

# Limani (der Hafen)

## Vorspeisen

**Calamarizöpfe** fritti mit Tzaziki 10,50 €

„**Ntakos**“ Gerstenzwieback mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Fetakäse 8,90 €

**Halbe Aubergine (kalt)** gefüllt mit Avocado, Fetakäse, Zwiebeln und Tomaten 11,90 €

**Gegrillter Ziegenkäse** im Speckmantel auf Rucola mit  
Kandierte Feigen 13,90 €

„**Gambas a la Basquaise**“ ausgelöste **Gambas** aus der Pfanne in  
Knoblauchöl-Chillie-Olivenöl 16,50 €

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

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

## Hauptgänge

**Große gefüllte Calamari** mit Schafskäse und Spinat vom Grill, an leichter Knoblauchsauce, dazu  
Reis und Salat 22,90 €

**Seezunge vom Grill** mit Gemüse oder Salat 32,90 €

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

**Kaninchenfilet** mit Spargel und Reis, in Hausgemachter Senf-dill Sauce 22,50 €

**Lamm** aus dem Ofen a la Mama mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 26,50 €

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

**Kalbsrücken** vom Lavagrill ca. 300gr mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 26,90 €

**Ausgelöste Hähnchenkeule** am Spieß vom Lavagrill nach kretischer Art mariniert,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat 19,50 €

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

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

**Lammkrone** vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 32,50 €

## DESSERT des Tages

**Halwa** (gepresster Sesam mit Honig) 4,50€