

Atlantica Taste Greece

2026

Oktopus mit Fava “Inside Out”

Fava-Panna-Cotta, Tomaten-Essenz, glasierter Oktopus-Jus

Geschmortes Kalb & knusprige Kartoffel

Langsam gegartes Kalbsragout, knusprige Kartoffel-Texturen,
Kartoffel-Mayonnaise

Unser Brot

Sauerteig-Fladenbrot, Thunfisch-Gyros, geräucherte Avocado,
knusprige Zwiebel

Frischer Fisch des Tages

Mandel-Velouté, geröstete Mandeln, Granita von Wildkirschen,
Krustentier-Jus

Tintenfisch-Tagliatelle

Pesto-Essenz

Menu by
ALEXANDROS TSIOTINIS
Michelin Star

Degustationsmenü: 120€ pro Person
Optionales Wine Pairing: 60€ pro Person

Atlantica Taste Greece

2026

Zackenbarschfilet in rustikaler Brotkruste

Gegrilltes Gemüse, confiertes Zucchini, Tomaten-Ei-Sauce "Avgolemono" und
Öl aus geröstetem Brot

Rinderbacke

Cyan-Creme, peruanischer Kartoffelschaum, Haselnuss- und schwarzer
Knoblauchkruste

Johannisbrot Savarin, getränkt in geröstetem Raki

Honigeis und samtige Holunderblütencreme

Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen werden gebeten,
sich vorab an das Personal zu wenden.

Menu by
ALEXANDROS TSIOTINIS
Michelin Star

Degustationsmenü: 120€ pro Person
Optionales Wine Pairing: 60€ pro Person