

## Extra Karte

### Skopelitiko Chtapodi

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

*Spezialität der Insel Skopelos*

15,50

### Burrata

Burrata auf Wildkräuter-Zitrusfrüchtesalat

13,90

### Doradefilet

in Pfannengemüse, Limettenvinaigrette und Salat

18,50

### Zanderfilet

mit Blattspinat, Rote Beete, Thymiansauce und Salat

19,50

### Tagliolini mit Pfifferlingen

in Schnittlauchbutter und Salat

15,90

### Garidomakaronada

Riesengarnelen im Safransud, Tagliolini mit Parmesanflocken und Salat

22,90

## Dessert

### Parfait aus griechischem Joghurt

Joghurt-Limetten-Parfait mit frischem Pfirsichragout

9,90

## Aperitif

### Melone Spritz

mit Prosecco, Melonensirup und frischer Minze

7,50

## Trilogia Bianco Nero

### Rot – kleine Flasche 0,2l • 6,90

Der trockene, rote Wein des Sortiments wird aus Trauben der Sorten Syrah und Merlot hergestellt und für 10 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift. Er zeichnet sich durch die Aromen von Himbeere, Kirche, Sauerkirsche, würzig-süßer Vanille, schwarzem Pfeffer, Muskat und süßen Schokoladenaromen aus.

### Weiß – kleine Flasche 0,2l • 6,90

Der trockene, weiße Wein des Sortiments wird aus Trauben der Sorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Asyrtiko hergestellt. Er zeichnet sich durch die fruchtigen Aromen von Pfirsich, Zitrone und Mango sowie floraler Aromen von Zitronenbäumen aus.

### Rosé – kleine Flasche 0,2l • 6,90

Der trockene, rosé Wein des Sortiments wird aus Trauben der Sorten Syrah und Merlot hergestellt. Er zeichnet sich durch die Aromen von roten Früchten wie Himbeere, Kirche sowie süßer Vanille und Cymbid-Pastenaromen aus.