

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

- Halbe gefüllte Aubergine** mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum, Fetakäse
leicht pikant 14,90 €
- Feta in knusprige Filohülle**, mariniert mit Thymian, verfeinert mit Honig & Sesam 14,50 €
- Tartar vom kretischen Johannesbrot (Dakos)** mit marinierter Tomate, Feta & Oliven 11,50 €
- 2 pikante Sivri Paprika (Appetitanreger)** vom Grill mit Meersalz 3,90 €
- 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 €
- Gegrillter Manourikäse (griechischer Ziegenschafskäse) mit** hausgemachter
Tomatenmarmelade an Salatbuquett 14,50 €
- Octopus vom Grill** auf Fava & gerösteten Kapern 19,90 €
- Mediterraner Vorspeisenteller** mit Zucchinipuffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche, gefüllte
Babycalamari & Artischockenherzen vom Grill 18,90 €

Hauptgänge

- Thunfischfilet** mit gerösteten Kapern, dazu Rosmarinkartoffeln & Gemüse 27,50 €
- „Veggi“ Gefüllte Paprikaschote** mit Kräuterreis an Tomatensauce 17,90 €
- Lammschulter a la Mama**, mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 26,90 €
- Hähnchenbrustfilet** in Honig-Senf-Soyasauce, dazu Röstis und Salat 22,50 €
- Lammspieße** an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 29,90 €
- Lammkrone** vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €
- Schweinetomahawk aus Gebirge Larissa** mit Pommes und Salat für 39,00 €

Dessert

- Mousse au Chocolat mit kandierter Pflaume** 7,90 €
- „Karidopita“ (Walnusskuchen) an Vanilleeis** 8,50 €
- Galaktobouriko für 2 flambiert mit Cointreau** 11,50 €