

Limani (der Hafen)

Vorspeise

Calamarizöpfe fritti mit Tzaziki 10,50 €

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit gegrilltem Chicorée auf Ruccolaöl (mit Kefalograviera und Walnüssen) an kandierten Feigen 13,90 €

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

Gambas a la Basquaise , ausgelöste Gambas/ Knoblauch/Chillie/ Olivenöl 17,50

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

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

Hauptgänge

Kabeljaufilet aus der Pfanne, mit „Skordalia“ (Knoblauchkartoffelpüree) und Rote Beete-Salat 21,50 €

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 27,50 €

Seezunge c.a 450 Gr vom Grill mit Gemüse oder Salat 36,90 €

Duroc Schweinekotelett mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat 22,50 €

Kalbsrücken vom Lavagrill ca 400g 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 €

Ab 2 Personen

Tomahawk (ca. 1200g) mit 2 Wunschbeilagen, pro 100g 6,5 €

Dessert

Galaktobouriko flambiert mit Cointreau an Vanilleeis für 2 Personen 9,80

Halvas (Sesam gepresst und gemahlen mit Honig) 4,90 €