

# PALLADION

---

## SILVESTERMENÜ 2025

---

Ein Abend voller Genuss,  
mediterraner Leichtigkeit  
und festlicher Eleganz.

**3-GÄNGE-MENÜ 49,-**

VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT

Unsere reguläre Speisekarte bieten wir am 31.12. nicht an.  
Bitte wählen Sie aus unserem Silvestermenü.

## **VORSPEISEN ZUR WAHL**

### **JAKOBSMUSCHEL AUF FAVA-CREME UND KARAMELLISierter ZITRONE**

Sanft gebratene Jakobsmuschel auf samtiger Fava-Creme  
mit karamellisierter Zitrone, Olivenöl und frischer Thymianblüte  
– ein Gruß von den Kykladen.

### **OKTOPUS-CARPACCIO**

Hauchdünn geschnittener Oktopus trifft auf Zitronenöl,  
frische Kräuter und einen Hauch von Chili,  
begleitet von Kapern und einer Prise Meersalz.  
Ein eleganter Auftakt, der an Sonne, Meer  
und griechische Leichtigkeit erinnert.

### **AUBERGINEN-SCHEIBEN MIT FETA-CREME**

Gegrillte Auberginenscheiben an Tomaten-Chili-Soße,  
Feta-Mousse, Granatapfelkernen und gerösteten Pistazien.  
Samtig, frisch und voller Aromen.

### **CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE MIT ZITRONENTHYMIAN**

Fein-cremig mit eleganter Säure und dezenter Süße.  
Ein festlicher Auftakt aus Champagner, Weißwein und feinem Rahm  
– verfeinert mit Zitronenthymian und Trüffel.

# HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

## RINDERFILET AGIORGITIKO

Zartes Jungbullenfilet auf Rotwein-Thymianjus  
mit gebackenem Auberginenwürfel, Crispi Kartoffeln  
und Rotwein-Zwiebel-Confit – kraftvoll und elegant.

## LAMMFILET MIT GARNELENFÜLLUNG

Gefülltes Lammfilet mit zarten Garnelen, frischen Kräutern  
und Zitronen, begleitet von einer nussigen Pistazien-Pesto-Soße,  
gegrillten Austernpilzen und Mille-feuille Kartoffeln.  
Mediterran, edel und unverwechselbar.

## FILET-TRILOGIE

Rinderfilet, Lammfilet und Schweinefilet saftig gegrillt.  
Serviert mit einer Kartoffel-Pyramide und grünem Spargel.

## LACHSFILET AN EINER ZITRUSFRÜCHTE-WEISSWEINSOSSE

Norwegisches Lachsfilet, außen goldbraun, innen zart  
– begleitet von einer samtigen Soße aus Weißwein  
und sonnengereiften Zitrusfrüchten dazu ein Fenchel-Safran-Risotto.  
Frisch, leicht und voller mediterranem Charme.

## LOUP DE MER SANTORINI

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet auf schwarzem Knoblauch-Risotto,  
dazu Safransoße und confierte Kirschtomaten  
– inspiriert von der Sonne der Ägäis.

## VEGETARISCHES GOLD DES SÜDENS

Cremiges Risotto mit feinem Fenchel, Weißwein und Safran.  
Dazu grüner Spargel, Auberginenwürfel und hausgemachte Puffer  
aus frischen Zucchini, Kräutern und Feta.

## **DESSERTS ZUR WAHL**

### **CHEESECAKE-BAKLAVA**

Neu interpretierter Klassiker aus knusprigem Filoteig mit Cheesecake-Creme, Zitronenhonig, Pistazien und einem Hauch Thymian.

### **GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG-ESPUMA UND KARAMELLISierter FEIGE**

Cremiger griechischer Joghurt mit feiner Honig-Espuma, dazu karamellierte Feigen, geröstete Mandeln und Walnüsse.