



**εναstron**  
RESTAURANT | BAR



## Vorspeisen – Starters

EUR

### Auswahl an Broten und griechischen Aufstrichen

1.00

*Variety of breads and Greek spreads*

*Varietà di pane e creme greche*

**Octopus / Polpo** <sup>13 | 14</sup> 

in Essig mit Favabohnen, Öl und Kapern

*in vinegar with fava beans, oil and capers*

*in aceto con fave, olio e capperi*

6.90

**Dip Trilogie / Dip trilogy / Dip Trilogia** <sup>1 | 5 | 8</sup> 

sonnengetrocknetem Tomatenpesto, Auberginen und Rote-Bete-Hummus mit knusprigem Pitabrot

*sun-dried tomato pesto, eggplant and beetroot hummus with crispy pita chips*

*pesto di pomodori secchi, hummus di melanzane e barbabietola con pita chips croccanti*

6.90

**Kälteplatte / Cold plate / Piatto freddo** <sup>1 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 14</sup> 

Verschiedene kretische Käsesorten und Aufschnitt mit Fruchtchutney

*variety of Cretan cheeses and cold cuts with fruit chutney*

*arietà di formaggi e salumi cretesi con chutney di frutta*

9.50

**Super food bowl** <sup>1 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 14</sup> 

mit Pitabrot, Buchweizen, Fenchel, Sellerie, Sesam und Frischkäse mit Orangendressing

*with pita bread, buckwheat, fennel, celery, sesame and cream cheese with orange dressing*

*con pane pita, grano saraceno, finocchio, sedano, sesamo e crema di formaggio con salsa all'arancia*

8.50

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
13 Molluscs | 14 Sulphite

## Feta in Phyllo-Hülle

### *Feta in Phyllo-Wrapped*

### *Feta in involucri di fillo* <sup>1 | 5 | 7 | 8 | 14</sup>

mit Minze, Fruchtchutney und Nüssen  
*with peppermint, fruit chutney and nuts*  
*con menta piperita, chutney di frutta e noci*

EUR

5.90

## “Bruschetta” <sup>1 | 3 | 7 | 14</sup>

Pastete aus sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauchpilzen, Balsamico-Essig, Rosmarin und Rucola  
*sun-dried tomato patte, garlic mushrooms, balsamic vinegar, rosemary and rocket*  
*patte di pomodori secchi, funghi all'aglio, aceto balsamico, rosmarino e rucola*

5.50

## Schweinebauchspeck

### *Pork pancetta*

### *Pancetta di maiale* <sup>10 | 14</sup>

mit Paprika, Orange und Petimezi-Soße  
*with peppers, orange and petimezi sauce*  
*con peperoni, arancia e salsa petimezi*

5.90

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
13 Molluscs | 14 Sulphite

EUR

## Salate – Salads – Insalate

### Enastron Bauernsalat / Enastron salad / Insalata Enastron 1 | 7



6.90

mit Kirschtomaten, Paprika, Zwiebel, Oliven, Johannisbrot Zweiback, Sauerkäse, kritamus und Fladenbrot  
*with cherry tomatoes, peppers, onion, olives, carob rusks, sour cheese, kritamus and pita bread*  
*con pomodori ciliegini, peperoni, cipolla, olive, fette biscottate di carruba, formaggio acido, kritamus e pane pita*

### Mischsalat / Mixed salad / Insalata mista 5 | 8 | 10 | 11



6.90

mit Babyspinat, Apfel, Kirschtomaten, Granatapfel, kandierten Nüssen und Mango-Dressing  
*with baby spinach, apple, cherry tomatoes, pomegranate, candied nuts and mango dressing*  
*con spinaci novelli, mela, pomodori ciliegini, melograno, noci candite e dressing al mango*

### Caprese 7 | 11 | 14



7.20

Rote-Bete-Caprese mit Fetawürfeln, Sesam, Rucola und Balsamico-Glasur  
*Beetroot caprese with diced feta cheese, sesame seeds, rocket and balsamic glaze*  
*Caprese di barbabietola con feta a cubetti, semi di sesamo, rucola e glassa balsamica*

### Grüner Salat / Green salad / Insalata verde 4 | 10 | 14



8.50

mit Avocado, Räucherlachs, Mohn, Rettich und Orangendressing  
*with avocado, smoked salmon, poppy seeds, radish and orange dressing*  
*con avocado, salmone affumicato, semi di papavero, ravanello e dressing all'arancia*

### Thunfischtartar / Tuna tartare / Tartare di tonno 4 | 6 | 11



7.50

mit Essiggurke, Sesam, Limette und Avocado  
*with pickled cucumber, sesame, lime and avocado*  
*con cetrioli sott'aceto, sesamo, lime e avocado*

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
 4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
 7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
 10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
 13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
 7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
 13 Molluscs | 14 Sulphite

## Hauptspeisen – Main Dishes – Piatti principali

EUR

### Ravioli <sup>1 | 7 | 14</sup>

gefüllt mit Champignons, weißer Soße und Manouri-Käse  
*stuffed with mushrooms, white sauce and manouri cheese*  
*ripieno di funghi, salsa bianca e formaggio manouri*

10.50

### Handgemachte Nudeln / Handmade pasta / Pasta artigianale <sup>1 | 3 | 7 | 14</sup>

mit Rinderragout, Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Graviere Käse  
*with beef ragout, mushrooms, sun-dried tomato and graviera cheese*  
*con ragù di manzo, funghi, pomodori secchi e formaggio graviera*

11.90

### Orzo Pasta <sup>1 | 2 | 3 | 6 | 9 | 13 | 14</sup>

Garnelen mit Basilikum-Tomatensauce und würziger Wurst  
*Shrimp orzo with basil tomato sauce and spicy sausage*  
*Orzo ai gamberi con salsa di pomodoro al basilico e salsiccia piccante*

12.50

### Schwarzer Risotto / Black Risotto / Risotto nero <sup>7 | 14</sup>

mit Tintenfischfarbe, Meeresfrüchten, Gemüse und Orangensauce  
*with cuttlefish ink, seafood, vegetables and orange sauce*  
*al nero di seppia, frutti di mare, verdure e salsa all'arancia*

15.90

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
13 Molluscs | 14 Sulphite

EUR

## Rib Eye <sup>14</sup>

vom Rind mit Kartoffeln, Champignons und Bourbon-Whiskey-Sauce  
*beef with peasant potatoes, mushroom and bourbon whiskey sauce*  
*manzo con patate contadine, funghi e salsa al whisky bourbon*

26.00

## Lammspieße / Lamb skewers / Spiedini di agnello <sup>11 | 14</sup>

mit Rote Bete und Auberginenpüree mit Weinsauce  
*with beetroot and aubergine puree with wine sauce*  
*con purea di barbabietole e melanzane con salsa al vino*

14.90

## Hühnchenfilet / Chicken fillet / Chicken fillet <sup>1 | 3 | 9 | 14</sup>

mit Safranbulgur, Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten  
*with saffron bulgur, vegetables and sun-dried tomato*  
*con bulgur allo zafferano, verdure e pomodori secchi*

10.50

## Rinderfilet / Beef fillet / Filetto di manzo <sup>6 | 9 | 14</sup>

mit Babykartoffeln, sautiertem Spinat und Pilzsauce  
*with baby potato, sauteed spinach and mushroom sauce*  
*con patate novelle, spinaci saltati e salsa ai funghi*

17.90

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
13 Molluscs | 14 Sulphite

EUR

## Fischfilet (Tagesfang)

*Fish fillet of the Day*

*Filetto di pesce del giorno* <sup>1 | 4 | 9 | 10</sup>

mit gekochtem Gemüse und weißer Buttersauce  
*with stewed vegetables and white butter sauce*  
*con verdure stufate e salsa al burro bianco*

12.90

## Surf & Turf <sup>2 | 10 | 13</sup>



mit Rinderfilet und Garnelen, Kartoffeln und Senfsauce  
*with beef fillet and prawns, potatoes and mustard sauce*  
*con filetto di manzo e gamberi, patate e salsa alla senape*

16.90

## Wolfsbarsch 300g in Salzkruste (auf Vorbestellung)

*Sea Bass 300g Baked in Salt (Pre-order)*

*Branzino 300g al forno con sale (Pre-ordine)* <sup>3 | 4 | 14</sup>

mit saisonalem Gemüse  
*with seasonal vegetables*  
*con verdure di stagione*



37.00



## Premium Speisen – Premium Meals

Für unsere Gäste, die unsere All-Inclusive, Vollpension und Halbpension genießen, wird auf folgende Premium-Speisen ein Preiszuschlag erhoben

*For our guests who enjoy our all-inclusive, full board and half board, a surcharge will be added to the following premium meals*

*Per i nostri ospiti che usufruiscono dei servizi di all-inclusive, pensione completa e mezza pensione, verrà aggiunto un supplemento ai seguenti pasti premium*

EUR

### **Rib Eye** <sup>14</sup> \*Premium

10.00

vom Rind mit Kartoffeln, Champignons und Bourbon-Whiskey-Sauce  
*beef steak with peasant potatoes, mushroom and bourbon whiskey sauce*  
*bistecca di manzo con patate contadine, funghi e salsa al whisky bourbon*

### **Wolfsbarsch 300g in Salzkruste (auf Vorbestellung) \*Premium**

20.00

**Sea Bass 300g Baked in Salt (Pre-order)**  
**Branzino 300g al forno con sale (Pre-ordine)** <sup>3 | 4 | 14</sup>

mit saisonalem Gemüse  
*with seasonal vegetables*  
*con verdure di stagione*

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Ei  
4 Fisch | 5 Erdnuss | 6 Soja  
7 Milch | 8 Nüsse | 9 Sellerie  
10 Senf | 11 Sesam | 12 Lupinen  
13 Weichtiere | 14 Sulfite

1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg  
4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya  
7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery  
10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin  
13 Molluscs | 14 Sulphite