



Silvester-Menü

2026

SEKT- EMPFANG
SEKT ODER DEJA-VU WILD BERRY

1.Gang

Kürbiscremesuppe

samtig-cremig aus
aromatischem
Winterkürbis, fein
abgeschmeckt
mit einem Hauch
Ingwer, Muskat und
einem Tropfen Olivenöl
aus Kreta

2.Gang *Gamelen*

in verschiedenen
griechischen Kräutern

Zarte, kurz gebratene
Gamelen, verfeinert
mit Oregano, Thymian
und hochwertigem
Olivenöl aus Kreta

Wahl.2

*Knuspriger panierter
Feta*

mit Sesam
serviert auf Rucola
Walnüssen, abgerundet
mit einer aromatischen
Rotweinpflaumen Sauce

3.Gang

Salat des Hauses

Frischer Salatmix mit hausgemachtem Dressing-leicht,
erfrischend und aromatisch.

4.Gang-

Hauptgericht zur Wahl

Kalbsschnitzel in Rahm-Champignonsauce

Zart ausgebackenes Kalbsschnitzel in cremiger Pilz-Rahmsauce
& Ofenkartoffeln

Lammhaxe aus dem Ofen

Langsam geschmort, aromatisch, zart und angenehm im Geschmack
mit Gemüse & Kartoffeln

Iberico vom Grill

Saftiges, aromatisches Iberico-Schwein mit feinen Röstaromen
Kartoffeln & Tzatziki

Oktopus mit griechischem Olivenöl

aus Kreta

Zart gegarter, leicht gegrillter Oktopus mit
Zitronensaft und mediterranen Kräutern
Gemüse & Kartoffeln

5. Gang- Dessert

Galaktobouriko

Knuspriger griechischer Blätterteig gefüllt mit
cremigem Vanille Grießpudding, serviert mit Vanilleeis

79,- € p.P

