

## HERZLICH WILLKOMMEN IM JUBILÄUMSJAHR!

### menü des monats

oktober 2024

*Präsentiert von Michail Patounis - Gastronomischer Leiter*

*„„Michi“ wie ihn alle kennen und nennen ist das Faktotum im Erbprinz.  
Meist trifft man ihn in der Green Horse Bar oder auch in der Weinstube und bei Veranstaltungen.  
Er ist direkt an der Front - überall dort, wo Menschen Genuss, Drinks, gutes Essen und  
erstklassigen Service suchen. Seit neun Jahren sorgt er hier für unvergessliche  
Erlebnisse und hoffentlich wird er das noch viele weitere Jahre tun.“*

Geschäftsführer Bernhard Zepf über Michail Patounis

#### PULPO & FAVA

Gegrillt, Erbsencreme, Kapern, rote Zwiebel



#### KOKKINISTO

Rindergulasch, Zimt, Tomate, Reismudel



#### GALAKTOBOUREKO

Grieß, Orangenhonig, Feige

Preis pro Person: € 65,00

### aperitif-, BIER- & WEINEMPFEHLUNG

#### APERITIF

„Feigenfest“  
Sekt & Feige

€ 11,50 / 0,1l

#### BIER

Hoepfner  
Helles  
vom Fass

€ 6,50 / 0,3l

€ 8,50 / 0,5l

#### WEISSWEIN

2018 Pinot blanc  
Weingut Knapp  
Baden, Deutschland

€ 54,00 / 0,75l

#### ROTWEIN

2019 Carignanissime  
Domaine Centeilles  
Languedoc, Frankreich

€ 56,00 / 0,75l