

SANTORINI SUNSET SHARING DINNER

Black Tiger Garnelen, Wildfang-Kabeljau, geschmortes Lamm – das Meer und das Land der Ägäis in einem Menü. Moussaka modern Twist trifft auf Baklava neu gedacht. Santorini hat keine einfache Küche. Wir auch nicht.

KAPITEL 1

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot

Oliven & Olivenöl

Tirokafteri

Fetamousse | Chilli | Florinis | Filo | Honig | Sesam

Tarama

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

KAPITEL 2

Riesengarnelen „Saganaki“

Black Tiger Garnelen | Kirschtomaten | Fetakäse | Hummer-Bisque | Basilikum

Moussaka modern Twist

Pulled Beef | Kalbsjus | Crispy-Kartoffeln | Bechamel-Espuma

KAPITEL 3

Wildfang Kabeljau

Muscheln | Blattspinat | grünes Blattgemüse | Kräuter | Zitrone Avgolemono

Geschmortes Lamm

Oregano Kartoffelcreme | Fetacreme | gegrillte Frühlingszwiebel | Lammjus

Ofenkartoffel

serviert mit Metsovone Creme

Gegrillter wilder Brokkoli

Babysalat | Zitrusfrüchte-Dressing

KAPITEL 4

Baklava modern Twist

Filoteig | Pistazienkerne | Pistazien-Cremeux | Kaimakieis

Preis pro Person: 78 €

Eine individuelle Menü Gestaltung führt zu veränderten Preisen.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Preisveränderungen / Menüänderungen vorbehalten