

Menü

ZUM

Valentinstag



14. Februar 2025

Liebe!!

„Die zwischenmenschliche Verbindung, insbesondere in romantischen Beziehungen, kann durch kulinarischen Genuss gestärkt werden. Gekochtes Essen als Akt der Fürsorge und Aufmerksamkeit dient als Ausdruck von Emotionen und festigt Bindung der Liebe und Vertrautheit.“



Menü 1

3-Gang-Menü

Rote Beete Suppe Veloute 8,50



Hähnchenballotine 29,90

*gefüllt mit Gemüse,
verfeinert mit Zitronensauce,
dazu Pastinakenpüree*



Cheese Cake 7,90

*auf knusprigem Keksboden,
garniert mit einem Bouquet aus Waldbeeren*

Auch einzeln bestellbar

Menü Preis pro Person Euro 41,90

Menü 2

3-Gang-Menü

Rote Beete Suppe Veloute 8,50



Calamares gegrillt 30,90

auf schwarzen Tintenfisch Risotto



Cheese Cake 7,90

*auf knusprigem Keksboden,
garniert mit einem Bouquet aus Waldbeeren*

Auch einzeln bestellbar

Menü Preis pro Person Euro 42,90

Aperitif

Amalia Brut Champagne Glas 0,1 l 7,90€ Fl. 0,7l 38,90€

Moet & Chandon Champagne Glas 0,2 l 35,90€ Fl. 0,7l 119,00€

Weinempfehlung

Nemea Tselepos -Rotwein-

Rebsorte : 100% Agiorgitiko , trocken

Aromen von roten Früchten und getrockneten Nüssen.

0,2 l Glas 8,50€

0,7 l Flasche 30,90€

Biblia Chora -Weißwein-

trockener Weißwein

Glas 0,2 l 10,90€

Flasche 0,7 l 36,90€



Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
und Guten Appetit!

Ihr Kalimera Team