

## Aperitif

		€			€
<b>Lillet Berry</b> (Lillet Rose mit Wild Berry Schweppes)	0,3 l	8,00	<b>Kir Royal</b> (Prosecco mit Crème de Cassis)	0,1 l	7,00
<b>Hugo</b> (Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,00	<b>Prosecco Apérol</b>	0,1 l	6,50
<b>Black Hugo</b> (Prosecco, Granini Dark Berries, Limo, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,00	<b>Prosecco</b> (Mionetto)	0,1 l	5,50
<b>Apérol Spritz</b> (Prosecco, Mineralwasser, Apérol)	0,3 l	8,00	<b>Poseidon Mule</b> (Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup)	0,3 l	8,00
<b>Campari</b> Orange / Soda	5 cl	6,50	<b>Hugo (Alkoholfrei)</b> (Ginger Ale, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	7,00
<b>Martini</b> Bianco/Rosso	5 cl	6,00	<b>Apérol (Alkoholfrei)</b> (Tonic Water, Orange Spritz Sirup, Mineralwasser)	0,3 l	7,00

## Gin

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

## Champagner

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Imperial	0,75 l	100,00	<b>Moët &amp; Chandon</b> Ice Imperial	0,75 l	120,00
<b>Moët &amp; Chandon</b> Rosé	0,75 l	110,00	<b>Moët &amp; Chandon</b> Ice Imperial Rosé	0,75 l	130,00

Folgen Sie uns auf



## Kalte Vorspeisen

---

	€
1. <b>Feta</b> Griechischer Qualitäts-Schafskäse mit Olivenöl	7,50
2. <b>Zaziki</b> Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,50
3. <b>Schwarze Oliven</b> (7) aus Kalamata-Kolossal	6,00
5. <b>Meeresfrüchtesalat</b> – nach Art des Hauses	12,00
6. <b>Auberginensalat</b> – im Ofen gebacken, cremig zubereitet	8,00
7. <b>Tirosalata</b> Schafskäsecreme	8,00
8. <b>Taramas</b> (gr. rote Kaviarcreme) (1)	8,00
9. <b>Vorspeisenplatte</b> mit Meeresfrüchtesalat, Zaziki, Taramas, Auberginensalat, Tirosalata, Feta, Tomaten, Peperoni und Oliven	16,50

## Warme Vorspeisen

---

10. <b>Fawa</b> (Greek Style Hummus von der Vulkaninsel Santorini, vegan)	7,00
11. <b>Tiropitakia</b> Blätterteig gefüllt mit Schafskäse	9,00
12. <b>Gebratene Auberginen</b> mit Zaziki	9,50
13. <b>Gebratene Zucchini</b> mit Zaziki	9,50
14. <b>Peperoni</b> mit feiner Knoblauch-Tomatensauce (gegrillte Peperonispieße)	9,00
15. <b>Dolmades Weinblätter</b> mit Reis und Rinderhackfleisch gefüllt und mit pikanter Zitronensauce garniert	10,50
16. <b>Saganaki 1</b> – überbackener Schafskäse	12,50
17. <b>Saganaki 2</b> – Schafskäse paniert aus der Pfanne mit Preiselbeeren	11,50
18. <b>Saganaki 3</b> – überbackene Scampis mit Knoblauch-Tomatensauce und Schafskäse	14,50
19. <b>Baby-Kalamaris (Tintenfisch)</b> paniert, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce und Zaziki	15,00
20. <b>Oktopus</b> vom Grill mit Fawa	18,00
21. <b>Gegrillter Halloumi</b> – original zyprischer Kräuterkäse mit Tomaten und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	10,50
22. <b>Knoblauchbrot</b>	6,00
23. <b>Pita (Fladenbrot)</b>	3,00
24. <b>Florinis vom Grill</b> Tomaten-Paprika gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und Kräutern	9,50

## Salate

---

		€
94.	<b>Kypriaki – zypriotischer Salat</b> mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Halloumi (zypriotischer Käse), gegrillten Auberginen, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	16,50
95.	<b>Bauernsalat</b> traditioneller, griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta und Olivenöl	14,00
96.	<b>Fitness-Salat</b> verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen	16,50
97.	<b>Gemischter Salat</b>	7,50
98.	<b>Kreta-Salat</b> mit Scampi und Lachsfilet vom Grill in Zitronenöl – auf bunten Blattsalaten	19,50
99.	<b>Gyros-Salat</b> Gyros mit Eisbergsalat, Radiccio, Paprika, Tomaten, Gurken, Peperoni und Oliven, verfeinert mit hausgemachter Dressing-Sauce	15,50

## Vegetarische Gerichte

---

71.	<b>Mousaka</b> Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Feta Käse und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	20,50
73.	<b>Gemista</b> gefüllte Tomatenpaprika und Paprikaschoten mit Reis, Schafskäse und dazu Salat (Vegetarisch)	19,00

## Suppen

---

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

## Fisch aus dem Poseidonreich

---

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

---

**Auf Wunsch mit Bauernsalat** 4,00

## Spezialitäten vom Schwein – knusprig und saftig gegrillt

---

		€
38.	<b>Gyros mit Zaziki</b> gegrilltes Fleisch vom Drehspieß mit Tomatenreis und gemischtem Salat	19,00
39.	<b>Suwlaki</b> 2 gegrillte Fleischspieße mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	18,00
40.	<b>Bifteki</b> Gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, dazu Tomatenreis, Zaziki und gemischter Salat	21,50
42.	<b>Suzuki</b> Hackröllchen nach griechischer Art, dazu Tomatenreis, Zaziki und gemischter Salat	17,50
43.	<b>Schweineschnitzel</b> Zarte Fleischstückchen vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	18,50
44.	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat	24,50
45.	<b>Gyros überbacken</b> mit Schnittkäse und Metaxasauce, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	22,50

## Geflügel-Spezialitäten

---

27.	<b>Geflügel-Spieß vom Grill</b> Hähnchen- und Putenbrustfilet, mit Cherrytomaten, Butterreis, Zaziki und gemischtem Salat	25,00
28.	<b>Putenfilet vom Grill</b> mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	23,00
29.	<b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b> mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	23,00

---

**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.	<b>Athen-Platte</b> 1 Suwlaki und Gyros mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	20,00
49.	<b>Poseidon-Platte</b> 2 Suwlakis und 1 Steak mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	23,00
50.	<b>Helena-Platte</b> 1 Suwlaki, 1 Steak und 1 Suzuki mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	21,50
52.	<b>Zorbas-Platte</b> Gyros und 2 Suzukis mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	20,50
53.	<b>Akropolis-Platte</b> Gyros und 2 Lammcarrées mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	25,00
54.	<b>Marathon-Platte</b> Gyros und Schweinefiletmedaillons mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	21,50
55.	<b>Dorf-Platte</b> 1 Suwlaki, 1 Steak und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	24,00
56.	<b>Grill-Platte</b> 1 Schweineschnitzel, 1 Lammcarrée, 1 Suzuki, 1 Suwlaki und 1 Schweinefilet, Zaziki mit Tomatenreis und gemischtem Salat	26,50
58.	<b>Hermes-Platte</b> 1 Lammcarrée, 1 Suwlaki, 1 Suzuki und Gyros mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	24,50

---

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

## Wir empfehlen:

46.	<b>Ichalia-Platte</b> mit Scampi, Kalamari, Lammcarrée, Gyros, Suwlaki, Zaziki, Tomatenreis dazu gemischter Salat	29,50
47.	<b>Trikala-Platte</b> mit Kalamaris, Gyros, Tomatenreis, Zaziki, dazu gemischter Salat	24,50

## Spezialitäten vom Lamm saftig gegrillt

---

		€
90.	<b>Lammcarrée</b> Lammkoteletts mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	35,00
92.	<b>Lammfilet</b> mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	34,00
93.	<b>Lammplatte</b> Lammcarrée, Lammfilets mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat	36,00

---

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

## Aus dem Backofen

---

67.	<b>Lammhaxe geschmort</b> mit gemischtem Salat und einer Beilage nach Wahl: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kritharaki (Reisnudeln)</li><li>• Bamies (Okraschoten) oder Dicke Bohnen</li><li>• Stifado (Schalottenzwiebeln nach griechischer Art)</li></ul>	26,00
70.	<b>Kleftiko</b> Zartes Lammfleisch mit Kräutern und Knoblauch in Alufolie geschmort, dazu Zaziki, Kartoffeln vom Grill und gemischter Salat	26,00
72.	<b>Mousaka</b> Auflauf mit Auberginen, Rinderhackfleisch, Kartoffeln und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	21,50

---

Auf Wunsch mit Bauernsalat 4,00

## Filet- u. Steak Spezialitäten

vom Rind, Lamm und Schwein – gegrillt

---

100.	<b>Surf and Turf</b> Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g) und 1 Riesengambas (Wildfang) mit Kräuterbutter, gegrillten Kartoffeln, Zaziki und gemischtem Salat	<b>44,00</b>
88.	<b>Argentinisches Rinderfilet</b> mit Kräuterbutter (ca. 250 g), gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat	<b>39,00</b>
89.	<b>Gemischte Filetplatte</b> mit Kräuterbutter Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat	<b>33,00</b>
91	<b>Kalbscarrée (400 g)</b> Kalbskotelett mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Zaziki und gemischtem Salat	<b>39,00</b>

## Spezialitäten aus der Pfanne

---

		€
86.	<b>Tiganaki 1</b> Putenfiletspitzen in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat	<b>23,50</b>
87.	<b>Tiganaki 2</b> Gyrosgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat	<b>21,50</b>

---

**Auf Wunsch mit Bauernsalat** **4,00**



## Beilagen

---

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



### 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.

## Desserts

---

		€
79.	<b>Baklawas</b> <small>Griechischer Kuchen, Blätterteig mit Walnüssen und Vanilleeis</small>	12,00
80.	<b>Joghurt</b> <small>garniert mit Honig und Walnüssen</small>	9,00
81.	<b>Vanilleeiscrème</b> <small>mit Schokoladensauce</small>	6,00
82.	<b>Schokoladensoufflé</b> <small>(warm) mit Vanilleeis</small>	12,00
83.	<b>Panna Cotta</b> <small>mit frischen Früchten</small>	9,00
84.	<b>Galaktoburiko</b> <small>Griechischer Kuchen, Blätterteig gefüllt mit Vanillecrème und Vanilleeis</small>	12,00
85.	<b>Warme frische Feigen</b> <small>mit Vanilleeis und heißer Cassis-Crème</small>	11,00
77	<b>Mousse au Chocolat</b> <small>Törtchen mit frischen Früchten</small>	10,50

## Kaffee und Tee

---

112.	<b>Frappé</b> <small>Griechischer kalter Kaffee</small>	4,00
121.	<b>Griechischer Mokka</b>	3,50
122.	<b>Tasse Kaffee</b>	3,00
124.	<b>Cappuccino</b>	3,50
125.	<b>Espresso</b>	2,80
333.	<b>Doppelter Espresso</b>	3,80
335.	<b>Latte Macchiato</b>	4,00
336.	<b>Affogato</b> <small>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</small>	4,80
123.	<b>Tasse Tee</b>	3,00

## Biere

---

			€
146.	<b>Pils</b> (Lasser)	0,3 l	<b>3,80</b>
147.	<b>Pils</b> (Lasser)	0,4 l	<b>4,50</b>
78.	<b>Hefeweizen</b> (Maisels)	0,3 l	<b>4,00</b>
149.	<b>Hefeweizen</b> (Maisels)	0,5 l	<b>5,00</b>
330.	<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> (Maisels)	0,5 l	<b>5,00</b>
210.	<b>Radler Zitronenlimo mit Bier</b>	0,3 l	<b>3,80</b>
151.	<b>Radler Zitronenlimo mit Bier</b>	0,4 l	<b>4,50</b>
152.	<b>Alkoholfreies Bier</b> (Clausthaler)	0,33 l	<b>4,50</b>
102.	<b>Mythos – Griechisches Bier</b>	0,33 l	<b>4,50</b>

## Alkoholfreie Getränke

---

153.	<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b> (1,2,3,8), <b>Fanta, Sprite, Eistee, Spezi</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
116.	<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b> (1,2,3,8) <b>Fanta, Sprite, Eistee, Spezi</b>	0,4 l	<b>4,30</b>
156.	<b>Mineralwasser</b> (Lieler)	0,5 l	<b>4,50</b>
209.	<b>Mineralwasser</b> (Lieler)	0,75 l	<b>6,50</b>
260.	<b>Stilles Wasser</b> (griechisches Wasser)	0,5 l	<b>4,50</b>
261.	<b>Stilles Wasser</b> (griechisches Wasser)	1 l	<b>7,00</b>
158.	<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry & Ginger Ale	0,2 l	<b>3,50</b>
256.	<b>Fever Tree Tonic</b>	0,2 l	<b>4,00</b>

## Säfte

---

159.	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,50</b>
160.	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,50</b>
162.	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	<b>4,30</b>
163.	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	<b>2,60</b>
274.	<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,4 l	<b>4,50</b>

## Longdrinks (1,3,8)

---

			€
140.	<b>Whisky Cola</b> (Chivas 12 mit Cola)	4 cl	8,50
128.	<b>Vodka Lemon</b> (Belvedere)	4 cl	8,50
129.	<b>Cuba-Libre</b> (Rum, Coca-Cola, Limette)	4 cl	8,50

## Spirituosen

---

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

## Offene Weine

### Weißweine

---

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

### Rotweine

---

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

### Roséweine

---

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

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

## Flaschenweine 0,75 l

### Weißweine

---

			€
184.	<b>Gerovassiliou Domaine/Epanomi</b> grün gelbe Farbe, fruchtiges Aroma mit Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer, gelungen Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko dies machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse (12,5%)	0,75 l	35,00
185.	<b>Malagoussia Gerovassiliou/Epanomi</b> Malagoussia Sorte ist aus den 70er Jahren, vollmundig und fruchtige Aromen von Aprikose, Mango, Birnen und Zitrusfrüchten	0,75 l	40,00
186.	<b>Amethystos Sauvignon Blanc/Lazaridis</b> 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	35,00
187.	<b>Biblia Chora Sauvignon Blanc/Assyrtiko</b> Griechischer Landwein, mit hell gelbgrüner Farbe und einem Fruchtaroma, in dem Zitrusfrüchte mit Apfelnuancen dominieren	0,75 l	35,00

### Roséweine

---

188.	<b>Amethystos Rosé/Cabernet Sauvignon</b> aromatischer Wein, sein Geschmack erinnert an Himbeere, Johannisbeere und Walderbeere	0,75 l	36,00
189.	<b>Alpha Estate</b> Einer der besten Roséweine Griechenlands aus 100% Xinomavro, Aromen von Rosenblütenblättern und Erdbeeren	0,75 l	39,00

## Flaschenweine 0,75 l

### Rotweine

---

			€
190.	<b>Gerovassiliou Domaine/Epanomi</b> 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	39,50
191.	<b>Amethystos</b> <b>Cabernet Sauvignon /Merlot</b> Fruchtig, würziges Bouquet mit Aromen von Waldfrüchten, rund, aromatisch und ausgewogen, im Barriquefass gereift	0,75 l	44,00
193.	<b>Biblia Chora Ovilos</b> <b>Cabernet Sauvignon/Limnio</b> Das Bouquet des sortenreinen Cabernet Sauvignon wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Waldbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz.	0,75 l	65,00
194.	<b>Cava Amethystos</b> <b>Single Vineyard/Cabernet Franc</b> 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.	<b>Alpha Estate</b> Xinomavro, Tamistruktur und eine sanfte Säure	0,75 l	43,00