

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Blanchierter Löwenzahn mit frischem Zitronensaft & Olivenöl 6,50 €

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

Thunatatar auf mariniertem Avocado-Wasabi-Gurken-Salat, mit Zwiebeln & Kapern 19,50 €

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel, auf einem Bett aus Feigen & serviert
mit Rucola & gebratenen Austernpilzen 14,50 €

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

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

Hauptgänge

Große Calamari mit Spinat- und Schafskäsefüllung in Senf-Dillsauce,
dazu Reis und Salat 24,90 €

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

„VEGGI“ Gefüllte Paprikaschote mit Reis und Artischocken und
geriebenem Fetakäse 16,90 €

Frische Linguini mit Lammhüfte in Kräuter-Trüffelsauce 24,90 €

Exochiko „Ausgelöste Lammschulter gewickelt im Pergamentpapier“ mit Feta-
Bergkäse, in einer Kräuter Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 25,90 €

Kalbsleber vom Lavagrill mit gerösteten Zwiebeln, Gemüse und
Rosmarinkartoffeln 24,90 €

„Stifado“ ausgelöste Kaninchenkeule aus dem Topf mit Bratkartoffeln 19,90 €

Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Soyasauce, dazu Röstis und Salat 21,50 €

Kalbskrone vom Lavagrill ca. 400g mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse 35,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 29,90 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit kandierter Quitte 7,90 €