



# Christmas MENU

## HAUPTSPEISEN

### **Kalbsrollbraten mit Gemüse und Feta**

Zartes Kalbfleisch, liebevoll gefüllt mit mediterranem Gemüse und cremigem Feta, in feiner Bratensauce serviert, dazu Ofenkartoffeln

### **Rinderfilet in Rotweinsauce**

Saftig gegartes Rinderfilet mit kräftiger Rotweinsauce – ein Klassiker für Genießer, dazu Zapfenkroketten

### **Lammbraten mit Reismudeln aus dem Ofen**

Zart geschmorter Lammbraten nach griechischer Art, begleitet von aromatischen Reismudeln und mediterranen Kräutern

### **Festliche Nudelvariation**

Hausgemachte Bandnudeln in cremiger Trüffelrahmsauce oder wahlweise mit feiner Safran-Basilikum-Sauce – elegant und duftend

### **Festliches Gemüse**

Buntes Wintergemüse: glasierte Karotten und Tomaten, Rosenkohlrischen und zarte Bohnen im Butter-Zitronen-Duft, liebevoll angerichtet, dazu Jasminreis

## DESSERT

### **Lebkuchen-Tiramisu**

klassisch italienisch mit weihnachtlichem Gewürzduft

### **Galaktoboureko mit Vanilleeis**

griechische Grießcreme im knusprigen Blätterteig, warm serviert mit Eis

### **Panna Cotta mit Weihnachtstopping**

sanfte Vanillecreme mit fruchtigem Zimt-Orangen-Kompott

