

Extra Karte

Hauptspeisen

Skopelitiko Chtapodi

Gegrillter Octopus auf weißen Bohnen, Cocktailtomaten, Spinat und verschiedenen Kräutern

Spezialität der Insel Skopelos

15,90

Garidomakaronada

Riesengarnelen im Safransud, Tagliolini mit Parmesanflocken und Salat

22,90

Manouri

Manourikäse auf Wildkräuter-Rucolasalat, Brombeervinaigrette

10,50

Lawraki

Wolfsbarschfilet & Gebratene Babykalamares mit Gemüse, Limetten-Vinaigrette und Salat

22,90

Peskandritsa

Seeteufelmedaillons auf karamelisierem Chicorree, Mini-Spargel mit Hummersauce und Salat

25,50

Kotopoulo

Hähnchenbrustfilet mit Semmelbrösel-Kruste, Mozzarella & Parmesan,

Tomatensauce, Basmatireis, Gemüse und Salat

18,90

Dessert

Walnussparfait

Walnussparfait mit frischem Obst

8,50

Mousse au Chocolat

Dunkle und weiße Mousse au Chocolat mit Waldfrüchten

8,50

Aperitif

Granatapfelspritz

Prosecco | Soda | Frischer Granatapfel | Frische Minze

7,50

Weine

Domaine Costa Lazaridi Rosé aus Drama

0,75l • 23,70 | 0,25l • 7,90

helle, rosarote Farbe, feine Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblüten, im Geschmack fruchtig, erfrischend, angenehm, feine Säure, sehr lang anhaltend

Papaioannou Nemea Agiorgitiko (Biologischer Anbau)

0,75l • 25,50 | 0,25l • 8,50

kirschrote Farbe, Aromen aus konzentrierten roten Früchten, mit Noten von Vanille und Milkschokolade, im Geschmack süß, mit balancierter Säure, starke Tanninen