipality Tax and VAT are included in the prices.
*Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.
Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.*

*N'hésitez pas à nous poser de questions sur les ingrédients qui composent les mets.
Veuillez informer votre serveur, à la prise de commande, de toute allergie ou préférence alimentaire.
Taxe municipale et TVA sont comprises dans les prix.
* Des ingrédients congelés sont choisis afin de garantir la meilleure qualité possible.
L'huile d'olive extra vierge est utilisée pour les salades. L'huile de tournesol pour les fritures.*

*Zögern Sie nicht uns Fragen bezüglich der Zutaten unserer Gerichte zu stellen.
Bitte informieren Sie Ihren Kellner über Allergien oder spezielle Ernährungswünsche.
Alle Steuern sind im Preis inbegriffen.
*Gefrorene Lebensmittel wurden gewählt um höchstmögliche Qualität zu sichern.
Extra natives Olivenöl wird verwendet für Salate, Sonnenblumenöl für das Braten.*



OLD MILL
RESTAURANT