

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Fetakäse in Engelshaarkruste mit gerösteten Pistazien und Honig 11,50 €

Manourikäse in Sesamkruste vom Grill an Chicorree mit hausgemachter Waldbeermarmelade 14,50 €

„**Midia Saganaki**“ Muscheln Neuseeland in kräftiger Tomaten- Schafskäse-Kräutersauce 13,90 €

„**Gambas al Ajillo**“ Ausgelöste Wildgambas mit Chillie und Knoblauch 17,50

Halbe gefüllte Aubergine mit Fetakäse, Avocado, Minze, Basilikum, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Chili 14,50 €

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

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

Garnelenspieße vom Grill mit Fetasauce , dazu Reis und Salat 22,90 €

Grosse gefüllte Calamari mit Reis, Spinat und Schafskäse in Tomaten-Kräutersauce an Salat 24,90 €

Lammhaxe aus dem Topf mit grünen Bohnen und Kartoffeln a la Mama 23,90 €

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

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

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

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

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und **Gemüse** 35,90 €

Dessert

(Verlangen Sie auch unsere Dessertkarte)

Galaktobouriko flambiert mit Cointreau an Vanilleeis 9,80 €