



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Silvesterkarte

RESTAURANT

Mykonos

1991

Menü 1 / 49,- €

Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen
der griechischen Küche

Seelachs^(D, 17) 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 / 53,- €

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 / 49,- €

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 / 40,- €

vegetarisch

Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen
der griechischen Küche

Traditionell gefüllte Tomaten und Paprika

mit Reis und Kräutern,
serviert mit griechischen Ofenkartoffeln

Dessertkreation „New Year“

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