

Wir laden Sie zum SYMPOSION". herzlich ein !!! 'VEGAN'



... am Montag den 17.12.2018 ab **19.00 Uhr** bieten wir Ihnen ein 6 Gänge Menü mit 4 ausgesuchten Weinen an. Genießen Sie die „Essklasse“ Griechenlands und lernen Sie die "gesunde, unkomplizierte Griechische Küche " mit ihren Spezialitäten kennen. Kosten: 25.- € pro Person. Bitte melden Sie sich unter Tel.(0212) 79189 ,

oder per email info@kanathos.de

Ihr Restaurant Mykonos



Veganes Menü



Gang 1. Ampelofylla

Weinblätter selbst gepflückt'

Gefüllte Weinblätter mit Reis mit Zitronensoße.

Gang 2. Spanakopitakia

Griechischer Klassiker, Pastete aus Filoteig gefüllt mit einer Spinat und Kräuter Mischung.

Zu Gang 1+2 servieren wir ein Glas 0,21 BIO Rotwein

Gang 3. Choriatici Salata.

Griechischer Bauernsalat .Er besteht in seiner einfachsten Varianten. Gurken, Tomaten, Romana, Zwiebeln, grünen Paprika, Oliven und Olivenöl Kanathos

Gang 4. Papoutsaki

Auberginen Schuche- geschmorte Aubergine mit Gemüsefüllung.

Zu Gang 3+4 servieren wir ein Glas 0,21 BIO Rotwein

Gang 5. Gemista

Gefüllte Tomaten aus dem Backofen, mit Kräuterreis

Zu Gang 5 servieren wir ein Glas 0,11 BIO Rotwein

Gang 6 Halva simidgalenios

Halva mit Grieß

Zu Gang 6 servieren wir ein Glas 0,021 BIO Likörwein

Kali Gi (BIO)

Der Kali Gi Red wurde aus der autochthonen Rebsorte Linnio und Grenache erzeugt. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahltank. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Banane, Kräuter, balsamische Noten und Flieder. Am Gaumen ausgewogen, mittelkräftig, viel Frucht, feinwürzig, samtig, sehr charmant und mit einem langen Nachhall.

TSANTALI Merlot Organic (BIO)

Auf der Halbinsel Chalkidiki wird der Merlot Organic BIO-Rotwein von TSANTALI hergestellt. Die Rebsorte Merlot, die für diesen Wein vinifiziert wird, kommt aus kontrolliert biologischem Anbau. Nachdem die Trauben entstielt worden sind, werden sie im Ganzen vergoren. Im Anschluss verbleibt der Wein in französischen Eichenholzfässern und reift bis zu 6 Monate

Der Merlot Organic besitzt ein komplexes Bouquet mit Aromen von Kirschen, Wald- und Brombeeren und einer leichten Vanillenote im Hintergrund. Sein Geschmack ist fruchtig mit einem weichen und langen Abgang.

Da zwischen servieren wir ein Glas 0,02

Avra Ouzo BIO Tsantali

Organic



TSANTALI Gabernet Organic (BIO)

Lebhaftes Dunkelrot im Auge.

Im Duft harmonieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten sowie ein Hauch grüner Paprika. Am Gaumen vollmundig, fruchtig mit angenehmem Tanninbiss, was ihm einen langen Abgang mit viel Schmelz verleiht. Dieser erstklassige Rotwein, wird aus kontrolliert biologisch angebauten Cabernet Sauvignon-Trauben gekeltert.

TSANTALI SAMOS g.U. 15% Vol. (Likörwein)

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

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

