

New Year Dinner Happy 2024

Executive Chef Aggelos Bakopoulos

“Amalia Brut”

Domaine Tselepos

*

Amuse Bouche

Tetramithos Winery- Blanc 0,1 L - Rebsorten: Roditis

*

Lauchsüppchen

Selleriewurzel | Guanciale | Chorizo-Öl | Sauerteig Brot

Zacharias Wines „Lexis Gris“ - Rosé 0,1 L - Rebsorte: Moscofilero

*

Ziegenkäse

Quitten-Chutney | Haselnuss-Crumble | Rucola

Papagianakos Winery - Weiß 0,1 L - Rebsorte: Assyrtiko

*

Wildfang Jumbo Garnele

grünes Apfelpürre | Kalbszunge | Schnittlauch | Trüffelbuttersauce

Domaine Zafeirakis „- Weiß 0,1 L - Rebsorte: Malagousia

*

US-Shortrib

Artischockencreme | Karotte | Wildbrokkoli | Rotweinsauce

Dougos Winery - Rot 0,1 L - “Rapsani Old Vines” PDO

Rebsorten: Xinomavro, Krassato, Stavroto

*

Apple Pie

Mandeln | Haselnuss | Rosinen | Karamell | Eis

Papagianakos Winery – Dessertwein „Melias“

Preis Person

Menü & Getränke **175 €**

Begrüßungsgetränk | begleitende Weine je Gang 0,1 L & Dessertwein 0,05L | Mineralwasser

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an diesem Abend leider keine individuellen Rücksichtnahmen auf Allergien und Unverträglichkeiten treffen können. Ebenso ist es uns nicht möglich, Speisen nachträglich zu ändern oder anzupassen.

New Year Veggi Dinner

Happy 2024

Executive Chef Aggelos Bakopoulos

“Amalia Brut”

Domaine Tselepos

*

Amuse Bouche

Tetramithos Winery- Blanc 0,1 L - Rebsorten: Roditis

*

Lauchsüppchen

Selleriewurzel | Schnittlauch-Öl | Sauerteig Brot
Zacharias Wines „Lexis Gris“ - Rosé 0,1 L - Rebsorte: Moscofilero

*

Ziegenkäse

Quitten-Chutney | Haselnuss-Crumble | Rucola
Papagianakos Winery - Weiß 0,1 L - Rebsorte: Assyrtiko

*

Babygemüse

Artischockencreme | rote Früchte | Rotweinsauce
Domaine Zafeirakis „- Weiß 0,1 L - Rebsorte: Malagousia

*

Wirsingroulade

Reis | Waldpilze | Zucchini | Tomate | Karotte | Kräuter | Salsa
Dougos Winery - Rot 0,1 L - “Rapsani Old Vines” PDO
Rebsorten: Xinomavro, Krassato, Stavroto

*

Apple Pie

Mandeln | Haselnuss | Rosinen | Karamell | Eis
Papagianakos Winery – Dessertwein „Melias“

Preis Person

Menü & Getränke **175 €**

Begrüßungsgetränk | begleitende Weine je Gang 0,1 L & Dessertwein 0,05L | Mineralwasser

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an diesem Abend leider keine individuellen Rücksichtnahmen auf Allergien und Unverträglichkeiten treffen können. Ebenso ist es uns nicht möglich, Speisen nachträglich zu ändern oder anzupassen.