

New Year 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

*

Jakobsmuscheln im festlichen Glanz

Sellerie Creme | Champagne Beurre Blanc | frischer saisonaler Trüffel
Papagianakos Winery - Weiß 0,1 L - Rebsorte: Assyrtiko

*

Premium Rinderfilet

Kartoffelterrinen | King Oyster Pilz | Rosenkohlpüree | Rinderjus mit Bergamot
Pieria Eratines Winery- Rot 0,1 L - Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Xinomavro

*

Schokoladeidenschaft

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

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an diesem Abend leider keine individuellen Rücksichtnahmen auf Allergien und Unverträglichkeiten treffen können. Ebenso ist es uns nicht möglich, Speisen nachträglich zu ändern oder anzupassen