

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

„**VEGGI**“ **Gefüllte Rote Paprika** mit Reis und Artischocken und geriebenem Fetakäse, in
Tomaten-Kräutersauce 16,90 €

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

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

Kaninchenfilet aus der Pfanne in Weißwein-Kapern Sauce, dazu Kartoffel-Sellerie Püree,
verfeinert mit Rote-Beete 21,50 €

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

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

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 Pflaume 7,90 €

„**Karidopitta** „ (Walnuskuchen) an **Vanilleeis** 8,50

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