

# Taverne Mykonos in Ohligs (Bonner Straße 55),

Montag, 03. Juni 2019, 19.00 Uhr:



Zu unserem nächsten SYMPOSITION 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](mailto: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).*

**Zweiter Gang:**

**Garidosalata.**

Frische geschälte Krabben mit Olivenöl-Kanathos.

*Dazu servieren wir ein Glas Rosewein (0,1 l).*

**Dritter Gang:**

**Kotopoulo me Spanakorizo**

Hähnchenbrustfilet mit Spinat-Reis

*Dazu servieren wir ein Glas Weisswein (0,1 l).*

**Vierter Gang:**

**Arnaki Kritharato-**

Lammfleisch (ohne Knochen) mit Zitronensoße und Nudelreis.

*Dazu servieren wir ein Glas Roséwein (0,1 l).*

**Fünfter Gang:**

**Chirino me Gigantes -**

Schweinefleisch (Iberischer Duroc-Schweinenacken) mit dicken Bohnen in Tomatensoße.

*Dazu servieren wir ein Glas Rotwein (0,1 l).*

**Sechster Gang:**

**Mykonos Dessert** - Die süße Überraschung.

*Dazu servieren wir ein Glas Likörwein (0,02 l).*

**Kleoni Weiss 2018**

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

**Cuvee Prestige Rosé 2018**

**Rebsorte Agiorgitiko - Moschofilero g.g.A. Peloponnes (Korinth/Mantinia)**

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

**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.

**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

**Tsantali Organic Cabernet Sauvignon 2013**

Ein geschmackvoller Rotwein aus biologisch angebauten Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon. Lebhaftes Dunkelrot im Auge. Im Duft harmonisieren 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.

**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.