

Limani (der Hafen)

„Fresco“ Gin / 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

Calamarizöpfe fritti mit Tzatziki 8,50 €

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

Kleine Portion Muscheln in Weisswein oder Tomatensauce,dazu Knoblauchbrot vom Grill 7,90

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

Thunfischfilet 200 Gramm mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 18,90 €

Thunfischfilet 300 Gramm mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 24,90 €

Muscheln in Weisswein oder Tomatensauce,dazu Knoblauchbrot vom Grill 13,50 €

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

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

Kalbsrücken (200 gr) vom Lavagrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 18,90 €

Kalbsrücken (300 gr) vom Lavagrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 24,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 24,90 €

„Lammtrilogie“ (Lammfilet, Lammkrone und Lammspieß) in Rotwein-Kräuter-Thymian Sauce, dazu
Babykartoffeln und Salat 26,50 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 25,90 €

„Alexanderplatte“ (für zwei Personen) mit Kalbsrücken , 2 Lammkronen und
Gyros mit Tzatziki, dazu zwei Salate und Pommes 45,00 €