

## Extra Karte

### Skopelitiko Chtapodi

Gegrillter Octopus auf weißen Bohnen, Cocktailtomaten, Spinat und verschiedenen Kräutern  
Spezialität der Insel Skopelos

22,50

### Beluga-Linsensalat

mit Avocado, Cocktailtomaten aromatisiert mit Kräutern und Pita Brot

13,50

### Lachsfilet

in Teriyakisauce, Kartoffelpüree mit Blattspinat und Salat

26,90

### Garidomakaronada

Black Tiger Riesengarnelen im Tomatensud, Bio Tagliolini-Nudeln mit Parmesanflocken und Salat

31,50

## Aperitif

### Melonenspritz

Prosecco | Soda | Melonenstückchen | Frische Minze

9,50

### Granatapfelspritz

Prosecco | Soda | Frischer Granatapfel | Frische Minze

9,50

## Desserts

### Nougat-Pistazien-Parfait

mit Früchten und Passionsfrucht-Sauce

11,90

### Schoko-Soufflé

mit Vanilleeis

9,90

## Weine

### Silvaner »Sonnenkuss«

Feinfruchtig, auf handgepflegten Terrassen mit perfekter Reife gelesen entwickelt dieser Wein Noten von Apfel und Zitrusfrüchten. Der unkomplizierte, süffige Begleiter zu allen Speisen.

0,25 l 8,90

0,75 l 26,50

### Riesling »Sonnenkuss« vom Tempelberg

Trocken, typisch regional mit Noten von Apfel, Pfirsich und Aprikose. Ideal zu Fisch und weißem Fleisch.

0,25 l 8,90

0,75 l 26,50