

DE

ROCCAMARE

SANTORINI

STELLA



V.A.T. Is included in prices • -consumer is vor obliged to pay if the notice of payment has vor been received (receipt - invoice) • • The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. • The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit • dishes marked with * have been frozen. • The oil used on salads is olive oil. • Sunflower seed oil is used for frying • responsible for implementation of statutory regulations: hotel manager



CEREALS CONTAINING GLUTEN



SOYA



SESAME SEED



CELERY



MUSTARD



LUPIN



SULPHUR DIOXIDE



PEANUT



NUTS



CRUSTACEANS



MOLLUSCS



FISH



EGG



MILK

Dear valuable guest,
We would like to inform you that all food concoctions found in this menu may contain these ingredients: Cereals containing gluten, shellfish, eggs and egg products, fish and fish products • Peanuts and products based on the peanuts soy and say based products • Milk and milk based products(including lactose)nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, nuts koyinslan) celery and celery products. Mustard and Mustard products sesame seeds and sesame seeds based Sulphur dioxide and aulphites compounds of lupine products.

Please if any of the above ingredients are causing any allergic symptoms, please inform us in advance accordingly

BREAKFAST - BRUNCH

OMELETT IHRER WAHL

kreieren Sie gerne Ihr Lieblingsomelett aus Speck, Käse, Paprika, Tomate, Feta, Champignons
10.00€

EIER BENEDICT

weiches Brötchen, Speck, Hollandaise Sauce
14.00€

GRIECHISCHER „KAJANAS“

Kirschtomaten aus Santorini, Feta, Gerstenzwieback
14.00€

KLASSISCHE SPIEGELEIER

Speck, gegrillte Tomate
10.00€

FRISCHE SALATE - VORSPEISEN

SOMMERSALAT MIT GEGRILLTEN GARNELLEN* UND KALAMARI*

Avocado, scharfe Rucolablätter, Spinat, sanftes Senfdressing
18.00€

CAESAR SALAT

Iceberg, gereifter Kretischer Gruyère-Käse, geröstete Croutons, würziges Dressing
12.00€

Wählen Sie zwischen: zartes Hähnchen* 14.00€
Lachsfilet* 16.00€

SANTORINIA

Kirschtomaten aus Santorini, Kapern, Kapernblätter, Ziegenkäse, traditioneller Zwieback
15.00€

VEGETARIAN TOMATENSALAT

Kapern, Kapernblätter, scharfe Rucolablätter, traditioneller Zwieback
12.00€

BRUSCHETTA MIT RÄUCHERLACHS

Avocadocreme, Tomate, Ei, Rucola
19.00€

BRUSCHETTA AUS TRADITIONELLEM KRETISCHEN BROT & COPPA

grüner Salat, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Balsamico-Vinaigrette
18.00€

WURST- & KÄSEPLATTE AUS GRIECHENLAND

frisch gebackenes Dorfbrot, Kirschtomaten
22.00€

FRISCH & FLOTT

HAUSGEMACHTES BURGER AUS ANGUS KALB*

Speck, Spiegelei, geschmolzener Cheddar-Käse, Salat, Mayo, B.B.Q Sauce
18.00€

MINI CLUB MIT PINSA

Hühnerbrust*, Tomaten- Confit, Frischkäse, Schinken, Spiegelei
17.00€

VEGETARIAN VEGANES CLUB SANDWICH

Toastbrot, gegrilltes Gemüse, Tomaten-Confit, Salat
15.00€

GEBR. KABELJAU

Mini Pita-Brot, Paprikasauce, frisches Gemüse
20.00€

SANDWICH MIT HÜHNERBRUST*

Pita-Brot, Tomate, Zwiebel, Petersilie, Tzatziki
16.00€

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT DEN KÖSTLICHKEITEN DER ÄGÄIS

Tomatensauce, Krustentierbrühe, gereifter Gruyère-Käse
25.00€

HÄHNCHEN*-RIGATONI

Rucola, Estragon, Champignons, Sahne
18.00€

GARNELLEN*-RISOTTO

Tomaten-Confit, Basilikum, schwarzer Trüffel, Schalentiersauce
23.00€

TRADITIONELLE „SKIUFIKTA“-PASTA AUS KRETA

Apaki (geräuchertes Schweinefleischfilet), würzige Rucolablätter, sonnengetrocknete Tomate, 12 Monate gereift Kefalotyri-Käse aus Lassithi, Bio-Olivenöl
20.00€

VEGETARIAN PENNE MIT PILZEN

Rucola, Estragon, 3 verschiedene Pilzsorten
14.00€

VEGETARIAN HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI MIT KIRSCHTOMATEN AUS SANTORINI

Tomatensauce, Basilikum
14.00€

REISNUDELN MIT ARTISCHOCKEN

Lamm französisches Zuschnitts, Artischocke, eingelegte Zwiebel, Fenchelöl, kalte Zitronensauce
27.00€

FISCHFILET MIT RISOTO

Fenchel, Zitrone, Tomate
23.00€

FRISCHER FISCH

Gegrillter Fisch Ihrer Wahl mit Gemüse, Öl & Zitronensauce
pro Kg 90,00€

DIE STEAKS

BEEF RIB EYE (Uruguay)
BEEF T-BONE (USA)
BEEF FILLET (USA)

40.00€
pro Kg 75.00€
38.00€

Béarnaise
Rotwein
B.B.Q.
Chili Sauce

7.00€
7.00€
7.00€
7.00€

SAUCEN

NACHSPEISEN

OBSTSALAT DER SAISON
10.00€

SCHOKOLADEN - LAVAKUCHEN

Zartbitterschokolade, Streusel, Madagaskar-Vanilleeis
12.00€

APFELKUCHEN

Mandeln-Crumble, Eis, karamalisierte Nüsse
16.00€

COOLE ERDBEERSUPPE

Minze, knusprige Baiser, Joghurteis
14.00€