

# Limani ( der Hafen )

## Vorspeisen

„**Gambas a la Basquaise**“ ausgelöste Gambas aus der Pfanne in  
Knoblauchöl-Olivenöl-Chili-Sauce 13,90 €

**Manourikäse** vom Grill mit Rote Beete und kandierte Bergamotte an buntem Salat € 11,90

**Gegrillter Ziegenkäse** im Speckmantel auf Oliven-Kirchtomaten-Kapern und trockenes  
kretisches Brötchen mit Ruccola Pesto 11,90 €

**Octopus** vom Grill mit Fawa und karamelisierten Zwiebeln 17,50 €

**Tagliatta** vom Thunfisch in Sesamkruste mit Trüffelaroma 17,90

**Mediterraner Vorspeisenteller** mit Zucchini-puffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche,  
gefüllte Babycalamari und Artischockenherzen vom Grill 16,90 €

## Hauptgänge

**Kaninchenfilet** mit Cocktailtomaten in Pistazien-Bergkäsesauce,  
dazu Reis und Gemüse 19,50

**Ausgelöste Hähnchenkeule** am Spie vom Lavagrill nach kretischer Art mariniert,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 17,90 €

„ **Limanisalat**“ Lachs, Gambas und Calamari auf grossem Salatteller 21,50

**Lamm aus dem Ofen** mit Kapern und Oliven in Rotwein-Kräutersauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 22,50 €

**Thunfischfilet** mit gerösteten Kapern, Rosmarin und Gemüse 24,90 €

**Kalbsrücken ( c.a 350 gr )** vom Lavagrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 24,50 €

**Lammrücken** mit Austerpilze und Egerlinge in Mavrodaphne – Rosmarinsauce,  
dazu Babykartoffeln und Gemüse 24,90

**Lammspieße** an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 25,90 €

**Lammtrilogie**(Lammspiess, Lammkrone und Lammrücken) in Kräutersauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 29,90 €

**Lammkrone** vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 29,90 €