



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

# *Silvesterkarte*

RESTAURANT

*Mykonos*

= 1991 =

### **Menü 1 / 49,- €**

#### **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 / 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)