Taverne Mykonos in Ohligs (Bonner Straße 55), Montag, 03. Juni 2019, 19.00 Uhr:

Zu unserem nächsten SYMPOSION laden wir Sie sehr herzlich ein.
Genießen Sie die gesunde und unkomplizierte griechische Küche und lernen Sie bei einem Sechs-Gänge-Menü und den dazu passenden Weinen die neue Ess-Klasse Griechenlands kennen.
Anmeldungen unter 0212 – 791 89 oder perMail: info@kanathos.de
Wir freuen uns auf Sie: Ihre Taverne Mykonos

Menü

Erster Gang:
Boujoutri – (böse Überraschung)
Käsecreme aus dem Ofen (Schafs-Ziegen und Kuhkäse
Dazu servieren wir ein Glas Weisswein (0,1 l).

Kleoni Weiss 2018
Die beste Art die Moschofilero Rebsorte zu genießen: fruchtig, mineralisch und vollmundig.

Zweiter Gang:
Garidosalata.
Frische geschälte Krabben mit Olivenöl-Kanathos.
Dazu servieren wir ein Glas Rosewein (0,1 l).

Cuvee Prestige Rosé 2018
Rebsorte Agiorgitiko - Moschofilero g.g.A. Peloponnes (Korinth/Mantinia)
Ein voller, satt fruchtiger Rosé aus Agiorgitiko und Moscofilero, mit einem leichten Kräuterduft, wohlschmeckenden Aromen, kompakter Frucht und einem harmonischen Gesamteindruck.

Dritter Gang:
Kotopoulo me Spanakorizo
Hähnchenbrustfilet mit Spinat-Reis
Dazu servieren wir ein Glas Weisswein (0,1 l).

Cuvee Prestige Weiss 2018
Rebsorte: Moschofilero 70% - Roditis 30% g.g.A. Mantinia
Seine 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, Zitrusfrüchten und einer Spur Jasmin und Minze. Der Säuregehalt hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack am Gaumen und endet mit einem klaren, verlängerten Abgang.

Vierter Gang:
Arnaki Kritharato-
Lammfleisch (ohne Knochen) mit Zitronensoße und Nudelreis.
Dazu servieren wir ein Glas Roséwein (0,1 l).

Kleoni Rosé 2018
Diesen einfachen trockenen Roséwein aus der Agiorgitiko Traube zeichnet seine leuchtende Farbe und sein diskretes Aroma aus. Er ist erfrischend und lässt sich mit vielerlei Speisen kombinieren

Fünfter Gang:
Chirino me Gigantes -
Schweinefleisch (Iberischer Duroc-Schweinenacken) mit dicken Bohnen in Tomatensoße.
Dazu servieren wir ein Glas Rotwein (0,1 l).

Tsantali Organic Cabernet Sauvignon 2013
Ein geschmackvoller Rotwein aus biologisch angebauten Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon. Lebhaftes Dunkelrot im Auge. Im Duft harmonieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten sowie ein Hauch grüner Paprika.
Am Gaumen vollmundig, fruchtig mit angenehmem Tannin biss, was ihm einen langen Abgang mit viel Schmelz verleiht.

Sechster Gang:
Mykonos Dessert - Die süße Überraschung.
Dazu servieren wir ein Glas Likörwein (0,02 l).

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 Produktangebote aus den Bereichen Wein und Olivenöle und unsere Restaurant -Menüs.