

Menü

zum

Valentinstag



14. Februar 2018

*Liebe Gäste,
freuen Sie sich am Valentinstag auf ein romantisches
4-Gang-Menü mit stimmungsvoller Saxofon- und
Klavier-Musik in unserem Restaurant.*



KALIMERA



Für die Damen ein Begrüßungscocktail

4-Gang-Menü 1

Tabagani

Original griechischer Käse gegrillt, mit Marmelade garniert

Karottencremesuppe

mit Mango verfeinert

Filet vom Lachs

-mit Haut gerillt-

dazu Broccoli Püree und ein Hauch von Lemonensauce

Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Schokoladenkern auf hausgemachte Vanillesauce

Menü Preis pro Person Euro 29,90

Für die Damen ein Begräbungscocktail

4-Gang-Menü 2

Tabagani

Original griechischer Käse gegrillt, mit Marmelade garniert

Karottencremesuppe

mit Mango verfeinert

Lammfilet

zartes Lammfilet aus der Golfregion Schottlands,
dazu eine feine Rotwein Sauce, Karottenpüree
und mit Saison Gemüse serviert

Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Schokoladenkern auf hausgemachte Vanillesauce

Menü Preis pro Person Euro 32,90

Aperitif

Prosecco Glas 0,1 l 4,10

Amalia Brut Champagner Glas 0,1 l 5,90

Moet & Chandon Champagne 0,2l Fl. 25,00

Weinempfehlung

Nemea Tselepos -Rotwein-

Rebsorte : 100% Agiorgitiko , Trocken

Aromen von roten Früchten und getrockneten Nüssen.

0,2 l Glas 6,90€

0,7 l Fl. 24,90€

Techni Alipias -Weißwein-

Rebsorte : 20% Assyrtiko, 80% Sauvignon Blanc

ein trockener und fruchtiger Wein.

0,2 l Glas 6,30€

0,7 l Fl. 23,90€



*Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
und Guten Appetit!*

Ihr Kalimerateam