

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Halbe gefüllte Aubergine mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum, Fetakäse
leicht pikant 14,90 €

Rote Beete und grüne Äpfel auf einem aromatisiertem Joghurtspiegel mit
(Orangen und Limetten) und Walnuss-Babysalat Deko 11,50 €

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

Thuna Tagliatta in Sesamkruste mit Trüffelöl 19,50 €

Gegrillter Manourikäse (griechischer Ziegenschafskäse) mit gegrillten Austernpilzen
und marinierten Früchten 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

Kritharoto (griechische Reismudeln) mit Octopus und Gambas in Weißwein
Tomatensauce und frische Kräuter 21,90 €

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

„Limanisalat“ Grosser Salatteller mit gegrilltem Lachs, Garnelen und Calamari mit
Olivenöl-Zitronenmarinade 24,90 €

Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Soyasauce, dazu Röstis und Salat 22,50 €

„Stifado“ eine geschmorte Kaninchenkeule mit gegrillten Bratkartoffeln 16,50 €

Kalbsrücken vom Lavagrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 32,50 €

Lammhaxe aus dem Ofen, in Weißwein-Tomaten-Kräuter Sauce dazu
Bratkartoffeln und Salat 25,90 €

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

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €

Dessert

„Karidopita„ (Walnusskuchen) an Vanilleeis 8,50 €