

Themenküche

Kreta

Die Küche der Hundertjährigen

Menü

Euro

Vorspeisenteller Paréa

Röstbrot mit gelber Erbsencreme
Melonen-Chutney mit Gurke,
Minze und gebratenem Oktopus
Spinat-Baklawa

6,80

Rinderfilet

mit minoischer Gewürzmischung mariniert,
Kartoffelpüree mit Kreta-Olivenöl,
Auberginenröllchen

26,00

Götterfreuden

Joghurt-Honig-Creme mit Aprikosenmark,
Walnuss-Parfait, Kirsch-Sorbet

6,80

Menüpreis 36,00

Die Digestif Empfehlung zu unserer Themenküche Kreta

Ouzo plomari

2cl

3,20

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.

In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.