

# Limani (der Hafen)

## Vorspeisen

**Blanchierter Mangold** mit frischem Zitronensaft & Olivenöl 8,90 €

„**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 17,90 €

**Frische Tagliatelle** mit Garnelen und Lachsfilet-Streifen, in einer Hummer-  
Kräuter Sauce 24,90 €

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

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

**Kalbskotelett** vom Lavagrill mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salatbeilage 32,90 €

**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** „ ( **Walnusskuchen**) an Vanilleeis 8,50

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