

D E L P H I
Silvetster Menü 2025

Auftakt

Bisquit, "white" Tarama, Herringskaviar

Gang 1:

Riesengarnele

thronend auf Kürbis-Veloute'

Gang 2:

zur Auswahl:

zarte Weinblätter | mit aromatischer Reis-Kräuter-Fleischfüllung und Avgolemono-Kurkumasauce

Auberginen Krokette | creme von geräucherten Auberginen, Mandeln-Joghurt, Tomatenconfit

Ziegenfrischkäse | im "Filo" Teig gebacken mit Bacon, Feigen und roten Feigensenf verfeinert

Octopus & Calamari | als Salat, "resereve" Rotweinessig -Vinaigrette, Majoran + 5 €

"saku" Thunfisch | als Carpaccio, Wildkräutersalat-Bouquett + 5 €

Gang 3:

zur Auswahl:

Fisch

Fischteller | Riesengarnele, Calamari, Dordenfilet, Tagesbeilage

Thunfischsteak | "rare" gegrillt, Zitrusfrüchte Vinaigrette, Tagesbeilage + 5 €

Wildfang-Riesengarnele | (ca. 230 Gr. Stück) gegrillt, Tagesbeilage + 13 €

Fleisch

Barbarie Entenbrust | Feigen, Muscatweinsauce, Tagesbeilage

irische Lammhaxe | niedrigtemperaturgegart, Portwein-Edelpilzjus, Tagesbeilage

"grain feed" Roastbeef | (ca 250 Gr-) - Rotwein-Thymiansauce, Tagesbeilage + 13 €

Gang 4:

Dessert

Cheesecake | Mascarponecreme, "Melomakarono"- Crumble, Grand Marnier-Kaki

Preis: ab 59 € p.P.

für Reservierungen vor 18:30 :

auf Wunsch Menü ohne Gang 1 ab 46 € p.P.

(begrenzt auf 2 Stunden und nur Tischweise buchbar)