

Limani (der Hafen)

Vorspeise

Calamarizöpfe fritti mit Tzatziki 10,50 €

Sardinensfillets vom Grill mit Rucolasalat, an Zitronensaft-Olivenöl Marinade 9,80 €

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit gegrilltem Chicorée auf Rucolaöl (mit Kefalograviera und Walnüssen) an kandierten Orangen 13,90 €

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

Gambas a la Basquaise, ausgelöste Gambas / Knoblauch / Chilli / Olivenöl 17,50 €

Octopus vom Grill auf Fava und gerösteten Kapern 19,90 €

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

Hauptgänge

Gebackenes Kabeljaufilet aus der Pfanne mit Kartoffel-Knoblauchpüree und Salat 22,50 €

Hähnchenbrustfilet 'Santorini' (feingehackte Pomodori, Lauchzwiebeln, Paprika, Oliven) mit knusprigen Kartoffeln und Salat 21,50 €

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

Seezunge ca. 450 Gr vom Grill mit Gemüse oder Salat 36,90 €

Kalbsrücken vom Lavagrill ca. 400g mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 31,50 €

Entrecote (Simmenthaler) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 34,50 €

Lammtrilogie (Lammrücken, Lammspieß, Lammkrone) in Rotwein-Honig-Kräuter-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 35,90 €

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

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €

Ab 2 Personen

Tomahawk (ca 1200g.) mit 2 Wunschbeilagen, pro 100g 6,50€

Dessert

Galaktobouriko flambiert mit Cointreau an Vanilleeis für 2 Personen 9,80 €