



Silvester-Menü



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 paniierter 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 & Tzaziki

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



Restaurant Parthenon