

## Kalte Vorspeisen

Tzatziki	€ 4,30
Fawa (gelbes Erbsenpüree) mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln	€ 4,50
Tarama – aus Kabeljaurogen	€ 4,80
Hummus – jordanisches Rezept mit Kichererbsen und Tahini	€ 4,80
Linsen- Schwarzaugenbohnsalat mit Olivenöl-Kräutermarinade	€ 4,80
Rote-Beete-Salat mit Olivenöl-Balsamico-Marinade	€ 4,90
Auberginensalat- Auberginenmus mit Knoblauch und Olivenöl	€ 5,50
Tyrosalata – pikante Schafskäsecreme	€ 5,80
Olivenvariation aus ganz Griechenland	€ 5,95
Feta – Schafskäse garniert mit Oliven und Peperoni	€ 6,50
„Elenas“ Weinblätter mit Tzatziki	€ 6,90
Rindercarpaccio mit Ruccola, Kapern, getrockneten Tomaten, griech. Bergkäse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade	€ 10,50
Lachstatar mit Avocado und Kapern	€ 12,90
Kalter Vorspeisenteller	€ 12,90

## Warme Vorspeisen

Gebackene Zucchini mit Tzatziki	€ 5,50
Gebackene Auberginen mit Tzatziki	€ 5,50
Pimientos de Padron mit Meersalz	€ 5,50
Lauwarme Riesenbohnen mit geriebenem Fetakäse	€ 5,50
Geräuchertes Makrelenfilet, lauwarm, an Oliven und Peperonis	€ 6,90
Florinis – Paprika gefüllt mit Fetakäse	€ 7,50
Saganaki Kefalograviera ( geschmolzener Schafs- Ziegenkäse )	€ 7,50
Gawros – knusprig gebackene Sardellen	€ 7,50
Hausgemachte Zucchini-puffer mit Tzatziki	€ 7,80
Artischockenherzen mit Stiel vom Grill auf Olivenöl-Balsamico	€ 7,90
Halloumi – zypriotischer Käse auf gegrillten Zucchini-Tomaten-Scheiben	€ 8,20
Calamarizöpfe fritti mit Tzatziki	€ 8,50
Manouri-Käse vom Grill auf Salatbouquet mit getrockneten Feigen, Granatapfel und Joghurt-Honig-Dip	€ 8,90
Baby-Calamari gefüllt mit Schafskäse auf Ruccola-Spinat-Beet und Obstdeko in Olivenöl-Limetten-Dressing	€ 10,90
Warmer Vorspeisenteller	€ 12,50
Pitabrot vom Grill mit oder ohne Knoblauch	€ 1,90
Knoblauchbaguette vom Grill	€ 1,80

## Salate

Griechischer Krautsalat mit Sellerie	€ 3,50
Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl und Balsamico	€ 4,50
Horiatiki – griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	€ 8,50

## Hauptgerichte

Gyros	€ 12,50
Bifteki gefüllt mit Schafskäse	€ 12,80
Souvlaki	€ 12,80
Gyros mit Souvlaki	€ 13,90
Gyros mit Souvlaki und Bifteki	€ 14,90
Gyros mit Souvlaki und Lammkotelett (Krone)	€ 17,50
Gyros mit Souvlaki, Lammkotelett (Krone), Bifteki	€ 18,50
Grillplatte für 2 (Gyros, Souvlaki, Lammkotelett (Krone), Biftek	€ 36,00
„DYO-Teller“ Gyros und Baby Calamari	€ 14,90

**Alle o. g. Gerichte werden mit Pommes (Top-Qualität) , Tzatziki und Salat oder Krautsalat serviert**

Vegetarier ( gemischtes Gemüse mit überbackenem Schafskäse )	€ 10,50
Calamari fritti (in Ringe geschnitten) mit großem Salatteller	€ 13,90
Baby-Calamari vom Grill mit frischem Gemüse	€ 15,90
Lachsfilet vom Grill mit Basmatireis und frischem Gemüse	€ 17,80
Dorade Royal ( ca. 450-500 gr ) vom Grill mit Salat oder frischem Gemüse	€ 18,50
Fischteller ( 2 Loup de Mer-Filet, Babycalamari und Garnele ) mit Salat oder frischem Gemüse	€ 22,50

„Mousaka“ Hackfleisch-Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Salat	€ 12,90
Hähnchenbrust „Santorini“ mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln mit Pommes (TOP-Qualität) und Salat	€ 16,90
Lamm aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 17,90
Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat	€ 21,90
Kalbsrücken vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 23,90
Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 25,90
„Alexanderplatte“ für zwei Personen mit Kalbsrücken, zwei Lammkronen und Gyros mit Tzatziki, zwei Salate und Pommes (TOP-Qualität)	€ 44,00

### Burger meets Limani

„Veggi-Burger“ Gemüse patty, Avocado, Mozzarella, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce mit Pommes ( TOP-Qualität ) € 10,90

„Limani-Burger“ Beef patty, Ruccola, Tomate, Essiggurke, Bacon, rote Zwiebeln und Burgersauce mit Pommes ( TOP-Qualität ) € 12,50

„Kreta-Burger“ Beef patty, Salat, Bacon, Florinis, Feta, karamellisierte Zwiebeln und Burgersauce mit Pommes ( TOP-Qualität ) € 13,50

### Dessert

Joghurt mit Honig und Walnüssen	€ 4,50
Orangenkuchen	€ 4,50
Schokoladen-Soufle	€ 4,50
Ekmek Kadaifi ( kandierte Engelshaare mit Vanillecreme und Mandelsahneschicht )	€ 4,50
Schokoladen-Bombe	€ 4,50
Galaktoboureko ( Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme )	€ 4,50

## Weissweine:

### Amalagos – Ploes

€ 12,00 / 0,75 Flasche

Chardonnay und Assyrtiko

Ein trockener Weisswein von schöner gelber Farbe. Frisch, lebendig, elegant und harmonisch.

### Ktima Tselepos – Mantinia

€ 15,00 / 0,75 Flasche

Moschofilero

Dieser Weisswein überzeugt durch seine Klarheit mit grünlich-gelben Nuancen. Langer lebhafter Abgang der von einer zarten Holznote begleitet wird.

### Kir Yianni – Samaropetra

€ 15,00 / 0,75 Flasche

Sauvignon blanc

Im Glas hat der Samaropetra eine schöne grün-gelbe Farbe. In der Nase dominiert der Rhoditis. Umspielt von der leichten Exotic des Sauvignon blanc ist er angenehm am Gaumen, spritzig aber nicht zu jung.

### Domaine Costa Lazaridi – Amethystos

€ 17,00 / 0,75 Flasche

Sauvignon blanc und Assyrtiko

Dieser kristallklare griechische Weisswein hat ein frisches Aroma von exotischen Früchten vor blumigen Hintergrund. Er ist säurebetont und dezent fruchtig im Geschmack und überzeugt durch seinen langanhaltenden Nachhall.

### Domaine Porto Carras

€ 18,00 / 0,75 Flasche

Malagouzia

Gelbgrüne Farbe mit Kristallschimmer. Ausgewogen im Geschmack mit einem reifen Aroma von Pfirsich und Aprikosen. Angenehmer Säuregehalt und eindrucksvoller Nachgeschmack.

## Rotweine:

### Amalagos – Ploes

€ 15,00 / 0,75 Flasche

Merlot und Cabernet

Dieser trockene Rotwein ist von dunkler roter Farbe und hat ein kräftiges Beerenaroma. Sein Abgang ist leicht, trocken und samtig langanhaltend.

### Roussas

€ 19,00 / 0,75 Flasche

Cabernet Sauvignon und Syrah

Klares, brillantes Purpur mit einem feinfruchtigem Bukett mit Noten von Zwetschgen und Beeren, Mokka und einem Hauch von Vanille. Feinmaschiges Tannin mit langem Nachklang.

### Domaine Costa Lazaridi – Amethystos

€ 22,00 / 0,75 Flasche

Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko

Ein Cuvee mit herausfordernden Aromen von roten Waldfrüchten. Sein markanter Geschmack erklärt sich durch die lange Lagerung in Eichenfässern. Vollmundig im Geschmack, nachhaltig und samtweich im Abgang.

### Ktima Pavlidis – Thema

€ 22,00 / 0,75 Flasche

Agiorgitiko und Syrah

Purpurrote, fast schwarzrote Farbe. Rote und schwarze Beeren sowie Gewürze kennzeichnen sein Aroma. Im Geschmack bleibt er samtig und rund.