

## Herzlich Willkommen

es ist uns eine große Freude, Sie heute zu einem Abend  
voller griechischer Genüsse und Wohlbefinden  
in unserem Gourmetrestaurant  
**Ars Vivendi**  
begrüßen zu dürfen.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie  
unsere erlesene Menükomposition.

## Lassen Sie sich verwöhnen

von Mi.-Sa. ab 18 Uhr  
nur an speziellen Tagen geöffnet  
Reservierung erforderlich

Fine Dining Executive Chef

### Nikos Patsioras



Geschmack hat Tradition  
Das kulinarische Erbe aus den Genussregionen Griechenlands.  
Frisch und handgemacht:  
Eine Balance zwischen Klassik und Moderne in der Küche

Zauberhafte Stunden und kulinarische Hochgenüsse  
wünschen Ihnen

**Nikos Patsioras**  
Fine Dining Executive Chef & sein Team

---



## Griechische Genussmomente

### Menü von Nikos Patsioras

#### Amuses Bouches

\*\*\*

#### Shrimps Kadaifi

kleiner griechischer Salat, Ouzo & Minz - Gelee

\*\*\*

#### Törtchen mit Manouri-Käse-Schaum & gerösteten Sesamsamen

traditionelle Fleischbällchen mit Melisse, Tomatenkompott mit Basilikum, Salami Lefkados, Mesclun, Vinaigrette aus kretischem Honig & korinthischen Rosinen

\*\*\*

#### Gegrillter Oktopus

santorinischer Fava mit Dill, Spinat, griechische Bottarga aus Mesolonghi, süß-saure Rote Beete mit Schnittlauch & Xeres Essig

\*\*\*

#### Rinderfilet mit Naxos Gruyere & Kräuterkruste

gebackenes Kartoffelpüree mit Zitronenthymian, aromatischen Pilzen, Mavrodaphne Wein & karamellisiertes Baby-Zwiebeln Jus

oder

#### Knuspriger Wolfsbarsch

geräucherter Auberginenkaviar, Basmatireis mit Krokos Kozanis, Safran & Zitronengras, grüner Spargel, Zwiebelchips, erfrischende Salsa mit Zitrone, Kapern, Kalamata-Oliven und mediterranes Gemüse

\*\*\*

#### Pre Dessert

\*\*\*

#### Grieß Halva mit Ingwer

Schokolade cremeux Valrhona Caraibe, Kumquat Confit, Ägina Pistazien, Chios Mastiha Semifreddo & traditionelle Pasteli

\*\*\*

#### Mignardises

---

**5-Gang Menü 108,00 €**

Als 4-Gang Menü 89 €  
ohne gegrillten Oktopus