

# FISCH-MEZE-MENÜ

## KALTE VORSPEISEN

- **Taramas**
- **Fava:** Püree aus gelben Platterbsen mit karamellisierten Zwiebeln und nativem Olivenöl extra
- **Marinierter Tintenfisch-Salat (Kalamari)**
- **Marinierter Oktopus:** mit Paprika und Kräutern
- **Horta:** Gekochtes saisonales Blattgemüse
- **Kichererbsensalat :** mit gesalzenem Fisch
- **Räucherlachs :** mit Frischkäse und in Limette marinierten Zucchini auf Rucolabett

## WARME GERICHTE

- **Gedämpfte Miesmuscheln**
- **Samiaki-Garnele**
- **Gefüllte Sardinen:** mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie
- **Oktopus Stifado:** In Rotwein geschmorter Oktopus mit Schalotten
- **Zackenbarsch Frikassee**
- **Vaper-Kartoffeln**
- **Auberginen:** in Tomatensauce mit Graviera-Käse überbacken
- **Garnelen-Pasta:** mit Kirschtomaten

## DESSERT

Zitronentarte und frisches Obst der Saison