

Aperitif

| | | € | | | € |
|--|-------|------|---|-------|------|
| Lillet Berry (Lillet Rose mit Wild Berry Schweppes) | 0,3 l | 7,50 | Kir Royal (Prosecco mit Crème de Cassis) | 0,1 l | 6,50 |
| Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze) | 0,3 l | 7,50 | Prosecco Apérol | 0,1 l | 6,00 |
| Black Hugo (Prosecco, Granini Dark Berries, Limo, Holunderblütensirup, Minze) | 0,3 l | 7,50 | Prosecco (Mionetto) | 0,1 l | 5,00 |
| Apérol Spritz (Prosecco, Mineralwasser, Apérol) | 0,3 l | 7,50 | Poseidon Mule (Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup) | 0,3 l | 7,50 |
| Campari Orange / Soda | 0,3 l | 6,00 | Hugo (Alkoholfrei) (Ginger Ale, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze) | 0,3 l | 6,50 |
| Martini Bianco/Rosso | 5 cl | 6,00 | Apérol (Alkoholfrei) (Tonic Water, Orange Spritz Sirup, Mineralwasser) | 0,3 l | 6,50 |

Gin

| | | | | | |
|--|-------|-------|---|-------|-------|
| Hendrick's Gin (Fever Tree Tonic, Minze und Gurke) | 0,3 l | 10,00 | Malfy Gin Rosa (Fever Tree Tonic, Himbeeren und Rosmarin) | 0,3 l | 10,00 |
| Monkey 47 Gin (Fever Tree Tonic, Brombeeren, Limetten und Rosmarin) | 0,3 l | 11,00 | Mataroa Greek Gin (Fever Tree Tonic, Zitrone und Rosmarin) | 0,3 l | 11,00 |

Champagner

| | | | | | |
|--|--------|--------|--|--------|--------|
| Moët & Chandon Brut Imperial | 0,75 l | 90,00 | Moët & Chandon Ice Imperial | 0,75 l | 110,00 |
| Moët & Chandon Rosé | 0,75 l | 100,00 | Moët & Chandon Ice Imperial Rosé | 0,75 l | 120,00 |

Folgen Sie uns auf



Kalte Vorspeisen

| | | € |
|----|---|-------|
| 1. | Feta Griechischer Qualitäts-Schafskäse mit Olivenöl | 7,00 |
| 2. | Zaziki Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl | 6,00 |
| 3. | Schwarze Oliven (7) aus Kalamata-Kolossal | 5,90 |
| 5. | Meeresfrüchtesalat – nach Art des Hauses | 10,50 |
| 6. | Auberginensalat – im Ofen gebacken, cremig zubereitet | 7,90 |
| 7. | Tirosalata Schafskäsecreme | 7,90 |
| 8. | Taramas (gr. rote Kaviarcreme) (1) | 7,90 |
| 9. | Vorspeisenplatte mit Meeresfrüchtesalat, Zaziki, Taramas, Auberginensalat, Tirosalata, Feta, Tomaten, Peperoni und Oliven | 14,50 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|-----|---|-------|
| 11. | Tiropitakia Blätterteig gefüllt mit Schafskäse | 7,90 |
| 12. | Gebratene Auberginen mit Zaziki | 8,00 |
| 13. | Gebratene Zucchini mit Zaziki | 8,00 |
| 14. | Peperoni mit feiner Knoblauch-Tomatensauce (gegrillte Peperonispieße) | 8,00 |
| 15. | Dolmades Weinblätter mit Reis und Rinderhackfleisch gefüllt und mit pikanter Zitronensauce garniert | 9,90 |
| 16. | Saganaki 1 – überbackener Schafskäse | 9,80 |
| 17. | Saganaki 2 – Schafskäse paniert aus der Pfanne mit Preiselbeeren | 9,80 |
| 18. | Saganaki 3 – überbackene Scampis mit Knoblauch-Tomatensauce und Schafskäse | 13,50 |
| 19. | Kalamaris (Tintenfisch) mit Zaziki, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensauce | 9,50 |
| 20. | Oktopus vom Grill im Rucolanest mit Olivenöl-Balsamicovinaigrette | 14,50 |
| 21. | Gegrillter Halloumi – original zypriotischer Kräuterkäse mit Tomaten und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette | 9,50 |
| 22. | Knoblauchbrot | 4,90 |
| 23. | Pita (Fladenbrot) | 2,80 |
| 24. | Florinis vom Grill Tomaten-Paprika gefüllt mit Käse, Knoblauch und Kräutern | 7,50 |

Salate

| | | € |
|-----|--|-------|
| 94. | Kypriaki – zypriotischer Salat mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Halloumi (zypriotischer Käse), gegrillten Auberginen, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette | 15,50 |
| 95. | Bauernsalat traditioneller, griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta und Olivenöl | 12,50 |
| 96. | Fitness-Salat verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen | 15,50 |
| 97. | Gemischter Salat (klein) | 6,90 |
| 98. | Kreta-Salat mit Scampis und Lachsfilet vom Grill in Zitronenöl – auf bunten Blattsalaten | 16,90 |
| 99. | Gyros-Salat Gyros mit Eisbergsalat, Radiccio, Paprika, Tomaten, Gurken, Peperoni und Oliven, verfeinert mit hausgemachter Dressing-Sauce | 14,50 |

Vegetarische Gerichte

| | | |
|-----|---|-------|
| 71. | Mousaka Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Feta Käse und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat | 16,50 |
| 73. | Gemista gefüllte Tomatenpaprika und Paprikaschoten mit Reis, Schafskäse und dazu Salat (Vegetarisch) | 14,50 |

Suppen

| | | |
|-----|---|------|
| 25. | Hühnersuppe nach Art des Hauses | 6,50 |
| 26. | Tomatensuppe aus frischen Tomaten, verfeinert mit Sahne und Basilikum | 6,50 |

Fisch aus dem Poseidonreich

| | | € |
|-----|--|-------|
| 30. | Kalamaris Tintenfisch aus der Pfanne mit Butterreis, frischem Gemüse, Zaziki und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 23,50 |
| 31. | Scampis aus der Pfanne mit frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 29,50 |
| 32. | Frisches Lachsfilet vom Grill mit frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 28,50 |
| 33. | Baby-Kalamaris vom Grill mit frischem Gemüse, Butterreis, Zaziki und gemischtem Salat verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 26,50 |
| 34. | Fischteller »Santorini« vom Grill mit Kalamaris und frischem Lachsfilet, frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 24,50 |
| 35. | Frische Dorade Royal vom Grill (ca. 400 – 500 g) mit frischem Gemüse, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 29,00 |
| 36. | Riesen-Garnelen vom Grill mit Zaziki, Butterreis, frischem Gemüse und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 34,50 |
| 37. | Fischteller »Kreta« vom Grill Riesen-Garnelen, Baby-Kalamaris, Lachsfilet, Butterreis, frisches Gemüse und gemischter Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce | 31,50 |

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Spezialitäten vom Schwein – knusprig und saftig gegrillt

| | | € |
|-----|---|-------|
| 38. | Gyros mit Zaziki gegrilltes Fleisch vom Drehspieß mit Tomatenreis und gemischtem Salat | 16,50 |
| 39. | Suwlaki 2 gegrillte Fleischspieße mit Tomatenreis und gemischtem Salat | 16,50 |
| 40. | Bifteki Gehacktes Schweinesteak mit Käsefüllung, dazu Tomatenreis und gemischter Salat | 18,00 |
| 41. | Spezial-Spieß vom Schweinefilet mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat | 23,50 |
| 42. | Suzuki Hackröllchen nach griechischer Art, dazu Tomatenreis und gemischter Salat | 15,90 |
| 43. | Schweineschnitzel Zarte Fleischstückchen vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Tomatenreis und gemischtem Salat | 16,50 |
| 44. | Schweinefiletmedaillons mit Tomatenreis, Kräuterbutter und gemischtem Salat | 22,50 |
| 45. | Gyros überbacken mit Schnittkäse und Metaxasauce, dazu Tomatenreis und gemischter Salat | 19,50 |

Geflügel-Spezialitäten

| | | |
|-----|---|-------|
| 27. | Geflügel-Spieß vom Grill mit Hähnchen- und Putenbrustfilet, Cherrytomaten, Paprika, Butterreis und gemischtem Salat | 21,50 |
| 28. | Putenfilet vom Grill mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat | 20,50 |
| 29. | Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat | 20,50 |

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Gyros = Geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß

Suwlaki = Schweinespieß vom Grill

Suzuki = Gegrillte Fleischküchle

Zaziki = Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Gemischte Fleischplatten vom Grill

| | | € |
|-----|--|-------|
| 48. | Athen-Platte 1 Suwlaki und Gyros mit gemischtem Salat und Tomatenreis | 18,50 |
| 49. | Poseidon-Platte 2 Suwlakis und 1 Steak mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis | 21,00 |
| 50. | Helena-Platte 1 Suwlaki, 1 Steak und 1 Suzuki mit gemischtem Salat und Tomatenreis | 19,50 |
| 52. | Zorbas-Platte Gyros und 2 Suzukis mit gemischtem Salat und Tomatenreis | 18,50 |
| 53. | Akropolis-Platte Gyros und 2 Lammkronen mit gemischtem Salat und Tomatenreis | 19,50 |
| 54. | Marathon-Platte Gyros und Schweinefiletmedaillons mit gemischtem Salat und Tomatenreis | 19,00 |
| 55. | Dorf-Platte 1 Suwlaki, 1 Steak und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat | 22,50 |
| 56. | Grill-Platte 1 Schweineschnitzel, 1 Lammkrone, 1 Suzuki, 1 Suwlaki und 1 Schweinefilet, mit Tomatenreis und gemischtem Salat | 24,00 |
| 57. | Rhodos-Platte 2 Suwlakis und 1 Suzuki mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat | 21,00 |
| 58. | Hermes-Platte 1 Lammkrone, 1 Suwlaki, 1 Suzuki und Gyros mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat | 22,50 |

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

Wir empfehlen:

| | | |
|-----|---|-------|
| 46. | Ichalia-Platte mit Scampi, Kalamari, Lammkrone, Gyros, Suwlaki, Zaziki, Tomatenreis dazu gemischter Salat | 28,50 |
| 47. | Trikala-Platte mit Kalamaris, Gyros, Tomatenreis, Zaziki, dazu gemischter Salat | 22,50 |

Spezialitäten vom Lamm saftig gegrillt

| | | € |
|-----|---|-------|
| 90. | Lammkronen mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat | 29,50 |
| 91. | Lammrücken saftig gegrillt – mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat | 28,50 |
| 92. | Lammfilet mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat | 32,50 |
| 93. | Lammplatte Lammkrone, Lammfilets und Lammrücken mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat | 33,50 |

Auf Wunsch mit Bauernsalatw 4,00

Aus dem Backofen

| | | |
|-----|--|-------|
| 67. | Lammfleisch mit Reismudeln und Schnittkäse überbacken, dazu gemischter Salat | 21,50 |
| 68. | Stifado Lammfleisch mit gekochten Schalotten, dazu gemischter Salat | 21,50 |
| 69. | Lammfleisch mit Bamies (Okraschoten) oder mit dicken Bohnen dazu gemischter Salat | 21,50 |
| 70. | Kleftiko Zartes Lammfleisch mit Kräutern und Knoblauch in Alufolie geschmort, dazu Zaziki, Kartoffeln vom Grill und gemischter Salat | 22,50 |
| 72. | Mousaka Auflauf mit Auberginen, Rinderhackfleisch, Kartoffeln und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat | 19,50 |

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

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

| | | |
|------|--|-------|
| 100. | Surf and Turf <small>Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g) und 1 Riesengambas (Wildfang) mit Kräuterbutter, gegrillten Kartoffeln, Zaziki und gemischtem Salat</small> | 39,50 |
| 88. | Argentinisches Rinderfilet <small>mit Kräuterbutter (ca. 250 g), gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat</small> | 36,50 |
| 89. | Gemischte Filetplatte <small>mit Kräuterbutter Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat</small> | 31,50 |

Wahlweise mit

Pfeffer-, Estragon- oder Thymisansauce

je 1,50

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 <small>Putenfiletspitzen in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat</small> | 21,50 |
| 87. | Tiganaki 2 <small>Gyros geschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat</small> | 19,50 |

„Geschenkgutscheine“

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



Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|-----|--|-------|
| 74. | Micky Maus-Teller 1 Suwlaki mit Pommes Frites und gemischtem Salat | 9,50 |
| 75. | König der Löwen-Teller Gyros mit Pommes Frites und gemischtem Salat | 9,50 |
| 76. | Pocachonda-Teller Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat | 9,50 |
| 77. | Popay-Teller Lachsfilet vom Grill mit Pommes Frites und gemischtem Salat | 13,50 |

Beilagen

| | | € |
|-----|---|------|
| 60. | Frisches Gemüse mit Olivenöl-Zitronensauce | 7,90 |
| 61. | Folienkartoffel aus dem Backofen mit Zaziki oder Kräuterbutter | 6,00 |
| 62. | Reis in Tomatensauce | 4,00 |
| 63. | Pommes Frites | 4,50 |
| 64. | Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken | 7,50 |
| 65. | Butterreis | 4,50 |
| 66. | Bratkartoffeln | 5,00 |

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

Desserts

| | | € |
|-----|--|------|
| 79. | Baklawas Griechischer Kuchen, Blätterteig mit Walnüssen und Vanilleeis | 8,50 |
| 80. | Joghurt garniert mit Honig und Walnüssen | 7,00 |
| 81. | Vanilleeiscrème mit Schokoladensauce | 5,00 |
| 82. | Schokoladensoufflé (warm) mit Vanilleeis | 8,00 |
| 83. | Panna Cotta mit frischen Früchten | 8,00 |
| 84. | Galaktoburiko Griechischer Kuchen, Blätterteig gefüllt mit Vanillecrème und Vanilleeis | 8,00 |
| 85. | Warme frische Feigen mit Vanilleeis und heißer Cassis-Crème | 8,50 |

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 | 2,80 |

Biere

| | | | € |
|------|---|--------|------|
| 146. | Pils (Lasser) | 0,3 l | 3,50 |
| 147. | Pils (Lasser) | 0,4 l | 4,20 |
| 78. | Hefeweizen (Maisels) | 0,3 l | 3,70 |
| 149. | Hefeweizen (Maisels) | 0,5 l | 4,70 |
| 150. | Kristallweizen (Maisels) | 0,5 l | 4,70 |
| 330. | Alkoholfreies Hefeweizen (Maisels) | 0,5 l | 4,70 |
| 210. | Radler Zitronenlimo mit Bier | 0,3 l | 3,50 |
| 151. | Radler Zitronenlimo mit Bier | 0,4 l | 4,20 |
| 152. | Alkoholfreies Bier (Clausthaler) | 0,33 l | 4,20 |
| 102. | Mythos – Griechisches Bier | 0,33 l | 4,20 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|------|---|--------|------|
| 153. | Coca-Cola Zero ^(1,2,3,8) , Fanta, Sprite, Eistee, Spezi | 0,2 l | 2,50 |
| 116. | Coca-Cola Zero ^(1,2,3,8) Fanta, Sprite, Eistee, Spezi | 0,4 l | 4,00 |
| 157. | Mineralwasser (Lieler) | 0,25 l | 3,00 |
| 156. | Mineralwasser (Lieler) | 0,5 l | 4,50 |
| 209. | Mineralwasser (Lieler) | 0,75 l | 6,00 |
| 260. | Stilles Wasser (griechisches Wasser) | 0,5 l | 4,50 |
| 261. | Stilles Wasser (griechisches Wasser) | 1 l | 6,50 |
| 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 | 3,00 |
| 160. | Orangensaft | 0,2 l | 3,00 |
| 162. | Apfelsaftschorle | 0,4 l | 4,00 |
| 163. | Apfelsaftschorle | 0,2 l | 2,50 |
| 274. | Johannisbeersaftschorle | 0,4 l | 4,50 |

Longdrinks (1,3,8)

| | | | € |
|------|--|------|------|
| 140. | Whisky Cola (Chivas 12 mit Cola) | 4 cl | 7,50 |
| 128. | Vodka Lemon (Belvedere) | 4 cl | 7,50 |
| 129. | Cuba-Libre (Rum, Coca-Cola, Limette) | 4 cl | 7,50 |

Spirituosen

| | | | |
|------|--|-------|-------|
| 131. | Ouzo Plomari | 2 cl | 3,80 |
| 133. | Ouzo Plomari 1884 von der Insel Lesvos 40% | 0,2 l | 22,00 |
| 196. | Tsipouro (Tresterbrand aus Trauben) | 2 cl | 4,00 |
| 111. | Averna <small>(1,8)</small> | 4 cl | 4,50 |
| 132. | Grappa (Cellini) | 4 cl | 4,50 |
| 135. | Limoncello (di Capri) | 4 cl | 4,50 |
| 134. | Fernet Branca | 4 cl | 4,50 |
| 103. | Whisky Spezial (Chivas 12) <small>(1,8)</small> | 4 cl | 5,00 |
| 104. | Baileys | 4 cl | 4,00 |
| 141. | Metaxa 5 Sterne | 4 cl | 4,50 |
| 142. | Metaxa 7 Sterne | 4 cl | 5,00 |
| 143. | Metaxa 40-jährig | 4 cl | 8,00 |
| 144. | Metaxa (Privat Reserve) | 4 cl | 9,50 |

Offene Weine

Weißweine

| | | | € |
|------|--|--------|------|
| 164. | Weinschorle | 0,25 l | 4,00 |
| 165. | Retsina Malamatina griechischer Wein mit Zusatz von Baumharz | 0,2 l | 5,50 |
| 167. | Imiglikos, halbsüß | 0,2 l | 6,00 |
| 169. | Hauswein Makedonikos, halbtrocken | 0,2 l | 6,00 |
| 321. | Gerovassiliou Qualitätswein Assyrtiko – der Beste | 0,2 l | 8,50 |

Rotweine

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

Roséweine

| | | | |
|------|--|-------|------|
| 179. | Imiglikos, lieblich | 0,2 l | 6,00 |
| 323. | Amethystos, trocken Cabernet Sauvignon | 0,2 l | 8,00 |

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

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

| | | | € |
|------|---|--------|-------|
| 184. | Gerovassiliou Domaine/Epanomi grünelbe Farbe, fruchtiges Aroma mit Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer, gelungen Kombination der fruchtige Aromen der Malagosa-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko dies machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse (12,5%) | 0,75 l | 29,00 |
| 185. | Malagoussia Gerovassiliou/Epanomi Malagoussia Sorte ist aus den 70er Jahren, vollmundig und fruchtige Aromen von Aprikose, Mango, Birnen und Zitrusfrüchten | 0,75 l | 36,00 |
| 186. | Amethystos Sauvignon Blanc/Lazaridis Der Amethystos Weißwein ist eine Synthese aus der Sauvignon Blanc- und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Sorte Assyrtiko. Goldmedaille, Concours Mondial 2006, Brüssel (12,5%). | 0,75 l | 29,00 |
| 187 | Biblia Chora Sauvignon Blanc/Assyrtiko Griechischer Landwein, mit hell gelbgrüner Farbe und einem Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren | 0,75 l | 29,00 |

Roséweine

| | | | |
|------|--|--------|-------|
| 188. | Amethystos Rosé/Cabernet Sauvignon aromatischer Wein, sein Geschmack erinnert an Himbeere, Johannisbeere und Walderbeere | 0,75 l | 30,00 |
| 189. | Alpha Estate Einer der besten Roséweine Griechenlands aus 100% Xinomavro, Aromen von Rosenblütenblättern und Erdbeeren | 0,75 l | 33,00 |

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 | 33,00 |
| 191. | Amethystos Cabernet Sauvignon /Merlot Fruchtig, würziges Bouquet mit Aromen von Waldfrüchten, rund, aromatisch und ausgewogen, im Barriquefass gereift | 0,75 l | 38,00 |
| 192. | Metochi Chromitsa Cabernet Sauvignon/Limnio auf sandigen Böden angebaut, besteht aus 60% Cabernet Sauvignon und zu 40% aus der griechischen Limnio Traube, im Barriquefass gereift | 0,75 l | 38,50 |
| 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 | 47,00 |
| 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 | 59,00 |
| 195. | Alpha Estate Xinomavro, Tamistruktur und eine sanfte Säure | 0,75 l | 39,00 |

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