



HARPIN
HOTELS
MENÜ A

Gruß aus der Küche

Canapé mit Frischkäse, Myzithra (kretischer Molkenkäse), „Apaki“ (geräuchertes Schweinefleisch),

Walnuss und Thymianhonig

*Rote-Bete-Skordalia (Knoblauch-Dip)
mit geräuchertem Hähnchen, Rucola und Johanniskraut-Sirup*

*Karottencremesuppe (Velouté)
mit Koriander, frittiertem Trahanas (traditionelle Getreidepastete) und traditioneller Bauernwurst*

*Erfrischender Quinoa-Couscous-„Kranz“
mit Roter Bete, Gurke, Cherrytomaten, kretischen Kräutern und in Zitrussoft marinierten Garnelen,
serviert mit Minz-Honig-Dressing*

Zitronen-Minz-Sorbet

*Lammkoteletts mit Kräuterpesto
Mozzarella, geräuchertem Paprika, knusprigen Kartoffelspalten (Kydonates), Bratensoße mit*

*Aegina-Pistazien und Butterkarotten
oder*

*Lachsfilet mit Olivenkruste
auf Blattspinat, begleitet von Kartoffelpüree, Lauch, Sellerie und Velouté-Sauce*

*Windbeutel (Choux) gefüllt mit Weißer Schokoladen-Namelaka
in einer süßen Erdbeersuppe mit grünem Apfel und Zitronenabrieb*



