



*Weihnachts-*  
*Menü*  
*2024*

# *Menü 1*

## *Gänsemenü 4 Gänge*

*Kürbis – Chilicreme Suppe 8,90  
mit Kürbiskernöl und Croutons*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio von geräucherter Gänsebrust 13,90  
mit Rauke in Orangenvinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Gänsekeule aus dem Ofen 36,90  
mit Rotkraut, Bratapfel und  
Kartoffelpüree in Gänsejus*

\*\*\*\*\*

*Galaktoboureko mit Kataifi 8,90  
gefüllt mit Vanille-Grießfüllung*

*Menüpreis pro Person Euro 59,90*

*Auch einzeln Bestellbar*



# *Menü 2*

## *Fischmenü 3 Gänge*

*Kürbis – Chilicreme Suppe 8,90*  
*mit Kürbiskernöl und Croutons*

\*\*\*\*\*

*Seezungenfilet 39,90*  
*begleitet von feinem Buttergemüse und*  
*Babykartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Galaktoboureko mit Kataifi 8,90*  
*gefüllt mit Vanille-Grießfüllung*

*Menüpreis pro Person Euro 54,90*

*Auch einzeln Bestellbar*

## Aperitif

Campari Orange 7,90

Amalia Brut 0,1 l 7,90

## Champagne

Moët & Chandon 0,2l Fl. 35,90

Moët & Chandon / Moët Ice 0,7l Fl. 119,00

Weingut Moët&Chandon

Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay

\*\*\*\*\*



## Besonders empfehlen wir unsere Spitzenweine

### *Techni Alipias –Rotwein-*

Rebsorte :60%Cabernet

Sauvignon-10%Merlot-30%Agiorgitiko

Trockener Rotwein

Glas 0,2 l 8,90      Flasche 0,7 l 32,90

### *Techni Alipias-Weißwein-*

trockener Weißwein Assyrtiko, Sauvignons Blank

Glas 0,2 l 8,50      Flasche 0,7 l 29,90

*Wir freuen uns, Sie während  
der Feiertage verwöhnen zu dürfen*

*Ihr Kalimera-Team*