

MENU

1. Gang – Suppe

Kürbiscremesuppe

Cremige Suppe aus frischem Kürbis, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und einem Hauch Sahne.

2. Gang – Vorspeise

Manouri mit Tomatenmarmelade

Cremiger griechischer Manouri-Käse, leicht gebraten und kombiniert mit aromatischer, hausgemachter Tomatenmarmelade.

3. Gang – Hauptgericht

(Bitte wählen Sie ein Hauptgericht)

Sirloin Steak mit Rotweinsauce

Zartes, auf den Punkt gebratenes Rumpsteak, veredelt mit einer tief aromatischen Rotweinsauce nach griechischer Art. Begleitet von seidigem Kartoffelpüree und sanft glasierten Karotten, die natürliche Süße und Eleganz vereinen.

Lamm-Trio mit Orzo

Zartes Lammspieß, Lammkotelett und Lammfilet, serviert mit aromatischem Orzo in Tomatensauce, verfeinert mit Kräutern und nativem Olivenöl.

Loup de Mer Filet

Zart gebratener Wolfsbarsch, serviert auf einem cremigen grünen Gemüserisotto. Begleitet von einer aromatischen Sauce aus Senf, Kurkuma und hochwertigem Olivenöl.

4. Gang – Dessert

Schokoladenmousse

Feine, handgemachte Mousse aus Schokolade mit zartem Orangenaroma, serviert mit frischer Waldbeerenmarmelade.

59,9