



Silvestermenü 2023/2024

Aperitif

Glas Cuvee Karanika

Griechischer Perlwein aus der Region Amyndeon Rebsorten Xinomavro und Assyrtiko Zitronengelbe Farbe mit einer feinen Perlage. In der Nase entwickelt der Schaumwein feine Aromen von getrockneten Kräutern und Brioche sowie Zitrus, Steinobst und grüner Apfel. Am Gaumen zeigt sich der trockene Schaumwein cremig und erfrischend. Er besitzt einen mittleren Körper bei niedrigem Alkohol. Im Mund erzeugt er eine einzigartige Frische mit rassischer Säure. Früchte und Kräuter begleiten den lang anhaltenden Nachhall.

Dazu servieren wir

I

Pita

Blätterteigröllchen gefüllt mit Bulgur, Pastrami, getrockneten Tomaten und einer Tapenade aus, Oliven, Pinienkernen und Thymianhonig

II

Soupa

Getrüffelte Schwarzwurzel-Suppe mit karamellisierten Datteln und Kressevielfalt

III

Calamaraki

Babycalamaris-Streifen in Basilikum Pesto, auf gebratenem Kartoffelnest, serviert mit Rotpaprika-Marmelade

IV

Sorbet

Zur Geschmacksneutralisierung zwischen den Gängen
Zitronensorbet mit Minze und Mastiha-Likör

V

Fileto

Rosa gebratenes Filet vom Black Angus Rind, in Maronen-Honig-Pfeffer-Sauce, an weißem und grünen Petersilienwurzelpüree.

VI

Soufflee

Weißes Schokoladensoufflee aus der Valrhona-Schokolade mit halbflüssigem Kern, serviert mit Maracuja-Sorbet

Preis pro Person 69,50€

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahlen den halben Preis

Beginn mit dem Aperitif 18.30 Uhr

Menübeginn um 19.00 Uhr

Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr

Änderungen Vorbehalten