

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Rote Beete-Babyspinat Salat,
in Ruccola-Bergkäse Pesto 13,90 €

2 Scharfe Peperoni vom Grill, mit Meersalz 2,90 €

„Gambas a la Basquaise“ ausgelöste Gambas aus der Pfanne in
Knoblauchöl-Olivenöl-Chili Sauce 15,50 €

Octopus vom Grill mit Fawa und karamellisierten Zwiebeln 19,90 €

Tagliata vom Thunfischfilet mit Trüffelöl 17,50 €

Lachstatar in Ingwer-Chillie-Soyasauce mit Pistazienaroma 17,50 €

Mediterraner Vorspeisenteller mit Zucchini-puffer auf Tzatziki, Lachs Ceviche,
gefüllte Babycalamari und Artischocken herzen vom Grill 18,90 €

Hauptgänge

Loup de Mer vom Grill (ca 1kg für 2 Personen) pro 100g 6,0 €, dazu
2 Beilagen ihrer Wahl

Frische Muscheln in Weißwein-Knoblauchsauce, oder Tomatensauce € 15,90

Kabeljaufilet (Wildfangware) in Bierteigmantel aus der Pfanne, mit „Skordalia“
(Knoblauchkartoffelpüree) und Gemüse 22,50 €

Seezunge vom Grill mit Gemüse oder Salat 32,90 €

Limani Salatteller mit Lachs, Loup de Mer Filet, Gambas und Baby Calamari vom Grill 24,50 €

Thunfischfilet mit gerösteten Kapern vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 27,50 €

Duroc Schweinekotelett (Freilandhaltung) vom Lavagrill mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Pommes und Salat 21,50 €

Ausgelöste Lammschulter aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 26,50 €

Kalbsrücken vom Lavagrill ca. 200gr mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 19,50 €

Kalbsrücken vom Lavagrill ca. 350gr mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 28,90 €

Ausgelöste Hähnchenkeule am Spieß vom Lavagrill nach kretischer Art mariniert,
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 18,90 €

Lammtrilogie (Lammrücken, Lammspieß, Lammkrone) in Rotwein-Honig-Kräuter-Sauce,
dazu Austernpilze, Rosmarinkartoffeln und Salat 32,50 €

Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat 28,50 €

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 32,50 €