

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

# Silvesterkarte

RESTAURANT

# Mykonos

1991

## Menü 1 / 43,- €

### 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“

mit Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Eis, griechischem Joghurt und Früchten  
*Ein Geschmacksfeuerwerk für den Gaumen*

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**XINOMAVRO THYMIPOULOS**  
vollmundiger, trockener Rotwein

Flasche 0,75 l: 34,50 €  
Glas 0,2 l: 10,50 €

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**MALAGOUSIA CHARDONNAY**  
fruchtig frischer, trockener Weißwein

Flasche 0,75 l: 31,50 €  
Glas 0,2 l: 9,50 €

## Menü 2 / 41,- €

### 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“

mit Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Eis, griechischem Joghurt und Früchten  
*Ein Geschmacksfeuerwerk für den Gaumen*

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**KALOGERI CABERNET SAUVIGNON**  
weicher Geschmack, mit den Aromen der schwarzen Johannisbeere

Flasche 0,75 l: 36,50 €  
Glas 0,2 l: 13,50 €

## Menü 3 / 40,50 €

### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

### Lammfilet mit Rotweinsauce

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

### Dessertkreation „New Year“

mit Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Eis, griechischem Joghurt und Früchten  
*Ein Geschmacksfeuerwerk für den Gaumen*

Unsere Weinempfehlung zu dem Gericht:

**OLD VINEIS**  
vom Weingut Estate Papaioannou  
weich und fruchtbetont mit einer Note von schwarzen Früchten, Minze, Kräutern, Granatapfel

Flasche 0,75 l: 35,- €  
Glas 0,2 l: 10,90 €

## Menü 4 / 38,- €

### Vorspeisenplatte „Silvester“

eine Variation aus kalten und warmen Vorspeisen der griechischen Küche

### Griechische Platte

1 Lammkotelett, Souflaki, 1 Steak, 1 Suzuki mit griechischen Kartoffeln aus dem Backofen, dazu ein Wintersalat (Blattsalate, Walnüsse, Rosinen, Granatapfel, Balsamico und ein Granatapfel-Topping)

### Dessertkreation „New Year“

mit Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Eis, griechischem Joghurt und Früchten  
*Ein Geschmacksfeuerwerk für den Gaumen*