

„Nichts ist wie Kreta...!“

Eine geschmackvolle Reise von den Wurzeln des Psiloritis-Gebirges direkt auf Ihren Teller.

Für den „Ersten Vorgeschmack“ (Proti Laktia)

Sauerteigbrot „Wood-Fluffy“: Handgemachtes Brot aus dem Holzofen und kretischer Paximadi-Zwieback, die das Schweigen „brechen“. Serviert mit Oliven und unserem biologischen Olivenöl, das die Aromen von wildem Oregano aus den Weißen Bergen in sich trägt.

Kretische Dips (Zum Eintauchen in den Geschmack)

Scharfer Käsedip „Pyr-O-Myzithra“: Mit Feta-Käse und geräucherter roter Paprika, die ein Feuer am Gaumen entfacht.

Auberginendip „Die geräucherte Dame“: Über Holzkohle gegrillte Aubergine, Knoblauch aus dem Holzofen und geräuchertes Paprikapulver.

Rote-Bete-Dip „Die Rote Kraft“: Eine Creme aus über dem Feuer gerösteter Roter Bete, mit langsam gebackenem Knoblauch und Walnüssen für den perfekten „Knusper-Effekt“.

Vorspeisen (Unsere kleinen Gaumenfreuden)

Tintenfisch mit Gemüse aus unserem Garten und Oliven: Im Holzofen gegart und mit gereiftem Wein abgelöscht, der die frischen Tomaten aus unserem Garten „beschwipst“.

Aubergine mit „Xynochondros“: Im Ofen gebackene Aubergine mit traditionellem kretischem Sauerteig-Weizenschrot, frischer Minze, Gartentomaten und Myzithra-Käse.

Ofenkartoffel „Die Apakomene“: Auf Holzkohle gebackene Kartoffel, „umarmt“ von Staka (kretische Butterschmalz-Creme), geräuchertem Apaki-Schweinefleisch und Graviera-Käse.

Salat (Die Frische unseres Gartens)

Kretischer Salat „Alles-Gute“: Mit Tomaten, Gurken, geräucherter Paprika, eingelegten Artischocken, auf Holzkohle gerösteten Zwiebeln, Oliven und Gersten-Zwieback. Feta-Käse und Kaperblätter geben unserem „Feld“ den letzten Schliff.

Kretische Spezialitäten (Unsere „Schweren“ Geschütze)

Die „Trilogie des Feuers“: Traditionelles „Antikristo“-Lamm und -Hähnchen, Rustikale, in Essig eingelegte wurst (langsam gegenüber dem offenen Feuer gegart), kombiniert mit Schweinebauch aus dem Holzofen, der über Holzkohle geräuchert wurde. Serviert mit „Antifastes“-Kartoffeln (halbiert und direkt neben der Glut geröstet) und Gemüse aus unserem Garten.

Desserts (Zum Versüßen der Runde)

Kretischer „Johannisbrot“-Cheesecake: Mit einem Boden aus geröstetem Johannisbrot-Zwieback, milder Myzithra-Frischkäsecreme, Thymianhonig und Quitten-Konfitüre, die Ihr Herz zum Schmelzen bringt.

Guten Appetit!
