



“Elia” Restaurant

Menu B’

Willkommensgruß des Chefs

**

„Kritharoto“ Pasta mit Pilzen, Trüffelöl und
Flocken aus kretischem Gravierkäse des Dorfes „Amari“

**

Erbsencreme mit Minze und Bruschetta mit kretischem „Apaki“
(geräuchertem Schweinefleischfilet) aus eigener Farm

**

Frischer Lattichsalat ”Romain” mit Rucola, gegrilltem Manouri Käse,
Champignons und sonnengetrockneten Tomaten
in warmer Balsamico- Sauce

**

Ägäische Meeresfrüchte Trilogie mit aromatischen Kräutern,
Ingwer und Creme mit frischem Meerrettich aus unserem eigen Garten

**

Zitronen- Sorbet

**

Schweinefleisch- Medallion mit Erbsen aus erlesener Ernte,
Karotten „Fontan“ mit Marsala Sauce und Kartoffel- Gnocchi

oder

Gedämüftes Wolfsbarsch- Filet mit Garnelen Gambari,
Frikassee aus Mangold, Kerbel und Chicory der Südküste bei „Askifou“

**

Schokolade- Überraschung mit Beeren

**

Filterkaffee

Guten Appetit!!!

