



WEIHNACHTSMENÜ



APERITIFEMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ 5,70

griechischer Schaumwein, Aperol, Mineralwasser

HUGO 0,2l 6,10

Holunderblütensirup mit Sekt,
serviert mit Minze, Limetten und Eiswürfeln

KREATOSUPA 6,10

Milchkalb-Suppe mit frischem Gemüse

BOUTI HINAS 20,90

Gänsekeule (Frischgewicht ca. 600g) aus dem Ofen mit Orangensauce,
dazu Klöße, Rotkohl und grüner Mixsalat

ELAFI 21,90

geschmortes Hirschfleisch in Tomatensauce,
dazu Rotkohl, Drillingskartoffeln und grüner Mixsalat

WEINEMPFEHLUNG

EFCHES ERATINES, ROT, TROCKEN

Anbaugebiet: Amyndeon / Makedonien • Rebsorten: Syrah, Agiorgitiko, Merlot
kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Bietet ein Bukett der nach
Schwarzkirschen, Cassis und Pfeffer mit feinen würzigen Noten schmeckt.
Im Gaumen trocken, vollmundig, körperreich und sehr kraftvoll

Glas 0,2l 7,50

KIDONI KARAMELOMENO 6,40

karamalisierte Quitten aus dem Ofen mit Zimt,
dazu Vanilleeis und Sahne

TENTURA 2cl 3,50

Der traditionelle Likör der Hauptstadt der Peloponnes,
wird seit über einem Jahrhundert in Patras produziert.



**Wir wünschen unseren Gästen
eine schöne Weihnachtszeit**

