



**HARPIN**  
HOTELS  
**MENÜ A**

***Gruß aus der Küche***

*Canapé mit Frischkäse, Myzithra (kretischer Molkenkäse), „Apaki“ (geräuchertes Schweinefleisch),*

*Walnuss und Thymianhonig*

\*\*\*

*Rote-Bete-Skordalia (Knoblauch-Dip)  
mit geräuchertem Hähnchen, Rucola und Johanniskraut-Sirup*

\*\*\*

*Karottencremesuppe (Velouté)  
mit Koriander, frittiertem Trahanas (traditionelle Getreidepastete) und traditioneller Bauernwurst*

\*\*\*

*Erfrischender Quinoa-Couscous-„Kranz“  
mit Roter Bete, Gurke, Cherrytomaten, kretischen Kräutern und in Zitrussoft marinierten Garnelen,  
serviert mit Minz-Honig-Dressing*

\*\*\*

*Zitronen-Minz-Sorbet*

\*\*\*

*Lammkoteletts mit Kräuterpesto  
Mozzarella, geräuchertem Paprika, knusprigen Kartoffelspalten (Kydonates), Bratensoße mit*

*Aegina-Pistazien und Butterkarotten  
oder*

*Lachsfilet mit Olivenkruste  
auf Blattspinat, begleitet von Kartoffelpüree, Lauch, Sellerie und Velouté-Sauce*

\*\*\*

*Windbeutel (Choux) gefüllt mit Weißer Schokoladen-Namelaka  
in einer süßen Erdbeersuppe mit grünem Apfel und Zitronenabrieb*



