Limani (der Hafen)

Vorspeisen

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

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

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) in Sesamkruste, serviert auf feinem Rote-Bete-Tatar, vollendet mit Honig und Walnüssen 14,90

Octapus vom Grill auf Fava & gerösteten Kapern 19,90

Mediterraner Vorspeisenteller mit Zucchinipuffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche, gefüllte Babycalamari & Artischockenherzen vom Grill 18,90

Hauptgänge

St.Petersfischfilet vom Grill an Limetten -Safran-Sahnesauce, dazu Blanchierter Spinat und Reis 23,90

Kritharoto (griechische Reisnudeln) mit Octapus und Gambas, in Weißwein-Tomatensauce und Frischen Kräuter 21,90

„ Veggi" Gefüllte Paprikaschote mit Kräuterreis an Tomatensauce 17,90

„Plaki nach kretischer Art" Loup de Mer Filet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse aus dem Ofen, in einer feinen Tomaten-Kräuter-Sauce 22,90

Schmetterlingsnudeln mit Lammragout, in einer Trüffel-Kräuter-Sauce 24,90

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

Entenbrustfilet Rosa gebraten, in einer Orangen-Marinaden Sauce mit Basmati Reis und Salat 21,90

Milchkalbsrücken ca 200g vom Lavagrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 22,90

Hähnchenbrustfilet in Santorini Sauce (Getrocknete Tomaten, Oliven, Kapern, Lauchzwiebeln und Knoblauch-Olivenöl), 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