

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

ROOM SERVICE BREAKFAST

Served from 08:00 - 12:00

ZIMMERSERVICE FRÜHSTÜCK

Serviert von 08:00 - 12:00

Kagiánas, sourdough bread, smoked pork "noumpoulo"*,
barrel-aged feta *

Kagiánas, Sauerteigbrot, geräuchertes Schweinefleisch
"Noumpoulo", Feta aus dem Fass

Strained yogurt, walnuts, honey*

Griechischer Joghurt, Walnüsse, Honig

Carob rusk, Corfiot butter*, kumquat jam, honey*

Karob-Zwieback, Korfiotische Butter, Kumquats-Marmelade, Honig

Fresh orange juice

Frisch gepresster Orangensaft

Coffee, tea, or herbal infusions

Kaffee, Tee oder Kräuteraufguss

HEALTHY BREAKFAST | GESUNDES FRÜHSTÜCK 20€

Poached eggs, multigrain bread,
cherry tomatoes, avocado, smoked salmon
Pochierte Eier, Mehrkornbrot, Kirschtomaten,
Avocado, geräucherter Lachs

"Super Bowl" yogurt with forest fruits,
banana, granola, walnuts, chia seeds

"Super Bowl" Joghurt mit Waldfrüchten,
Banane, Granola, Walnüssen, Chiasamen

Rice cakes, tahini, peanut butter, honey *

Reiswaffeln, Tahini, Erdnussbutter, Honig

Mixed natural juice

Gemischter Naturtrunk

Coffee, tea, or herbal infusions

Kaffee, Tee oder Kräuteraufguss

CONTINENTAL BREAKFAST
KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

18€

Cheese & cured meat platter
with smoked turkey or pork shoulder, breadsticks

Käse- & Wurstplatte mit geräucherter
Pute oder Schweineschulter, Grissini

Butter & chocolate croissants
Butter- & Schokoladencroissants

Vanilla & chocolate cake
Vanille- & Schokoladenkuchen

Biscuits & rusks
Kekse & Zwieback

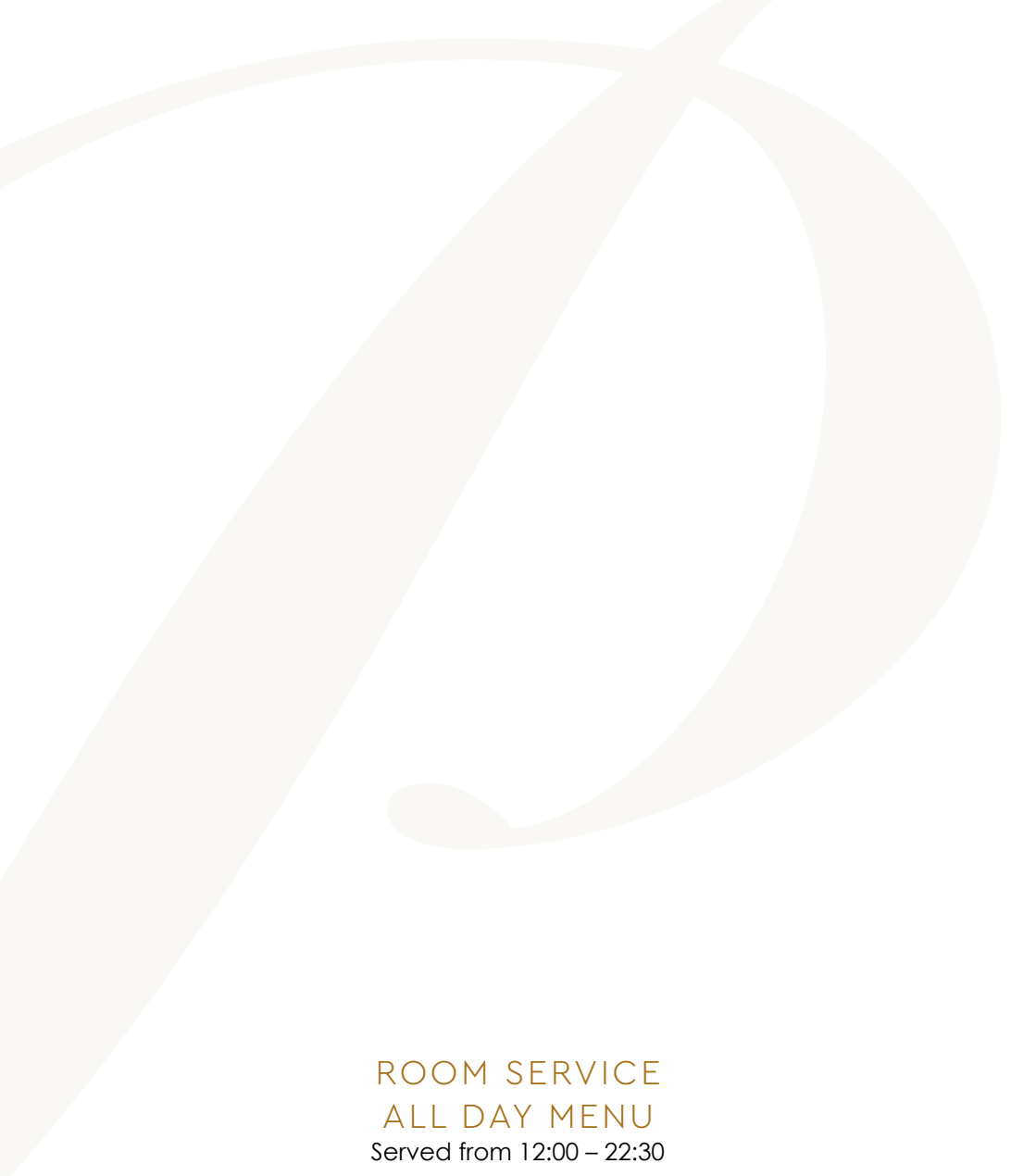
Jam, honey, praline
Marmelade, Honig, Praline

Cereals with milk
Frühstückscerealien mit Milch

Fresh orange juice
Frisch gepresster Orangensaft

Seasonal fresh fruits
Frisches Obst der Saison

Coffee, tea, or herbal infusions
Kaffee, Tee oder Kräuteraufguss



ROOM SERVICE

ALL DAY MENU

Served from 12:00 – 22:30

ZIMMERSERVICE
GANZTAGESMENÜ

Serviert von 12:00 – 22:30

STARTERS & SALADS | VORSPEISEN & SALATE

French fries Frische Pommes Frites	5€
Shrimp Saganaki, tomato sauce, basil, feta** Garnelen Saganaki, Tomatensauce, Basilikum, Feta	12€
Arancini with beef ragout, rice, carrot, celery, fresh tomato sauce, graviera cheese Arancini mit Rinderragout, Reis, Karotte, Sellerie, frische Tomatensauce, Graviera-Käse	10€
Flatbread Tsigareli, smoked greens, tomato sauce, pork apaki, goat cheese Fladenbrot Tsigareli, geräuchertes Gemüse, Tomatensauce, Schweine-Apaki, Ziegenkäse	10€
Greek Salad: cherry tomatoes, cucumber, onion, capers, green pepper, Kalamata olives, feta cream, rusk Griechischer Salat: Kirschtomaten, Gurke, Zwiebel, Kapern, grüne Paprika, Kalamata-Oliven, Feta-Creme, Zwieback	9€
Beet Salad: goat cheese cream, beetroot, beet leaves, olive oil, vinegar, walnuts Rote-Bete-Salat: Ziegenkäse-Creme, Rote Bete, Rote-Bete-Blätter, Olivenöl, Essig, Walnüsse	11€

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Spinach Risotto: spinach, herb pesto with Aegina pistachio, feta cream, dill, lemon zest Spinat-Risotto: Spinat, Kräuter-Pesto mit Aegina-Pistazien, Feta-Creme, Dill, Zitronenschale	12€
Fish of the day with greens: grilled fish, lemon beurre blanc, zucchini, fennel, greens Fisch des Tages mit Gemüse: gegrillter Fisch, Zitronen-Beurre-Blanc, Zucchini, Fenchel, Blattgemüse	27€
Pastitsada: paccheri pasta, braised rooster, pastitsada sauce, graviera cream Pastitsada: Paccheri, geschmorter Hahn, Pastitsada-Sauce, Gravieria-Creme	12€
Grilled Lamb: lamb, eggplant caponata, lamb sauce, rosemary Gegrilltes Lamm: Lamm, Auberginen-Caponata, Lammsouße, Rosmarin	18€
Beef cheek Giouvetsi: beef cheek, fregola, marjoram, parmesan Rinderschulter Giouvetsi: Rinderbacke, Fregola, Majoran, Parmesan	16€

PLATTERS | PLATTEN

Greek Cheeses: 14€

*Arseniko Naxou, Graviera Corfu, Manouri,
Graviera with 7 pepper types, Kefalotyri Kefalonia, Metsovone

Griechische Käse:

Arseniko Naxou, Graviera Korfu, Manouri,
Graviera mit 7 Pfeffersorten, Kefalotyri Kefalonia, Metsovone

Greek Cold Cuts*: 17€

Chorizo salami, beef noumpoulo, pork noumpoulo,
Lefkada salami, pork apaki, smoked chicken

Griechische Wurstwaren:

Chorizo, Rind-Noumpoulo, Schweine-Noumpoulo,
Salami Lefkada, Schweine-Apaki, geräuchertes Hähnchen

DESSERTS | DESSERTS

Dessert of the day 9€

Dessert des Tages

Seasonal fruit salad 7€

Obstsalat der Saison

Selection of ice creams & sorbets 7€

Auswahl an Eiscremes & Sorbets

VEGETARIAN OPTION | VEGETARISCHE OPTION

A vegetarian dish or dish that can be made vegetarian
with minor adjustments.

Ein vegetarisches Gericht oder ein Gericht,
das mit kleinen Anpassungen vegetarisch zubereitet werden kann.

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

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 - Ioannis Ntanasis.

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 Zahlungsquittung 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. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet.

*Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). **Tiefkühlkost. Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften:

Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.