

Festtagsmenüs zum Jahresausklang



Menü 1

24 €

Choriatiki (Bauernsalat) Hähnchen-Keule mit Zitronen-Knoblauch-Soße Mousse au Chocolat

.....

Zu diesem Menü empfehlen wir Ihnen als begleitenden Wein einen 2019er Mantinia. Er stammt aus der Region Peloponnes und wird im Weingut Tselepos produziert. Diesen Wein, den Sie im Restaurant zum Preis von 20 € bestellen können, bieten wir Ihnen beim Abholen Ihres Festtagsmenüs zum Sonderpreis an: 15 €



Menü 2

26 €

Choriatiki (Bauernsalat) Schweinskarree mit Ofenkartoffeln und Bratensoße Mousse au Chocolat

.....

Zum am Stück gebratenen Schweinskarree mit Ofenkartoffeln schmeckt natürlich ein Bier aus dem eigenen Kühlschrank :o) Besonders zur Geltung kommt das Gericht aber im Zusammenhang mit dem Roséwein „Kanennas“. Diesen Cuvée aus der Region um Thessaloniki finden Sie ebenfalls auf unserer Restaurantkarte (für 20,50 €). Im Zusammenhang mit dem Festtagsmenü bieten wir ihn ebenfalls für 15 € an.



Menü 3

28 €

Choriatiki (Bauernsalat) gebackene Lammhaxe mit Kartoffelecken und Thymiansoße Mousse au Chocolat

.....

Lammfleisch und Rotwein sind ein perfektes Paar. Das Rezept für unser Lammgericht stammt aus Nordgriechenland. Von dort kommt auch der erstklassige Rotwein Metoxi. Seine Trauben (Cabernet Sauvignon) sind auf den Bergen der Chalkidiki-Insel Athos gerieft. Dieser aromatische Wein ist eine absolute Empfehlung für all unsere Lammfleischgerichte. Auch diesen Wein möchten wir Ihnen als Begleiter für das Festtagsmenü zum absoluten Sonderpreis anbieten. Die Flasche für 20 € (statt 32 €)