

Menü2

Vorspeisenteller

Unser Chefkoch stellt für Sie individuell eine Variation aus kalten und warmen griechischen Vorspeisen zusammen

Variation of cold and warm Greek Appetizers

Iberico

Filet vom Spanischen Iberico-Schweinerücken, gegrillt an Kräuterseitlingen-Jus, serviert mit Erbsen-Püree und mediterranem Gemüse

Grilled Spanish Iberico Pork with Mushroom Sauce, Peas Puree and Mediterranean Vegetables

Oder/Or

Loup de Mer

Kross gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Limonensauce und gegrilltem Gemüse

Grilled Sea Bass Fillet served with Potato-Lemon puree and grilled Vegetables

Oder/Or

Magoula

Butterzarte Kalbsbäckchen, mit leichter Weißwein Zitronen Sauce, serviert auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit Schafkäseraspeln

Veal Cheeks with Cinnamon-Bay Leaf Seasoning cooked in Tomato Sauce served with Greek Noodles and grated Feta Cheese

Mille Feuille

*Blätterteigkuchen mit Orangen-Vanillecreme und Obstgarnitur
Puff Pastry with Orange and Vanilla Cream served with fruit garnish*

*vegetarische Alternativen können zu jedem Menü hinzugefügt
werden*

Vegetarian dishes can be added to every menu

Preis pro Person 58,50€