

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

„Garides Saganaki“ Garnelen aus der Pfanne in Tomaten-Feta-Kräuter-Sauce, leicht flambiert mit Ouzo 17,50 €

Kürbiscremesuppe mit gegrillten Gambas a la Chef 9,90 €

Thuna Tatar auf mariniertem Avocado-Gurken-Salat, mit Zwiebeln, Kapern & Chili 19,50 €

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

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

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

„Offshore Muscheln“ – in Weißwein -Kräutern-Knoblauch Sauce, oder in Tomatensauce mit Kräutern und Knoblauch dazu Knoblauch-Baguette-Brot 18,90 €

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

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

Seezunge vom Grill mit Salat oder Gemüse 36,50 €

Knuspriges Entenbrustfilet in Portweinsauce und Amarena-kirschen, mit Reis und Gemüse 25,90 €

„Exochiko“ Ausgelöste Lammschulter im Pergamentpapier mit Gemüse-Kräuter und Bergkäse, dazu Rosmarinkartoffeln 25,90 €

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

Kalbsrücken vom Lavagrill ca. 400g mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 33,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 29,9 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €