

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

# Silvesterkarte

RESTAURANT

Mykonos

= 1991 =

### Menü 1 / 45,- €

#### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

**Seelachs<sup>(D, 17)</sup> mit einer Spinatkruste** mit Selleriepüree, dazu ein Wintersalat (Blattsalate, Walnüsse, Rosinen, Granatapfel, Balsamico und ein Granatapfel-Topping)

#### Dessertkreation „New Year“

Tartufo Nocciola (Haselnusseis mit Schokokern und karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen)

### Menü 2 / 49,- €

#### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

**Entrecôte-Steak, 300 g** mit griechischen Kartoffeln aus dem Backofen, dazu ein Wintersalat (Blattsalate, Walnüsse, Rosinen, Granatapfel, Balsamico und ein Granatapfel-Topping)

#### Dessertkreation „New Year“

Tartufo Nocciola (Haselnusseis mit Schokokern und karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen)

### Menü 3 / 46,- €

#### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

**Lammfilet mit Rotweinsauce** mit Kartoffelpüree, dazu ein Wintersalat (Blattsalate, Walnüsse, Rosinen, Granatapfel, Balsamico und ein Granatapfel-Topping)

#### Dessertkreation „New Year“

Tartufo Nocciola (Haselnusseis mit Schokokern und karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen)

### Menü 4 / 45,- €

#### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

**Schweinefilet im Ofen gegart** mit Maronen und Honig, Kartoffelpüree, dazu ein Wintersalat (Blattsalate, Walnüsse, Rosinen, Granatapfel, Balsamico und ein Granatapfel-Topping)

#### Dessertkreation „New Year“

Tartufo Nocciola (Haselnusseis mit Schokokern und karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen)

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**ASSYRTIKO MALAGOUSIA ASMA**  
fruchtig frischer, trockener Weißwein

Glas 0,2 l: 9,50 €  
Flasche 0,7 l: 32,50 €

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**SYRAH XINOMAVRO AXIA**  
vollmundiger, trockener Rotwein, würzig im Geschmack

Glas 0,2 l: 9,80 €  
Flasche 0,7 l: 33,50 €

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**ALPHA SAUVIGNON BLANC**  
harmonischer, trockener Weißwein, weich im Geschmack

Glas 0,2 l: 11,50 €  
Flasche 0,7 l: 39,50 €

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**PINOT NOIR**  
ein kräftiger Rotwein, im Eichenfass gereift mit einer komplexen Fruchtnote von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Gewürzen

Glas 0,2 l: 11,50 €  
Flasche 0,7 l: 39,50 €