



*Weihnachts-
Menü
2023*

Menü 1

Gänsemenü 4 Gänge

Kürbis - Chilicreme 7,50
mit Kürbiskernöl und Croutons

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust 12,50
mit Rauke in Orangenvinaigrette

Gänsekeule aus dem Ofen 27,50
mit Rotkraut, Bratapfel und
Kartoffelknödeln in Gänsejus

Mascarpone – Orangen - Crumble 8,50
mit Macadamia - Eis

Menüpreis pro Person Euro 49,50

Auch einzeln Bestellbar



Menü 2

Fischmenü 3 Gänge

Kürbis – Chilicreme 7,50
mit Kürbiskernöl und Croutons

Lavraki (Wolfsbarschfilet) 24,90
dazu Kritharotto mit Merresfrüchtebrühe
verfeinert mit Tequila-Ananas Sauce

Mascarpone – Orangen - Crumble 8,50
mit Macadamia - Eis

Menüpreis pro Person Euro 35,90

Auch einzeln Bestellbar

Aperitif

Campari Orange 7,90
Amalia Brut 0,1 l 7,90

Champagne

Moët & Chandon 0,2l Fl. 35,90
Moët & Chandon / Moët Ice 0,7l Fl. 119,00
Weingut Moët&Chandon
Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay



Besonders empfehlen wir unsere Spitzenweine

Techni Alipias –Rotwein-

Rebsorte :60%Cabernet

Sauvignon-10%Merlot-30%Agiorgitiko

Trockener Rotwein

Glas 0,2 l 8,90 Flasche 0,7 l 32,90

Techni Alipias-Weißwein-

trockener Weißwein Assyrtiko, Sauvignons Blank

Glas 0,2 l 8,50 Flasche 0,7 l 29,90

*Wir freuen uns, Sie während
der Feiertage verwöhnen zu dürfen*

Ihr Kalimera-Team