



**5 GÄNGE MENÜ ZUM VALENTINSTAG AM 14.02.2025**  
**EIN KULINARISCHES ERLEBNIS FÜR EINEN BESONDEREN ABEND.**

1. GANG

**TRAHANA-SOUPA**

EINE SAMTIGE TRAHANA-SUPPE MEISTERHAFT VERFEINERT MIT JOGHURT-ESSENZ, AROMATISIERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN UND DELIKATEM GRAVIERA KÄSE AUS KRETA. EIN GRUSS AUS DER TRADITION DER GRIECHISCHEN HAUTE CUISIN.

2. GANG ZUR WAHL:

**KARABIDA**

ODER

**PAPIA**

KREBSFLEISCH BEHUTSAM IN DER PFANNE GESCHWENKT, AUF EINEM BETT AUS FENCHEL-OUZO-SAUCE, VERFEINERT MIT KNUSPRIGEN KARTOFFEL-SCHUBEN, SERVIERT MIT ERFISCHENDEN COCKTAILTOMATEN, GURKEN UND MANGOSALAT.

RAVIOLI, FILIGRAN GEFÜLLT MIT FRANZÖSISCHER ENTE, ABGERUNDET DURCH KRÄFTIGER JUS-SPUMA. KOMPOSITION EINE HARMONISCHE VERBINDUNG VON TRADITION UND RAFFINESSE.

3. GANG

**GRÜNER APFEL - BASILIKUM - CHAMPAGNER SORBET**

4. GANG ZUR WAHL:

**LAVRAKI**

ODER

**MOSHARI STIFADO**

ZARTES LOUP DE MER-FILET, SANFT GEGART IN EINEM SUD AUS ZWIEBELN UND COCKTAILTOMATEN, ETAGIERT AUF TOMATAN-GAZPACHO UND VOLLENDET MIT GESCHMEIDIGEM BASILIKUM-OLIVENÖL.

ZART GESCHMORTES KALBFLEISH, IN EINER REDUKTION AUS FRISCHEN PASSIERTEN TOMATEN, VERFEINERT MIT NELKEN, ZIMT UND LORBEEREN. BEGLEITET VON KARTOFFELPÜREE AUS GEBRÄUNTER BUTTER UND GROSSEN KARTOFFEL-BARREN.

5. GANG

**SCHOKOLATOPITA**

EIN VERFÜHRERISCHER SCHOKOKUCHEN, SANFT DURCHZOGEN VON AROMATISCHEM MASTIHA-SIRUP, KUNSTVOLL ANGERICHTET MIT EINEM ROSEN-PARFAIT UND EINER LUFTIG LEICHTEM ERDBEER-SPUMA-CREME.

84,00 € PRO PERSON

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen verliebten Abend bei uns.*



PREISE IN EURO INKL. MWST..





**5 COURSE MENU FOR VALENTINE'S DAY ON FEBRUARY 14TH, 2025**  
**A CULINARY EXPERIENCE FOR A SPECIAL EVENING.**

1ST COURSE

**TRAHANA-SOUPA**

A VELVETY TRAHANA SOUP, MASTERFULLY REFINED WITH YOGURT ESSENCE, FLAVORED WITH MEDITERRANEAN HERBS, AND DELICATE GRAVIERA CHEESE FROM CRETE. A TRIBUTE TO THE TRADITION OF GREEK HAUTE CUISINE.

2ND COURSE TO CHOOSE FROM:

**KARABIDA**

OR

**PAPIA**

CRAB MEAT GENTLY SAUTÉED IN A PAN, SERVED ON A BED OF FENNEL-OUZO SAUCE, REFINED WITH CRISPY POTATO CHIPS, ACCOMPANIED BY REFRESHING COCKTAIL TOMATOES, CUCUMBER AND MANGO SALAD.

RAVIOLI, DELICATELY FILLED WITH FRENCH DUCK, FINISHED WITH A RICH JUS-SPUMA.

A COMPOSITION THAT FORMS A HARMONIOUS BLEND OF TRADITION AND REFINEMENT.

3RD COURSE

**GREEN APPLE - BASIL - CHAMPAGNE SORBET**

4TH COURSE TO CHOOSE FROM:

**LAVRAKI**

OR

**MOSHARI STIFADO**

TENDER LOUP DE MER FILLET, GENTLY COOKED IN A BROTH OF ONIONS AND COCKTAIL TOMATOES, LAYERED ON TOMATO GAZPACHO, AND FINISHED WITH SMOOTH BASIL OLIVE OIL.

TENDER BRAISED VEAL, IN A REDUCTION OF FRESH PURÉED TOMATOES, REFINED WITH CLOVES, CINNAMON, AND BAY LEAVES. ACCOMPANIED BY MASHED POTATOES WITH BROWNED BUTTER AND LARGE POTATO BARS.

5TH COURSE

**SCHOKOLATOPITA**

#

84,00 € PER PERSON

*We wish you bon appetite and a lovely evening with us.*



PRICES IN EURO INCLUDING VAT.

