

Menü 3

Vorspeisenteller

Unser Chefkoch stellt für Sie individuell eine Variation aus kalten und warmen griechischen Vorspeisen zusammen
Variation of cold and warm Greek Appetizers

Psito

Lammschulter aus dem Backofen in leichtem Weißweinsud und Kräutern, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett, vollendet mit Schafskäseraspeln
Oven backed Lamb Shoulder in White Wine and Herb Sauce served with Greek Noodles and grated Feta Cheese

Oder/Or

Kalbsentrecot

Vom Grill an Rotwein-Reduktion, serviert mit Kräuterkartoffeln und Mediterranem Gemüse
Grilled Rack of Veal in Red Wine Sauce served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables

Oder/Or

Steinbutt

Filet vom bretonischen Steinbutt gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert auf grünem Spargel-Risotto
Grilled Turbot Fillet grilled in Lemon-Olive Oil Marinade served with Green Asparagus Risotto

Karidopita

Walnusskuchen in leichtem Sirup mit Feigen-Zimt Creme
Walnut Cake with Syrup and Fig-Cinnamon Cream

Preis pro Person 62,50€