

Wir laden Sie zum Symposium herzlich ein.



... am Montag den 04 Dezember 2017 ab 19.00 Uhr

zu unserem 6 Gänge Menü passenden, ausgesuchten Weinen. Genießen Sie die Essklasse Griechenlands und lernen Sie die "gesunde, unkomplizierte Griechische Küche" mit ihren Spezialitäten kennen. Kosten: nur 25.- € pro Person. Bitte melden Sie sich unter Tel.(0212) 79189 oder per email an: info@kanathos.de

Ihre Taverne Mykonos

Menü

Gang 1.

Mastelo vom Grill mit Honig μαστοελο

Weichkäse aus Kuhmilch

Salzig, scharf, bitter, süß und sauer zugleich.

dazu servieren wir ein Glas 0,1 | Retsina

Gang 2.

Spetsofai σπετσοφάϊ

Erbsen- Wurst-Eintopf

Gang 3.

Choriatiki χωριάτικη

Bauernsalat er besteht in seiner einfachsten Variante aus Gurken, Tomaten, Romana ,Weißkohl, grünen Paprika, Oliven, Schafskäse und Olivenöl-Kanathos

Gang 2+3 Dazu servieren wir ein Glas 0,2 | Rosé

Gang 4.

Suwlaki Trilogia σουβλακι

Hähnchen-Schwein- und Lamm auf ein Spiess

Dazu servieren wir ein Glas 0,1 | Weisswein

Gang 5.

Stifado mt Crevetten στιφάδο με Γαρίδες

Crevetten mit kleinen Zwiebeln in Rotwein Geschmort.

Dazu servieren wir ein Glas 0,1 | Rotwein

Gang 6.

Karamelpudding κρέμα καραμελέ

Dazu servieren wir ein Glas 0,1 | Likörwein

Retsina Karavaki 2016

Er entsteht aus dem versteinerten Harz der Kiefer und hält das Leben wie eine kleine „Arche“ über die Jahre hinweg eingeschlossen.

Cuvee Prestige Rosé 2016 Rebsorte: Agiorgitiko - Moschofilero

g.g.A. Peloponnes (Korinth/Mantinia)

Ein voller, satt fruchtiger Rosé aus Agiorgitiko und Moscofilero, einem leichten Kräuterduft mit wohlschmeckenden Aromen, kompakter Frucht und einem harmonischen Gesamteindruck. .

Cuvee Prestige Weiss 2016

Rebsorte: Moschofilero 70% - Roditis 30% g.g.A. Mantinia - Peloponnes

Die Farbe ist ein helles weiss-gelb mit grüner Tönung. Die Nase ist komplex und der Wein versprüht das Aroma frischer Blumen, mit einem Hauch zerdrückter Blüten und Früchten wie Avocado. Ein entspanntes Tempo und eine Luxus-Textur entfalten den Geschmack von Zitrusfrüchten und einer Spur Jasmin und Minze. Der Säuregehalt hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack am Gaumen und endet mit einem klaren, verlängerten Abgang.

Cuvee Prestige Rot 2015 Rebsorte: Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon

g.g.A. Peloponnes (Nemea/Mantinia)

Die Farbe ist ein brillantes, mäßig- starkes Purpurrot mit rosa Akzenten. Auf der Nase ist dieser Wein lebhaft mit einer intensiven Duftnote von schwarzen Kirschen, Brombeeren, einem Ton Pflaumen, Veilchen und getrockneten Kräutern. Von mittlerem Körper am Gaumen, ist er harmonisch abgerundet mit mäßigem Säuregehalt und einem milden Tannin. Der Nachgeschmack ist zurückhaltend, mit einer leichten Note Anis.

Tsantali Moscatos aus Limnos (Likörwein)

Kräftige goldgelbe Farbe, Aromen von Wabenhonig und Moscatos-Trauben, edelsüß und gehaltvoll im Geschmack.

Bei hinterlegter Email-Adresse erhalten Sie wöchentlich interessante Preisangebote aus den Bereichen: Wein, Olivenöle und unsere Restaurant -Menüs.

Symposion-Probierpaket

- 1 Flasche Retsina Karavaki 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Weiss 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Rosé 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Rot 750 ml
- 1 Flasche Samos Likör Wein 750 ml

Heute Zu mitnehmen 25,00 €

Symposion-Probierpaket

- 1 Flasche Retsina Karavaki 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Weiss 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Rosé 750 ml
- 1 Flasche Cuvee Prestige Rot 750 ml
- 1 Flasche Samos Likör Wein 750 ml

Heute Zu mitnehmen 25,00 €