

# New Year Veggi Dinner

## Happy 2025

Executive Chef Aggelos Bakopoulos

### Amuse Bouche

Champagner Amalia-Brut

\*

### Feierliche Suppe

Rauchige Süßkartoffel Suppe | gegrillte Garnele | Maronen | knuspriger Prosciutto | Zitronenöl  
Domaine Tselepos Mantinia - Blanc 0,1 L - Rebsorte: Moschofilero

\*

### Silvester-Salat

Grüne Blätter | Crème brûlée Ziegenkäse | Pink Pickles | Pekannuss-Dressing  
Papagianakos Winery - Weiß 0,1 L - Rebsorte: Assyrtiko

\*

### Vegetarische Cannelloni

Hausgemachte Cannelloni | Spinat | Ricotta-Käse | Blumenkohl Sauce  
Pieria Eratines Winery- Rot 0,1 L - Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Xinomavro

\*

### Schokoleidenschaft

Schokoladen-Mousse | Karamellsauce | Fleur de Sel | Artischocken-Eis | Espresso Crumbled  
Papagianakos Winery – Dessertwein „Melias“

Preis Person

Menü & Getränke **169 €**

Begrüßungsgetränk | begleitende Weine pro Gang 0,1 L | Mineralwasser