



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

Lakerda vom „Yellowfin Thunfisch“, Filoteigröllchen, karamellierte Zwiebeln, Artischockencreme, Frisee

2017 Atlantis
Assyrtiko, Athiri, Aidani
Weingut Argyros, Santorini

Schwertfischmedaillon, Auberginen-Tachini-Paste, Butter-Blumenkohl, Kapernäpfel

2017 Vóila
Assyrtiko
Weingut Lyrarakis, Kreta

Schultertranchen vom deutschen Wiesenlamm aus dem Rohr, Pastinaken Püree, wilder Brokkoli, Lammjus

2011 Yianakohori aus der 5l Jeroboam Flasche
Xinomavro
Weingut Kir Yianni, Naoussa

Kataifi, Bourbon-Vanille, geschlagene Creme, Mandelsplitter, Pistazienspiegel

2016 „Gastspiel“ Haus Klosterberg
Riesling Kabinett
Weingut Markus Molitor, Mosel

Silvestermenü 72,50 EUR
Weinbegleitung 4 x á 0,1l 32,50 EUR

Reservieren Sie unter 0211 60 20 713 oder **online** www.askitis.com . Um Reservierung bis zum 26.12.2018 wird gebeten. (Jede Reservierung ist verbindlich, Stornierungen bis zum 27.12.2018 sind kostenfrei, ab dem 28.12.2018 werden Stornierungen oder nicht erscheinen kostenpflichtig).

SILVESTER MENÜ 2018