

Silvester-Menü

59,90 € pro Person

wahlweise als Vorspeise:

Kefalotiri Käse im Filoteig Sesam | Honig | Tomaten-Chili-Marmelade

Feta Garides

Wildfang Garnele mit Schale Tomatensauce | Oliven | Kapern | Premium Feta

Geröstetes Knoblauchbrot von Gaues Ziegenkäsecreme | Datteln | Paprika | Zwiebeln karamellisierter Bacon | Rucola

Paniertes Weinblatt

mit Reis gefüllt | Kataifi | Blattsalat | Apfel Fenchel | Dill | Chili Mayo | Pinienkerne | Joghurt

wahlweise als Hauptgang: inklusive Salat

Grillteller

Giros | Bifteki | Schweinefiletmedaillons | Bacon Hähnchenbrustfilet | Pommes Frites | Tomatenreis

Short-Rib

12 Stunden bei 55 °C geschmorte Rinder-Rippe Kartoffelstampf | Rosenkohl | Feta

Gebratenes Lachsfilet

Pistazien-Feta-Honig-Senf-Kruste Kartoffel-Gemüse-Beilage

Schweinefiletmedaillons oder Lammfilet

Metaxasauce | Champignons | Feta Kartoffelstampf | Karottenstampf | Pinienkerne

Ravioli mit Zucchinidillbällchen

Getrocknete Tomaten Ravioli | Spinat-Zitronensauce Pinienkerne | mediterranes Gemüse | Spinat

wahlweise als Dessert:

Griechischer Joghurt Wallnüsse | Honig

Loukoumades

frittierte Hefeteigbällchen | Nutella Erdnüsse | Vanille Eis

> Schokoladen Soufflé Kirschen | Vanille Eis