

MERLIN'S
Restaurant Bar



GRECOTEL CORFU IMPERIAL

Vorspeisen

GAZPACHO SUPPE

Avocado Crème und Burrata Frischkäse Creme

CARPACCIO VOM ANGUS RINDER FILET

Graviera Käse, Sellerieknollen Mousseline und süß – saurer Aubergine

ERFRISCHENDE ROMANO SALAT HERZEN

Ziegen Käse, Pistazien und Feigen, pochiert in Port Wein

WOLFSBARSCGH CHEVICHE “ITALIENISCHE ART”

Tomate, Kapern und Zitrusfrüchte Saft

GARNELEN BRUSCHETTA MIT KREBS TARTAR

Sauce aus dem Schalen Sud, Zitronen Kompost

TORTELLI MIT KALBFLEISCH FÜLLUNG

Ricotta, Parmesan Creme und frischem Trüffel

KARTOFFEL CREME MIT EIGELB CONFIT

Trüffel Aroma

TOMATEN RISOTTO

Kirschtomaten Confit und frischer Basilikum

Hauptgang

ZACKENBARSCH FILET

Fenchel Creme, Weißwein Sauce mit Safran

RINDER FILET

Auberginen Crème mit Taleggio Käse, Bratensaft

KOTELETT VOM MILCHKALB

Gratinierte Makkaroni, Salbei Sauce

LAMM

Texturen von der Topinambur Artischocken, Thymian Sauce

Nachspeisen

AMALFI

Weißer Schokolade mit Limoncello und Baiser

BANOFFEE

Banane mit Karamell und Zimt Keks

FRÜCHTER DER SAISON

Die EU Allergenliste steht allen Gästen zur Verfügung. | MEHRWERTSTEUER IM PREIS INBEGRIFFEN Н.Д.С. ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ

«DER KONSUMENT IST NICHT ZUR ZAHLUNG VERPFLICHTET, WENN DER ZAHLUN | Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, vom zuständigen Finanzamt bescheinigte Quittungen auszustellen. | Restaurants und Bars sind gesetzlich verpflichtet, Beschwerdeformulare neben dem Ausgang vorzuweisen. | Für alle Salate wird Olivenöl verwendet. | Zum Braten wird Sonnenblumenöl verwendet. | Verantwortliche Person für die Umsetzung der gesetzlichen Regelungen: Hoteldirektor