

Limani (der Hafen)

Vorspeisen

Knusprige Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta Mousse und Trauben-Honigsauce 9,50 €

Keftedakia (griechische Hackfleischbällchen) aus dem Ofen, in einer Süß-Sauren Biersoße und schwarz-weißen-sesam Deko 8,90 €

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola und rote Beete mit Tomatenchutney 13,90 €

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

Tagliata vom Thunfischfilet in einem Mantel von weißem und schwarzem Sesam mit Trüffelöl und Zitronensaft 18,90 €

Octopus vom Grill mit Fawa in gerösteten Mandeln und Caramelzwiebeln 19,90 €

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

Hauptgänge

Frische Muscheln Offshore in Weißwein, Tomaten, oder Orangen-Honigsauce 16,90 €

Kritharoto mit Meeresfrüchten (griechische Reismudeln) mit Muscheln, Gambas und Baby Calamari in leichter Tomaten-Kräutersauce 22,50 €

Kritharoto (griechische Reismudeln) mit knusprigen Fetawürfel, Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln und Minze, in Kräuter-Tomaten Sauce 17,80 €

Lachsfilet vom Grill mit Curcuma-Risotto an Orangen-Honigsauce 26,90 €

Große gefüllte Calamari mit Schafskäse und Spinat vom Grill, an leichter Knoblauchsauce, dazu Reis und Salat 24,50 €

Thunfischfilet mit gerösteten Kapern vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse 29,90 €

Seezunge vom Grill mit Gemüse oder Salat 36,90 €

Schweinefilet mit Kräuter-Kürbispüree in Portweinsauce 22,90 €

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

Milchkalbrücken vom Lavagrill (400 gr Plus) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 31,50 €

Lammtrilogie (Lammrücken, Lammspieß, Lammkrone) in Rotwein-Honig-Kräuter-Sauce, dazu, Rosmarinkartoffeln und Salat 35,90 €

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

Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 35,90 €