

## 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 €

**Weisswein der Woche**, Moschofilero De Gris ( Barrique ), trocken ,fruchtig 0,75 26,50 €  
0,2 7,20 €

## Vorspeisen

Hamachi ( Gelbschwanzmakrelle ) Carpaccio in Olivenöl-Zitronen-Rosa Beeren Sauce 17,50 €

Jakobsmuscheln kurz in der Pfanne angebraten in Chili-Soja-Limetten Sauce, dazu  
Artischocke und Fava-Rote Beete Mousse 14,50 €

Calamrizöpfe fritti mit Tzaziki 8,50 €

Ausgelöste Gambas aus der Pfanne in Knoblauch-Olivenöl 9,50 €

Geräucherte Makrelle kurz gebraten in Olivenöl-Zitronensauce mit Salatdeko und Zwiebeln 5,50 €

Gegrillter Ziegenkäse in Speckmantel auf Rote Beete Carpaccio und Walnüssen 9,90 €

Octopus vom Grill an Fava mit karamellisierten Zwiebeln 14,90 €

„Mediterraner Vorspeisenteller“ mit Zucchini-puffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche, Gefüllte Babycalamari  
und Artischockenherzen vom Grill 14,90 €

## Hauptgänge

Kaninchenfilet in griechischer Zimt-Kräutersauce, dazu frische Linguini mit Rote Beete-Rosinen Pesto 19,90

Seezunge vom Grill mit Salat oder frischem Gemüse 25,50 €

Kalbsrücken ( ca 200 g ) vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 17,90 €

Kalbsrücken ( ca 300 g ) vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 23,90 €

Ausgelöstes Lamm aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse 18,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 23,50 €

Lammfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 24,90 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 25,90 €

„Alexanderplatte“ für zwei Personen mit Kalbsrücken ( ca 300 g ), zwei Lammkronen und  
Gyros mit Tzatziki, zwei Salate und Pommes 44,00 €