



# EROFILI

---

RESTAURANT  
TRADITIONAL CRETAN CUISINE  
RESTAURANT  
TRADITIONELLE KRETISCHE KÜCHE



MENU / SPEISEKARTE

Traditional bread with a trilogy  
of side dishes – **2.00** (per person)  
*Traditionelles Brot mit einer  
Trilogie Beilagen – 2,00 (pro Person)*

## **APPETIZER / VORSPEISE**

### **Tzatziki – 5.50**

*with yogurt, garlic, cucumber, olive oil  
mit Joghurt, Knoblauch, Gurke, Olivenöl*

### **Eggplant salad / Auberginensalat – 5.50**

*with roasted eggplant, garlic, parsley, olive oil  
mit gerösteten Auberginen, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl*

### **Stuffed wine leaves / Gefüllte Weinblätter – 6.50**

*with fresh herbs and yogurt sourcream with garlic  
mit frischen Kräutern und Joghurt-Sauerrahm mit Knoblauch*

### **Stuffed cabbage / Gefüllter Kraut – 9.00**

*Stuffed with rice and lemon sauce  
Gefüllt mit Reis und Zitronensauce*

### **Feta saganaki – 8.00**

*wrapped in handmade crust sheet and cool tomato jam  
eingewickelt in handgemachtes Krustenblatt und kühle Tomatenmarmelade*

### **Smoked pork apaki /**

### **Apaki aus geräuchertem Schweinefleisch – 9.80**

*slow-cooked with cream cheese, black laurel, honey and fresh aromatics  
Langsam gegart mit Frischkäse, schwarzem Lorbeer, Honig und frischen Aromen*

### **Sautéed fresh mushrooms /**

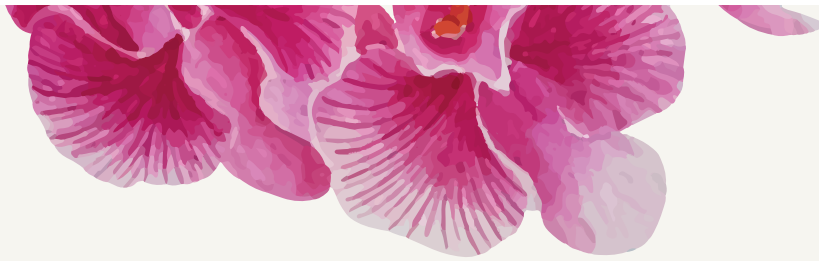
### **Sautierte frische Pilze – 8.00**

*with garlic, thyme and tasty cognac cream sauce  
mit Knoblauch, Thymian und leckerer Cognac-Sahnesauce*

### **Bruschetta – 9.50**

*with tomato sauce, prosciutto, mozzarella, baby rocket and basil oil  
mit Tomatensauce, Prosciutto, Mozzarella, Baby-Rucola und Basilikumöl*





**Crispy shrimp (panco) /  
Knusprige Garnelen (Panco) – 14.00**  
*with tasty tomato jam and red pepper powder*  
*mit leckerer Tomatenmarmelade und rotem Paprikapulver*

**Fried squid (kalamari) /  
Gebratener Tintenfisch (Kalamari) – 12.50**  
*with aioli sauce and chives*  
*mit Aiolisauce und Schnittlauch*

**Grilled octopus / Gegrillter Oktopus – 13.50**  
*with caramelized onions and eggplant cream*  
*mit karamellisierten Zwiebeln und Auberginencreme*

**Marinated anchovy / Marinierte Sardellen – 9.50**

**Grilled sardine / Gegrillte Sardine – 12.00**  
*with quinoa salad and lemon vinaigrette*  
*mit Quinoa-Salat und Zitronenvinaigrette*

**Fresh mussels / Frische Muscheln – 12.00**  
*steamed with white wine, salt flower and fresh dill*  
*gedämpft mit Weißwein, Salzblüten und frischem Dill*

**Shrimps saganaki / Garnelen Saganaki – 12.50**  
*Quenched with ouzo, ripe tomato sauce, clam broth,  
feta cheese and olive oil*  
*Abgeschreckt mit Ouzo, reifer Tomatensauce,  
Muschelbrühe, Feta-Käse und Olivenöl*

**Variety of Cretan appetizers for two /  
Verschiedene kretische Vorspeisen für zwei Personen – 22.00**  
*Traditional cheese pies - green pies, cheese croquettes, stuffed wine leaves,  
meatballs and tzatziki dip*  
*Traditionelle Käsekuchen – grüne Kuchen, Käsekroketten, gefüllte Weinblätter,  
Fleischbällchen und Tzatziki-Dip*





## SALADS / SALATE

### **Greek salad / Griechischer Salat – 8.50**

*With tomato, cucumber, onion, peppers, olives, feta cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano*

*Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse, extra natives Olivenöl und frischer Oregano*

### **Dakos – 7.50**

*With rustic nut, aromatic fresh tomato and traditional galomizithra mousse*

*Mit rustikaler Nuss, aromatischer frischer Tomate und traditionelle Galomizithra-Mousse*

### **Aegean salad / Ägäischer Salat – 9.80**

*With a feast of lettuce, sun-dried tomato, avocado, colorful quinoa, cherry tomatoes, fresh walnuts, aged parmesan flakes, thyme honey vinaigrette and mustard*

*Mit einem Festmahl aus Salat, sonnengetrockneten Tomaten, Avocado, buntes Quinoa, Kirschtomaten, frische Walnüsse, gereifter Parmesan, Thymian-Honig-Vinaigrette und Senf*

### **Caesar salad / Caesar-Salat – 9.80**

*With cool salads, marinated chicken fillet, cherry tomatoes, croutons, corn, aged parmesan and smoked anchovy vinaigrette*

*Zu kühlen Salaten, mariniertem Hähnchenfilet, Kirschtomaten, Croutons, Mais, gereifter Parmesan und geräucherter Sardellenvinaigrette*

### **Yogurt salad / Joghurtsalat – 9.80**

*With green salads, pear, sour apple, pine nuts, avocado, raisins, cherry tomatoes and yogurt sourcream*

*Mit grünen Salaten, Birne, saurem Apfel, Pinienkernen, Avocado, Rosinen, Kirschtomaten und Joghurt-Sauerrahm*

### **Erofilis – 12.90**

*With lettuce feast, smoked salmon fillet, shrimp, mussels, quince, avocado, pine nuts, orange vinaigrette and apple cider vinegar*

*Mit Salatschmaus, geräuchertem Lachsfilet, Garnelen, Muscheln, Quitten, Avocado, Pinienkerne, Orangenvinaigrette und Apfelessig*



# TRADITIONAL GREEK CUISINE TRADITIONELL GRIECHISCH KÜCHE



## **Moussaka – 12.90**

*Local ground beef, fresh vegetables, handmade goat's milk bechamel and Cretan cheeses*

*Lokales Hackfleisch, frisches Gemüse, handgemachtes Ziegenmilch-Bechamel und kretischer Käse*

## **Stuffed wines leaves / Gefüllte Weinblätter – 9.80**

*With a rich variety of stuffed vegetables with tomato, pepper, zucchini, dumplings and yogurt dip*

*Mit einer reichhaltigen Auswahl an gefülltem Gemüse mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Knödel und Joghurtdip*

## **Kleftiko in a crust sheet / Kleftiko im Krustenblech – 17.90**

*Fresh lamb in the oven with tomato, feta and garlic, wrapped in a handmade crust sheet*

*Frisches Lammfleisch im Ofen mit Tomaten, Feta und Knoblauch, eingewickelt in ein handgefertigtes Krustenblatt*

## **Local lamb / Lokales Lamm – 17.90**

*Slow cooked with yogurt and fresh dill*

*Langsam gegart mit Joghurt und frischem Dill*

## **Lamb stuffed with eggplant and feta sauce / Lammfleisch gefüllt mit Auberginen und Fetasaucе – 17.90**

*Fresh lamb with eggplants, vegetables, fresh herbs and tasty feta sauce*

*Frisches Lammfleisch mit Auberginen, Gemüse, frische Kräuter und leckere Fetasaucе*

## **Stifado – 15.00**

*Local veal baked in tomato sauce, onions and aromatic bay leaves*

*Lokales Kalbfleisch in Tomatensauce gebacken, Zwiebeln und aromatische Lorbeerblätter*

*\*All our stews are served with marinated baby potatoes with fresh aromatic herbs*

*\*Alle unsere Eintöpfe werden mit serviertmarinierte Babykartoffeln mit frischen aromatischen Kräutern*



# PASTA

## **Erofilì – 24.50**

*Seafood linguine with crayfish, fresh mussels, shrimps, quinces and tasty tomato sauce*

*Meeresfrüchte-Linguine mit Flusskrebse, frischen Muscheln, Garnelen, Quitten und leckere Tomatensauce*

## **Shrimp pasta / Garnelennudeln – 19.50**

*Linguine with shrimps extinguished with ouzo, rich tomato sauce and aged parmesan*

*Linguine mit mit Ouzo abgelöschten Garnelen, reichhaltige Tomatensauce und gereifter Parmesan*

## **Lobster pasta / Hummernudeln – 33.00**

*Linguini with fresh lobster, tasty shellfish sauce and aromatic olive oil*

*Linguini mit frischem Hummer, leckere Muschelsauce und aromatisches Olivenöl*

## **Cretan carbonara / Kretische Carbonara – 14.50**

*Pennes with smoked apaki chicken, garlic, feta sauce with thyme*

*Pennes mit geräuchertem Apaki-Hähnchen, Knoblauch, Fetasauce mit Thymian*

## **Pennes with fresh salmon / Pennes mit frischem Lachs – 19.50**

*Quenched with ouzo, fennel, muskolemon sauce with dill*

*Abgeschreckt mit Ouzo, Fenchel, Muskolemon-Sauce mit Dill*

## **Sun-dried tomato penne /**

## **Penne aus sonnengetrockneten Tomaten – 11.50**

*Grilled mushrooms, baby rocket and aged parmesan*

*Gegrillte Pilze, Baby-Rucola und gereifter Parmesan*

## **Risotto with mushroom trefolata /**

## **Risotto mit Pilz-Trefolata – 14.00**

*Wild mushroom feast, roasted cherry tomatoes, aged parmesan and summer truffle aroma*

*Wildpilzfest, geröstete Kirschtomaten, Aroma von gereiftem Parmesan und Sommertrüffel*

## **Tasty seafood barley / Leckere Meeresfrüchte-Gerste – 17.50**

*With shrimps, mussels, quinces, aromatic bisque sauce with Kozani yolk and grated parmesan*

*Mit Garnelen, Muscheln, Quitten, aromatischer Biskuitsauce mit Kozani-Eigelb und geriebener Parmesan*



# FRESH SEAFOOD FRISCHE MEERESFRÜCHTE



**Fresh bream / Frische Brassen – 21.50**  
*Grilled, flower of salt and flavorful musklemon sauce*  
*Gegrillt, Salzblume und würzige Musklemon-Sauce*

**Fresh fagri / Frisches Fagri – 27.50**  
*Grilled, flower of salt and tasty olive oil lemon sauce*  
*Gegrillt, mit Salzblüten und leckerer Olivenöl-Zitronensauce*

**Grilled salmon fillet / Gegrilltes Lachsfilet – 25.50**  
*with creamy aromatic white wine sauce and seafood bisque*  
*mit cremig-aromatischer Weißweinsauce und Meeresfrüchte-Biskuit*

**Fresh swordfish / Frischer Schwertfisch – 21.50**  
*Grilled with a flower of salt.*  
*Accompanied by two-color "olive lemon" and "aioli" sauces*  
*Gegrillt mit einer Salzblume. Begleitet von zweifarbigen,*  
*Oliven-Zitronen“- und „Aioli“-Saucen*

**Fresh lobster flambe / Frischer Hummer flambiert – 30.00**  
*Quenched with ouzo and fresh sauteed vegetables*  
*Abgeschreckt mit Ouzo und frisch sautiertem Gemüse*

**Fresh grilled lobster (kilo) /  
Frisch gegrillter Hummer (Kilo) – 95.00**

*\*All our seafood is accompanied with smashed baby potato and fresh pickled beetroot*  
*\*Alle unsere Meeresfrüchte werden mit Beilage serviert mit zerdrückten Babykartoffeln*  
*und frisch eingelegter Roter Bete*





# CHICKEN FILLET

# HÄHNCHENFILET

## **Chicken Erofil / Hühnchen-Erofil – 16.00**

*Sauteed chicken scalopini with honey, balsamic vinegar and cinnamon*  
*Sautierte Hähnchen-Scalopini mit Honig, Balsamico-Essig und Zimt*

## **Stuffed chicken / Gefülltes Hähnchen – 17.00**

*Fillet stuffed with mushrooms, bacon, tomato and velvety mustard sauce*  
*Filet gefüllt mit Pilzen, Speck, Tomaten und samtige Senfsauce*

## **Wine chicken / Weinhähnchen – 16.00**

*Sautéed chicken scalopini with fresh herbs and black bay leaves*  
*Sautierte Hähnchen-Scalopini mit frischen Kräutern und schwarzen Lorbeerblättern*

# PORK FILLET

# SCHWEINEFILET

## **Grilled pork chop / Gegrilltes Schweinekotelett – 12.50**

*With fresh oregano, "garlic-basil" aromatic butter, carrot puree and caramelized onions*  
*Mit frischem Oregano, aromatischer Butter „Knoblauch-Basilikum“, Karottenpüree und karamellisierte Zwiebeln*

## **Pork schnitzel roll / Schweineschnitzelbrötchen – 14.00**

*Filled with fresh mushrooms, mozzarella and aromatic herbs*  
*Gefüllt mit frischen Pilzen, Mozzarella und aromatischen Kräutern*

## **Hot pork fillet / Heißes Schweinefilet – 16.00**

*Hot tomato sauce, eggplant, bacon, extinguished in dry white wine*  
*Scharfe Tomatensauce, Auberginen, Speck, in trockenem Weißwein abgelöscht*

## **Erofil pork fillet / Erofil-Schweinefilet – 17.50**

*Filletini stuffed with plums and oneyed black bay sauce*  
*Filetini gefüllt mit Pflaumen und honigsüße schwarze Lorbeersauce*

*\*All our fillets are accompanied with fresh asparagus and caramelized baked baby potatoes*  
*\*Alle unsere Filets werden mit Beilage serviert mit frischem Spargel und karamellisierte gebackene Babykartoffeln*







# BEEF FILLET RINDERFILET

## **Pepperato – 28.50**

*Tasty sauce from a trilogy of peppers  
and jalapeno pepper*  
*Leckere Sauce aus einer Paprika-Trilogie  
und Jalapenopfeffer*

## **Fillet with wild mushrooms / Filet mit Waldpilzen – 28.50**

*Grilled fillet with sauce from  
fresh mushrooms and wine*  
*Gegrilltes Filet mit Soße von  
frische Pilze und Wein*

## **Beef burger / Rindfleischburger – 12.50**

*Fresh ground beef, caramelized onions  
and fresh butter rosette*  
*Frisches Rinderhackfleisch, karamellierte Zwiebeln  
und frische Butterrosette*

## **Tender black angus ribeye / Zartes Black Angus Ribeye – 32.00**

*Grilled with salt flower, carrot puree  
and flavorful beurre blanc sauce*  
*Gegrillt mit Salzblume, Karottenpüree  
und würziger Beurre-Blanc-Sauce*

*\*All our fillets are accompanied  
with fresh asparagus and caramelized baked baby potatoes*  
*\*Alle unsere Filets werden mit Beilage serviert  
mit frischem Spargel und karamellisierten gebackenen Babykartoffeln*



# DESSERTS NACHSPEISEN

## Deconstructed Cheesecake / Dekonstruierter Käsekuchen – 6.50

*with fresh cream cheese, handmade strawberry jam,  
vanilla and oreo cookie soil*

*mit frischem Frischkäse, handgemachter Erdbeermarmelade,  
Vanille- und Oreo-Keksboden*

## Crispy donuts / Knusprige Donuts – 6.00

*with aromatic honey syrup  
and fresh vanilla ice cream*

*mit aromatischem Honigsirup und frisches Vanilleeis*

## Traditional sheep yogurt / Traditioneller Schafjoghurt – 5.50

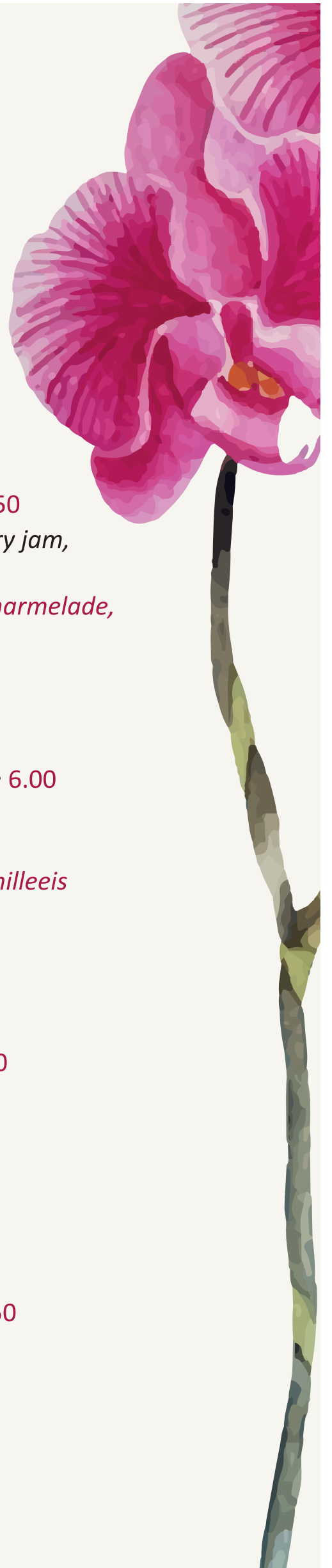
*with thyme honey and walnuts*

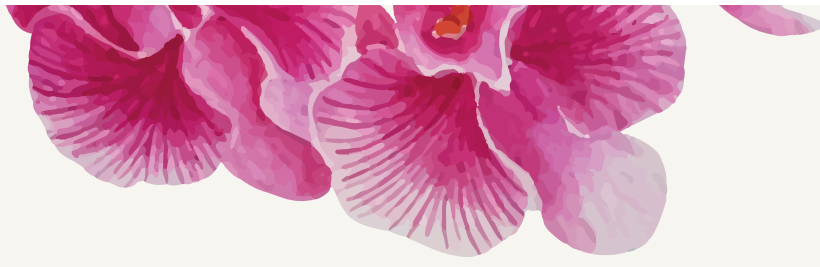
*mit Thymianhonig und Walnüssen*

## Juicy chocolate souffle / Saftiges Schokoladensoufflé – 7.50

*with fresh vanilla ice cream*

*mit frischem Vanilleeis*





## **SOFT DRINKS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

- Coca Cola - **3.20**
- Fanta orange / Fanta-Orange - **3.20**
- Fanta lemon / Fanta-Zitrone - **3.20**
- Sprite - **3.20**
- Soda / Limonade - **3.20**
- Tonic / Tonikum - **3.20**
- Fresh orange juice / Frischer Orangensaft - **4.50**
- Ice tea lemon / Eistee Zitrone - **4.00**
- Ice tea peach / Eistee Pfirsich - **4.00**
- Mineral water bottle / Mineralwasserflasche - **3.00**
- Sparkling water / Mineralwasser - **4.90**

## **BEERS / BIERE**

- Eza draught beer / Eza-Fassbier 0.5lt - **5.50**
- Eza draught beer / Eza Fassbier 0.3lt - **4.50**
- Amstel - **4.50**
- Heineken - **4.50**
- Corona - **6.50**
- Heineken free / Heineken kostenlos - **4.50**
- Rethymnon bio beer blonde /  
Rethymnon Bio-Bierblond - **6.50**
- Rethymnon bio beer black /  
Rethymnon Biobier schwarz - **6.50**

## **COFFEES KAFFEE**

- Greek / Griechischer Kaffee - **3.00**
- Espresso - **3.00**
- Cappuccino - **3.50**
- Frappe - **3.50**
- Irish coffee / Irischer Kaffee - **7.00**
- Cretan mountain tea /  
Kretischer Bergtee - **3.00**

## **DRINKS GETRÄNKE**

- Ouzo - **4.80**
- Raki small carafe /  
Kleine Raki-Karaffe - **6.00**
- Martini - **7.50**
- Campari - **7.50**
- Vodka - **7.50**
- Johnny Walker - **7.50**
- Special whiskey / Spezialwhisky - **9.00**
- Kalhua - **7.50**
- Tia Maria - **7.50**
- Bailey's - **7.50**
- Metaxa \*\*\*\*\* - **7.50**
- Aperol spritz - **9.00**



BEST ADV.



*All taxes are included in prices - Alle Steuern sind in den Preisen inbegriffen.  
Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice)  
Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsmittelung (Quittung – Rechnung) nicht eingegangen ist.*