

Limani (der Hafen)

- „Mythos“ Griechisches Bier 0,33 3,20 €
„Fresco“ Gin mit Tonic, Basilikum und Gurke 7,90 €
Granatapfelschorle (aus Griechenland) ohne Konservierungsstoffe 3,80 €

Vorspeisen

- „Calamarizöpfe“ Fritti 8,50 €
- Geräucherte Makrele kurz gebraten in Olivenöl-Zitronensauce mit Salatdeko und Zwiebeln 5,50 €
- Gegrillter Ziegenkäse in Speckmantel auf Rote Beete Carpaccio und Walnüssen 9,90 €
- Gambas a la Basquaise in Olivenöl-Knoblauch-Chili und frischen Tomaten 9,50 €
- Gefüllte Aubergine mit Avocado, Tomaten, Lauchzwiebeln, Kräutern und Fetakäse (KALT) 9,90 €
- Octopus vom Grill an Fava mit karamellisierten Zwiebeln 14,90 €
- Lachs Ceviche mit Babyspinat, Gurke, Mango, Minze 12,90
- „Mediterraner Vorspeisenteller“ mit Zucchini-Puffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche, Gefüllte Babycalamari und Artischockenherzen vom Grill 14,50 €

Hauptgänge

- Frische Sepia mit Babyspinat in Weinsauce und Reis 17,80
- „Kritharoto“ (griechische Reismudeln) mit Sepiastreifen, Loup de Mer-Filet und Garnelen in Tomaten-Kräuter Sauce 18,50 €
- Seezunge vom Grill mit Salat oder frischem Gemüse 25,50 €
- Thunfischfilet vom Grill an gerösteten Kapern mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 24,50 €
- Frische Linguine mit Lammhüfte (rosa) in einer Pilz-Knoblauch-Salbei-Weissweinsauce mit griechischem Bergkäse 17,90 €
- Entrecote (ca 400 g) vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 26,90 €
- Entrecote (ca 200 g) vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 17,90 €
- Ausgelöstes Lamm aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse 18,50 €
- Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 23,50 €
- Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 25,90 €
- „Alexanderplatte“ für zwei Personen mit Entrecote (ca 400 g), zwei Lammkronen und Gyros mit Tzatziki, zwei Salate und Pommes 44,00 €