



Liebe Gäste,

nach alter Tradition bieten wir auch dieses Jahr ein besonderes Silvestermenü (bei Vorabinformation auch vegetarisch möglich) aus der greekcuisine der neuen Generation an. Der Abend beginnt um 18:00 Uhr und endet um ca. 1:00 Uhr. (Menü endet um ca. 22:45 Uhr)

Amuse bouche

Lachstatar, Gurke, Karotte, Babyspinat, rote Mayonnaise

2016 Kalogeri
Malagouzia
Weingut Papagiannakos, Zentralgriechenland/Attika

Dorade Royal, grüne Bohnen, Cherry Tomaten, rote Zwiebel, Nori-Algen

2016 Thalassitis
Assyrtiko
Weingut Gaia, Santorini

24 Stunden Ochsenbäckchen, Kichererbsen Püree, Möhre, Rosenkohl, Ochsenjus

2010 „Alte Reben“
Agiorgitiko
Weingut Papaioannou, Nemea

„Dreierlei Schokolade“, Brownie, dunkle Ganache, weiße Schokoladenmousse, Orangengelee

2015 „Gastspiel“ Rotschiefer
Riesling Kabinett
Weingut Van Volxem, Mosel

Silvestermenü 69,90 EUR
Weinbegleitung 4 x á 0,1l 29,90 EUR

Reservieren Sie unter 0211 60 20 713 oder **online** www.askitis.com . Um Reservierung bis zum 26.12.2017 wird gebeten. (Jede Reservierung ist verbindlich, Stornierungen bis zum 27.12.2017 sind kostenfrei, ab dem 28.12.2017 werden Stornierungen oder nicht erscheinen kostenpflichtig).

SILVESTER MENÜ 2017