

SILVESTER 2022

MIT FEUERWERK UM MITTERNACHT

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN!



Vorspeisen

- S1) **SALATA PANTSARI-RODI-JIAURTI**
Rote Beete Salat - Granatapfel - Rahmjoghurt
- S2) **MAVROMATIKA-KAPNISTI PESTROFA**
Lauwarme Wachtelbohnen - Mild geräucherte Forellenfilets
- S3) **GYROS CHIMONIATIKOS-SALSA MUSTARDAS -TSILI**
Gyros nach winterlicher Rezeptur - Delikate Senfsauce - Chilikräuter
- S4) **PIKILIA**
Klassischer mediterran-griechischer Vorspeisenteller, kalt und warm zusammengestellt
- S5) **VASILIKO MANITARI-VALERIANA**
Gebratene Steinpilze - Marinierter Feldsalat - Parmesan

Zwischengerichte

- S6) **BIFTEKI ZARKADI-KOKKINO LACHANO-KIVUS MILO**
Hacksteak vom Hirsch - Delikater Rotkohlsalat - Apfelwürfel
- S7) **SPITIKI JOFKADES-KIVUS SOLOMO-SALSA PARMESANAS**
Hausgemachte Bandnudeln - Gebratene Lachswürfel - Parmesanrahm
- S8) **KASERI SAGANAKI- MARMELADA PORTOKALI-SALATA VALERIANA**
Gebratener Kaserikäse - Feine Orangenmarmelade - Feldsalat
- S9) **GARIDES SAGANAKI**
Scampi mit Kopf (ohne Schale), scharf angebraten in einer delikat-pikanten Tomaten-Peperoncini Sauce, mit Schafskäsestückchen abgeschmeckt
- S10) **SOUVLAKI PIKANTIKI**
Schweinespiess vom Grill - Pikant scharfer Krautsalat

5 GÄNGE MENÜ

€ 62,50

Vorspeise, Zwischengericht, *Sorbet
Hauptgericht und Dessert

*SORBET EXKLUSIV NUR IM 5 GÄNGE MENÜ!

4 Gänge Menü
€ 52,50

Vorspeise,
Zwischengericht,
Hauptgericht,
Dessert

3 Gänge Menü
€ 43,50

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert
oder
Zwischengericht, Hauptgericht,
Dessert

2 Gänge Menü
€ 33,50

Vorspeise,
Hauptgericht
oder
Hauptgericht, Dessert

Für unsere jüngeren Gäste

- S19) **KLEINES GYROS** mit Pommes frites
S20) **PUTENSCHNITZEL** mit Pommes frites
S21) **SPAGHETTI** mit Tomatensauce
S22) **SOUVLAKI SPIESS** mit Pommes frites

Je € 8,70

Griechische Dips

- TSATSIKI** € 4,90
TARAMAS € 7,30
CHTIPITI € 7,30
KALAMATAS OLIVEN € 5,80
PEPERONI € 5,90

Mixed Bar

Limoncello Spritz € 7,30 | Glas Prosecco € 5,90
Aperol Spritz € 6,70 | Ouzo Nectar „on the Rocks“ € 6,90

Hauptgerichte

- S11) **KOTSI CHINAS-PRASO-XIRA DAMASKINA-PATATES JACHNI**
Zart geschmorte Entenkeule - Lauchgemüse - Dörrpflaumen - Gedämpfte Kartoffeln
- S12) **BRISOLA VODINI-SALSA TRUFAS-CHONTRES TIGANITES PATATES**
Steak von der Argentinischen Premium Hüfte - Trüffelsauce - Dicke Steakpomes
- S13) **PETROPSARO-PRASORISO-LEMONI**
Goldig gebratenes Steinbeisserfilet - Lauchrisotto
- S14) **DIPLO SOUVLAKI MIX KREATIKA-CHONTRES PATATAS-FLORINIS**
Dreierlei Fleischsorten am Riesenspiess - Rote Grillpaprika - Dicke frische Pomes
- S15) **FILETO TSIPURA-SPANAKI FURNO**
Doradenfilet - Blattspinat - Rosmarinkartoffeln

Dessert

- S17) **KAZANNTIBI**
„Der besondere Karamellpudding des Byzanz“

Weine

Weisswein:

„YPERTERA“ Vioigner-Assyrtiko SEITANIDIS Fl. € 35,90

Rotwein:

„SYRAH“ CHATZMICHAELIS Fl. € 38,90

Rosé:

„AKAKIES“ Xinomavro KYRIANNI Fl. € 33,90

