

FULL IN LOVE VALENTINES DINNER

Executive Chef Aggelos Bakopoulos

Panorama Royal

Amuse Bouche

Rote Beete-Terrine | Räucheraal | Passionsfrucht-Mayonnaise
Weingut Zacharias – Weißwein 0,1 L : Peloponnes PGI - Rebsorte: Malagousia

Black Angus Beef Tatar

Rote Himbeersuppe | Zitronengrasschaum
Zacharias Wines „Lexis Gris“ - Rosé 0,1 L - Peloponnes PGI - Rebsorte: Moscofilero

Kaisergranat

Buttersauce | Rinderzunge | Kapern
Weingut Zacharias – Weißwein 0,1 L : Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

Entenfilet

Geröstete Rüben | Rübencreme | Schwarze Beeren & süße Weinsauce
Dougos Winery - Rot 0,1 L - Rapsani PDO - Rebsorten: Xinomavro, Krassato, Stavroto

Paris Brest

Namelaka Pistazie | Erdbeerkompott | Erdbeeren
Santo Wines – Santorini PDO - Dessertwein „Vin Santo“

Preis Person

Menü & Getränke

120 €

Ihre Getränke sind für 3 Std. im Preis inbegriffen

begleitende Weine | Softdrinks | Bier | Kaffee & Co | Säfte | Wasser

FULL IN LOVE
VALENTINES VEGGI DINNER

Executive Chef Aggelos Bakopoulos

Panorama Royal

Amuse Bouche

Champignon-Kartoffel Terrine | Passionsfrucht-Mayonnaise
Weingut Zacharias – Weißwein 0,1 L : Peloponnes PGI - Rebsorte: Malagousia

Sellerie Tatar

Rote Himbeersuppe | Zitronengrasschaum
Zacharias Wines „Lexis Gris“ - Rosé 0,1 L - Peloponnes PGI - Rebsorte: Moscofilero

Patata Fondant

Buttersauce mit Oliven & Kapern
Weingut Zacharias – Weißwein 0,1 L : Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

Geröstete Rüben

Rote Bete-Creme | Schwarze Beeren & süße Weinsauce
Dougos Winery - Rot 0,1 L - Rapsani PDO - Rebsorten: Xinomavro, Krassato, Stavroto

Paris Brest

Namelaka Pistazie | Erdbeerkompott | Erdbeeren
Santo Wines – Santorini PDO - Dessertwein „Vin Santo“

Preis Person

Menü & Getränke

120 €

Ihre Getränke sind für 3 Std. im Preis inbegriffen
begleitende Weine | Softdrinks | Bier | Kaffee & Co | Säfte | Wasser