

## Extra Karte

### Skopelitiko Chtapodi

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

15,90

### Beluga-Linsensalat

mit Avocado, Cocktailtomaten aromatisiert mit Kräutern und Pita Brot

12,50

### Burrata

mit Grapefruit, Koriander-Samen in Vin Santo-Vinaigrette

13,50

### Geräucherte Auberginen

mit Tachini, Zitronensauce, gegrillte Kale mit Pekannuss

12,90

### Lachsfilet

in Teriyakisauce, Basmati, gegarte Bete und Salat

24,50

### Zanderfilet

mit karamellisiertem Chicoree, Passionsfrucht-Sauce und Salat

24,90

### Garidomakaronada

Riesengarnelen im Tomatensud, Tagliolini mit Parmesanflocken und Salat

24,50

## Aperitif

### Melonenspritz

Prosecco | Soda | Melonenstückchen | Frische Minze

8,50

## Desserts

### Nougat-Pistazien-Parfait

mit Früchten und Passionsfrucht-Sauce

9,90

### Schoko-Soufflé

mit Vanilleeis

8,90

## 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 8,00

0,75 l 24,00

### Riesling »Sonnenkuss« vom Tempelberg

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

0,25 l 8,00

0,75 l 24,00