POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Aperitif

		€
Lillet Berry (Lillet Rose mit Wild Berry Schweppes)	0,3 l	8,00
Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,00
Black Hugo (Prosecco, Granini Dark Berries, Limo, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,00
Apérol Spritz (Prosecco, Mineralwasser, Apérol)	0,3 l	8,00
Campari Orange / Soda	5 cl	6,50
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6,00

		€
Kir Royal (Prosecco mit Crème de Cassis)	0,1 l	7,00
Prosecco Apérol	0,1 l	6,50
Prosecco (Mionetto)	0,1 l	5,50
Poseidon Mule (Rum, Orangensaft, Zirtronensaft, Grenadinesirup)	0,3 l	8,00
Hugo (Alkoholfrei) (Ginger Ale, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	7,00
Apérol (Alkoholfrei) (Tonic Water, Orange Spritz Sirup, Mineralwasser)	0,3 l	7,00

Gin

Hendrick's Gin (Fever Tree Tonic, Minze und Gurke)	0,3 l	11,00
Monkey 47 Gin (Fever Tree Tonic, Brombeeren, Limetten und Rosmarin)	0,3 l	12,00
Malfy Gin Rosa (Fever Tree Tonic, Himbeeren und Rosmarin)	0,3 l	11,00
Mataroa Greek Gin (Fever Tree Tonic, Zitrone und Rosmarin)	0,3 l	12,00

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	100,00
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	110,00
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75 l	120,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	0,75 l	130,00

Folgen Sie uns auf

Kalte Vorspeisen

		€
1.	**Feta** Griechischer Qualitäts-Schafskäse mit Olivenöl	7,50
2.	**Zaziki** Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,50
3.	**Schwarze Oliven** (7) aus Kalamata-Kolossal	6,00
5.	**Meeresfrüchtesalat** – nach Art des Hauses	11,00
6.	**Auberginensalat** – im Ofen gebacken, cremig zubereitet	8,00
7.	**Tirosalata** Schafskäsecreme	8,00
8.	**Taramas** (gr. rote Kaviarcreme) (1)	8,00
9.	**Vorspeisenplatte** mit Meeresfrüchtesalat, Zaziki, Taramas, Auberginensalat, Tirosalata, Feta, Tomaten, Peperoni und Oliven	15,50

Warme Vorspeisen

10.	**Fawa** (Greek Style Hummus von der Vulkaninsel Santorini, vegan)	7,00
11.	**Tiropitakia** Blätterteig gefüllt mit Schafskäse	9,00
12.	**Gebratene Auberginen** mit Zaziki	9,00
13.	**Gebratene Zucchini** mit Zaziki	9,00
14.	**Peperoni** mit feiner Knoblauch-Tomatensauce (gegrillte Peperonispieße)	9,00
15.	**Dolmades Weinblätter** mit Reis und Rinderhackfleisch gefüllt und mit pikanter Zitronensauce garniert	10,50
16.	**Saganaki 1** – überbackener Schafskäse	10,50
17.	**Saganaki 2** – Schafskäse paniert aus der Pfanne mit Preiselbeeren	10,50
18.	**Saganaki 3** – überbackene Scampis mit Knoblauch-Tomatensauce und Schafskäse	14,50
19.	**Kalamaris (Tintenfisch)** mit Zaziki, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensauce	10,50
20.	**Oktopus** vom Grill mit Fawa	17,00
21.	**Gegrillter Halloumi** – original zypriotischer Kräuterkäse mit Tomaten und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	10,00
22.	**Knoblauchbrot**	5,50
23.	**Pita** (Fladenbrot)	3,00
24.	**Florinis vom Grill** Tomaten-Paprika gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und Kräutern	8,50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Salate

		€
94.	**Kypriaki – zypriotischer Salat** mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Halloumi (zypriotischer Käse), gegrillten Auberginen, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	16,50
95.	**Bauernsalat** traditioneller, griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta und Olivenöl	14,00
96.	**Fitness-Salat** verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen	16,50
97.	**Gemischter Salat**	7,50
98.	**Kreta-Salat** mit Scampis und Lachsfilet vom Grill in Zitronenöl – auf bunten Blattsalaten	18,00
99.	**Gyros-Salat** Gyros mit Eisbergsalat, Radiccio, Paprika, Tomaten, Gurken, Peperoni und Oliven, verfeinert mit hausgemachter Dressing-Sauce	15,50

Vegetarische Gerichte

71.	**Mousaka** Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Feta Käse und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	18,50
73.	**Gemista** gefüllte Tomatenpaprika und Paprikaschoten mit Reis, Schafskäse und dazu Salat (Vegetarisch)	16,50

Suppen

25.	**Hühnersuppe** nach Art des Hauses	7,00
26.	**Tomatensuppe** aus frischen Tomaten, verfeinert mit Sahne und Basilikum	7,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Fisch aus dem Poseidonreich

		€
30.	**Kalamaris** Tintenfisch aus der Pfanne mit Butterreis, frischem Gemüse, Zaziki und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	25,00
31.	**Scampis aus der Pfanne** mit frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	31,00
32.	**Frisches Lachsfilet vom Grill** mit frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	30,50
33.	**Baby-Kalamaris vom Grill** mit frischem Gemüse, Butterreis, Zaziki und gemischtem Salat verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	28,50
34.	**Fischteller »Santorini« vom Grill** mit Kalamaris und frischem Lachsfilet, frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	26,00
35.	**Frische Dorade Royal vom Grill** (ca. 400 – 500 g) mit frischem Gemüse, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	34,00
36.	**Riesen-Garnelen vom Grill** mit Zaziki, Butterreis, frischem Gemüse und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	36,50
37.	**Fischteller »Kreta« vom Grill** Riesen-Garnelen, Baby-Kalamaris, Lachsfilet, Butterreis, frisches Gemüse und gemischter Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	33,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Spezialitäten vom Schwein – knusprig und saftig gegrillt

		€
38.	**Gyros mit Zaziki** gegrilltes Fleisch vom Drehspieß mit Tomatenreis und gemischtem Salat	17,00
39.	**Suwlaki** 2 gegrillte Fleischspieße mit Tomatenreis und gemischtem Salat	17,00
40.	**Bifteki** Gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	19,50
41.	**Spezial-Spieß vom Schweinefilet** mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	24,50
42.	**Suzuki** Hackröllchen nach griechischer Art, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	16,50
43.	**Schweineschnitzel** Zarte Fleischstückchen vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Tomatenreis und gemischtem Salat	17,50
44.	**Schweinefiletmedaillons** mit Tomatenreis, Kräuterbutter und gemischtem Salat	23,50
45.	**Gyros überbacken** mit Schnittkäse und Metaxasauce, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	21,00

Geflügel-Spezialitäten

27.	**Geflügel-Spieß vom Grill** Hähnchen- und Putenbrustfilet, mit Cherrytomaten, Butterreis und gemischtem Salat	23,00
28.	**Putenfilet vom Grill** mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	22,00
29.	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	22,00

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Gyros = Schweinegeschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß

Suwlaki = Schweinespieß vom Grill

Suzuki = Gegrillte Fleischküchle

Zaziki = Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Gemischte Fleischplatten vom Grill

		€
48.	**Athen-Platte** 1 Suwlaki und Gyros mit gemischtem Salat und Tomatenreis	19,00
49.	**Poseidon-Platte** 2 Suwlakis und 1 Steak mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	23,00
50.	**Helena-Platte** 1 Suwlaki, 1 Steak und 1 Suzuki mit gemischtem Salat und Tomatenreis	20,50
52.	**Zorbas-Platte** Gyros und 2 Suzukis mit gemischtem Salat und Tomatenreis	19,50
53.	**Akropolis-Platte** Gyros und 2 Lammcarrées mit gemischtem Salat und Tomatenreis	20,50
54.	**Marathon-Platte** Gyros und Schweinefiletmedaillons mit gemischtem Salat und Tomatenreis	19,50
55.	**Dorf-Platte** 1 Suwlaki, 1 Steak und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	23,50
56.	**Grill-Platte** 1 Schweineschnitzel, 1 Lammcarrée, 1 Suzuki, 1 Suwlaki und 1 Schweinefilet, mit Tomatenreis und gemischtem Salat	25,50
57.	**Rhodos-Platte** 2 Suwlakis und 1 Suzuki mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	22,00
58.	**Hermes-Platte** 1 Lammcarrée , 1 Suwlaki, 1 Suzuki und Gyros mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	24,00

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Wir empfehlen:

46.	**Ichalia-Platte** mit Scampi, Kalamari, Lammcarrée , Gyros, Suwlaki, Zaziki, Tomatenreis dazu gemischter Salat	29,50
47.	**Trikala-Platte** mit Kalamaris, Gyros, Tomatenreis, Zaziki, dazu gemischter Salat	24,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Spezialitäten vom Lamm saftig gegrillt

		€
90.	**Lammcarrée** Lammkoteletts mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	33,00
91.	**Lammrücken** saftig gegrillt – mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	31,00
92.	**Lammfilet** mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	34,00
93.	**Lammplatte** Lammcarrée, Lammfilets und Lammrücken mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat	35,00

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Aus dem Backofen

67.	**Lammfleisch** mit Reisnudeln und Schnittkäse überbacken, dazu gemischter Salat	23,00
68.	**Stifado** Lammfleisch mit gekochten Schalotten, dazu gemischter Salat	23,00
69.	**Lammfleisch mit Bamies** (Okraschoten) oder mit **dicken Bohnen** dazu gemischter Salat	23,00
70.	**Kleftiko** Zartes Lammfleisch mit Kräutern und Knoblauch in Alufolie geschmort, dazu Zaziki, Kartoffeln vom Grill und gemischter Salat	24,00
72.	**Mousaka** Auflauf mit Auberginen, Rinderhackfleisch, Kartoffeln und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	20,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Filet- u. Steak Spezialitäten
vom Rind, Lamm und Schwein – gegrillt

100. **Surf and Turf** — 44,00
Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g) und 1 Riesengambas (Wildfang)
mit Kräuterbutter, gegrillten Kartoffeln, Zaziki und gemischtem Salat

88. **Argentinisches Rinderfilet** — 39,00
mit Kräuterbutter (ca. 250 g), gegrillten Kartoffeln
und gemischtem Salat

89. **Gemischte Filetplatte** — 33,00
mit Kräuterbutter Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet,
Putenbrustfilet und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat

Wahlweise mit

Pfeffer-, Estragon- oder Thymisansauce — je 2,00

Wir grillen Ihr Fleisch „medium“.

Sie wünschen es anders? Gerne erfüllen wir Ihren individuellen Wunsch, lassen Sie uns bei Ihrer Bestellung wissen, wie wir Ihr Fleisch zu Ihrer Zufriedenheit grillen dürfen.

Spezialitäten aus der Pfanne

€

86. **Tiganaki 1** — 22,50
Putenfiletspitzen in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert,
dazu Butterreis und gemischter Salat

87. **Tiganaki 2** — 20,50
Gyrosgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert,
dazu Butterreis und gemischter Salat

Auf Wunsch mit Bauernsalat — 4,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Beilagen

		€
60.	Frisches Gemüse mit Olivenöl-Zitronensauce	8,50
61.	Folienkartoffel aus dem Backofen mit Zaziki oder Kräuterbutter	6,50
62.	Reis in Tomatensauce	4,50
63.	Pommes Frites	5,00
64.	Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	8,00
65.	Butterreis	5,00
66.	Bratkartoffeln	5,50

Alle Gerichte servieren wir auf Wunsch statt Reis mit Pommes oder Bratkartoffeln.

„Geschenkgutscheine“

Wenn Sie etwas besonderes schenken wollen,
dann schenken Sie einen Gutschein von

POSEIDON
RESTAURANT SEIT 1984

Hinweis für Allergiker

Zusätzlich zu den hier enthaltenen Angaben, haben wir eine schriftliche Dokumentation in welcher die in den Speisen vorhandenen Allergene erfasst sind.
Sprechen Sie unser Personal an, wir stellen Ihnen unsere Dokumentation gerne zur Einsicht zur Verfügung und sind bei Fragen auch gerne persönlich für Sie da.

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Desserts

		€
79.	**Baklawas** Griechischer Kuchen, Blätterteig mit Wallnüssen und Vanilleeis	9,50
80.	**Joghurt** garniert mit Honig und Walnüssen	8,00
81.	**Vanilleeiscrème** mit Schokoladensauce	5,50
82.	**Schokoladensoufflé** (warm) mit Vanilleeis	9,00
83.	**Panna Cotta** mit frischen Früchten	9,00
84.	**Galaktoburiko** Griechischer Kuchen, Blätterteig gefüllt mit Vanillecrème und Vanilleeis	9,50
85.	**Warme frische Feigen** mit Vanilleeis und heißer Cassis-Crème	10,00

Kaffee und Tee

112.	**Frappé** Griechischer kalter Kaffee	4,00
121.	**Griechischer Mokka**	3,50
122.	**Tasse Kaffee**	3,00
124.	**Cappuccino**	3,50
125.	**Espresso**	2,80
333.	**Doppelter Espresso**	3,80
335.	**Latte Macchiato**	4,00
336.	**Affogato** Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	4,00
148.	**Heiße Schokolade**	4,00
123.	**Tasse Tee**	3,00

Biere

			€
146.	Pils (Lasser)	0,3 l	3,70
147.	Pils (Lasser)	0,4 l	4,40
78.	Hefeweizen (Maisels)	0,3 l	4,00
149.	Hefeweizen (Maisels)	0,5 l	5,00
150.	Kristallweizen (Maisels)	0,5 l	5,00
330.	Alkoholfreies Hefeweizen (Maisels)	0,5 l	5,00
210.	Radler Zitronenlimo mit Bier	0,3 l	3,70
151.	Radler Zitronenlimo mit Bier	0,4 l	4,40
152.	Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,33 l	4,50
102.	Mythos – Griechisches Bier	0,33 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

153.	Coca-Cola Zero (1,2,3,8), Fanta, Sprite, Eistee, Spezi	0,2 l	2,60
116.	Coca-Cola Zero (1,2,3,8) Fanta, Sprite, Eistee, Spezi	0,4 l	4,20
157.	Mineralwasser (Lieler)	0,25 l	3,00
156.	Mineralwasser (Lieler)	0,5 l	4,50
209.	Mineralwasser (Lieler)	0,75 l	6,50
260.	Stilles Wasser (griechisches Wasser)	0,5 l	4,50
261.	Stilles Wasser (griechisches Wasser)	1 l	7,00
158.	Schweppes Bitter Lemon & Tonic Water & Wild Berry	0,2 l	3,50
256.	Fever Tree Tonic	0,2 l	4,00

Säfte

159.	Apfelsaft	0,2 l	3,50
160.	Orangensaft	0,2 l	3,50
162.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20
163.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,60
274.	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Longdrinks (1,3,8)

			€
140.	Whisky Cola (Chivas 12 mit Cola)	4 cl	8,00
128.	Vodka Lemon (Belvedere)	4 cl	8,00
129.	Cuba-Libre (Rum, Coca-Cola, Limette)	4 cl	8,00

Spirituosen

131.	Ouzo Plomari	2 cl	4,00
133.	Ouzo Plomari 1884 von der Insel Lesvos 40%	0,2 l	23,50
196.	Tsipouro (Tresterbrand aus Trauben)	2 cl	4,50
111.	Averna (1,8)	4 cl	5,00
132.	Grappa (Cellini)	4 cl	5,00
135.	Limoncello (di Capri)	4 cl	5,00
134.	Fernet Branca	4 cl	5,00
103.	Whisky Spezial (Chivas 12) (1,8)	4 cl	6,00
104.	Baileys	4 cl	4,50
141.	Metaxa 5 Sterne	4 cl	5,00
142.	Metaxa 7 Sterne	4 cl	6,00
143.	Metaxa 40-jährig	4 cl	8,50
144.	Metaxa (Privat Reserve)	4 cl	10,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Offene Weine

Weißweine

			€
164.	Weinschorle	0,25 l	4,50
165.	Retsina Malamatina griechischer Wein mit Zusatz von Baumharz	0,2 l	6,50
167.	Imiglikos, halbsüß	0,2 l	6,50
169.	Hauswein Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	6,50
321.	Gerovassiliou, trocken Qualitätswein Assyrtiko – der Beste	0,2 l	9,00

Rotweine

170.	Weinschorle	0,25 l	4,50
172.	Naoussa, trocken	0,2 l	7,00
173.	Imiglikos, halbsüß	0,2 l	6,50
176.	Hauswein Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	6,50
322.	Amethystos, trocken Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio	0,2 l	9,50

Roséweine

179.	Imiglikos, halbsüß	0,2 l	6,50
323.	Amethystos, trocken Cabernet Sauvignon	0,2 l	9,00

Alle Weine servieren wir auch gerne in einer Karaffe à 0,5 l

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

			€
184.	**Gerovassiliou Domaine/Epanomi** grüngelbe Farbe, fruchtiges Aroma mit Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer, gelungen Kobination der fruchtige Aromen der Malagosia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko dies machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse (12,5%)	0,75 l	33,00
185.	**Malagoussia Gerovassiliou/Epanomi** Malagoussia Sorte ist aus den 70er Jahren, vollmundig und fruchtige Aromen von Aprikose, Mango, Birnen und Zitrusfrüchten	0,75 l	40,00
186.	**Amethysthos** Sauvignon Blanc/Lazaridis Der Amethystos Weißwein ist eine Synthese aus der Sauvignon Blanc- und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Sorte Assysrtiko. Goldmedaille, Concours Mondial 2006, Brüssel (12,5%).	0,75 l	33,00
187	**Biblia Chora** Sauvignon Blanc/Assyrtiko Griechischer Landwein, mit hell gelbgrüner Farbe und einem Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren	0,75 l	33,00

Roséweine

188.	**Amethysthos** Rosé/Cabernet Sauvignon aromatischer Wein, sein Geschmack erinnert an Himbeere, Johannisbeere und Walderbeere	0,75 l	34,00
189.	**Alpha Estate** Einer der besten Roséweine Griechenlands aus 100% Xinomavro, Aromen von Rosenblütenblättern und Erdbeeren	0,75 l	37,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Flaschenweine 0,75 l

Rotweine

			€
190.	**Gerovassiliou Domaine/Epanomi** bereitet aus den roten Rebsorten Merlot und Syrah nach der klassischen Weinbereitungsmethode von Bordeaux, Aroma von reifen Trockenfrüchten und Vanille, gereift im Eichenholzfass	0,75 l	38,00
191.	**Amethystos** Cabernet Sauvignon /Merlot Fruchtig, würziges Bouquet mit Aromen von Waldfrüchten, rund, aromatisch und ausgewogen, im Bariquefass gereift	0,75 l	42,00
192.	**Metochi Chromitsa** Cabernet Sauvignon/Limnio auf sandigen Böden angebaut, besteht aus 60% Cabernet Sauvignon und zu 40% aus der griechischen Limnio Traube, im Bariquefass gereift	0,75 l	42,00
193.	**Biblia Chora Ovilos** Cabernet Sauvignon/Limnio Das Bouquet des sortenreinen Cabernet Sauvignon wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Waldbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz.	0,75 l	65,00
194.	**Cava Amethystos** Single Vineyard/Cabernet Franc Reifung für 18 Monate in französischen Eichenfässern und 18 Monate in der Flasche, würziger Wein, der an die schönsten Geschmacksrichtungen von Schokolade, Kaffee, Himbeere und Johannisbeere erinnert	0,75 l	65,00
195.	**Alpha Estate** Xinomavro, Tamistruktur und eine sanfte Säure	0,75 l	43,00

In unserem Weinkeller haben wir weitere ausgewählte internationale Weine – bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig