

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Tagliata vom Thunfischfilet in einem Mantel von weißem und schwarzem Sesam mit Trüffelöl und Zitronensaft 18,90 €

Knusprige Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta Mousse und Trauben-Honigsauce 9,50 €

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola und rote Beete mit Tomatenchutney 13,90 €

„**Gambas a la Basquaise**“ ausgelöste Gambas aus der Pfanne in Knoblauchöl-Chillie-Olivenöl 16,50 €

Octopus vom Grill mit Fawa in gerösteten Mandeln und Caramelzwiebeln 19,90 €

Mediterraner Vorspeisenteller mit Zucchini-puffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche, gefüllte Babycalamari und Artischockenherzen vom Grill 18,90 €

Hauptgänge

Kritharoto (griechische Reisnudeln) mit knusprigen Fetawürfel, Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln und Minze, in Kräuter-Tomaten Sauce 17,80 €

Frische Muscheln in Weisswein-Knoblauch-ODER Tomatensauce ODER mit Orangen-Honigsauce 17,90 €

Kritharoto mit Meeresfrüchten (griechische Reisnudeln) mit Muscheln, Gambas und Baby Calamari in leichter Tomaten-Kräutersauce 22,50 €

Große gefüllte Calamari mit Schafskäse und Spinat vom Grill, an leichter Knoblauchsauce, dazu Reis und Salat 24,50 €

Tutti Fritti (Calamari ,Sardellen, Muschelfleisch und Gambas) mit Knoblauchmayo, dazu großer Salat 20,90 €

Seezunge vom Grill mit Gemüse oder Salat 32,90 €

Thunfischfilet mit gerösteten Kapern vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 27,50 €

Milchkalbskotelett vom Lavagrill (400 gr Plus) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 29,50 €

Ausgelöste Hähnchenkeule am Spieß vom Lavagrill nach kretischer Art mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 19,50 €

Lammtrilogie (Lammrücken, Lammspieß, Lammkrone) in Rotwein-Honig-Kräuter-Sauce, dazu, Rosmarinkartoffeln und Salat 32,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 28,50 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 32,50 €