

Liebe Gäste,

wir wollen Ihnen hier etwas „Neues“ präsentieren.
Eigentlich ist es nicht neu, sondern wiederentdeckt. Traditionell gab es in Hellas, so wie wir Griechenland nennen, in den Jahren unserer Großeltern und deren Großeltern eine andere Art von Küche, die sogenannten „Mezedes und Orektika“. Dies waren verschiedene Vorspeisen, welche immer von Ouzo oder Wein begleitet wurden. Freunde und Bekannte trafen sich, um sich über Gott und die Welt zu unterhalten und der Tisch blieb dabei nicht lange leer. Zu den Getränken gesellten sich sehr schnell eine Vielzahl von verschiedenen kleinen Vorspeisen.

*Auch heute wird in Griechenland nie getrunken,
ohne dass es dazu etwas zu essen gibt.*

So kamen kalte und warme Vorspeisen auf den Tisch, der sich unter der Last der vielfachen Teller bog. Für Hauptgerichte war somit kein Platz mehr und der Abend wurde zu einer Gaumenfreude. Diese Art von Küche war eine Philosophie und Lebenseinstellung mit Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Die ländlichen Tavernen waren geprägt von einer warmen und freundlichen Atmosphäre wobei sehr guter Geschmack immer wichtiger war, als perfekt geschmückte Teller. Leider ging diese Art des Essens vor circa 30 bis 40 Jahren unter, bis sie seit Kurzem Griechenlands Feinschmecker wieder für sich gewinnen konnte.

Dieser traditionellen Art der Küche fühlen auch wir uns verpflichtet. Deshalb wollen wir Ihnen in unserem Familienbetrieb einen Eindruck darüber geben, wie es in den Zeiten unserer Großeltern üblich war, zu speisen. Erleben Sie bei uns die traditionelle griechische Lebensart.

**Kali Orexi, das heißt guten Appetit,
wünschen Ihnen Fotis**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aperitifs

Ouzo Hausmarke		2,70 €
Ouzo Plomari Ouzo Plomari auf Eis	2cl	3,50 €
Tsipouro griechischer Tresterschnaps auf Eis	2cl	3,50 €
Martini ⁽¹⁾ Bianco oder Rosso	4cl	5,20 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾	0,2l	7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda		
Hugo	0,2l	7,50 €
mit frischer Minze und Erdbeersirup		
Limoncello Spritz	0,2l	7,50 €
Limoncello, Prosecco, Soda		
Lillet Wild Berry		7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Berry		
Askitikos Rot- oder Weißwein Geöffnete Flasche	0,2l	7,50 €

Kalte Vorspeisen

kria orektika

2. Pita		5,50 €
Pita mit Knoblauchöl, Feta und Tomaten		
3. Skordopsomo		5,20 €
4x Knoblauchbrot		
5. Tzatziki		6,20 €
griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke und Olivenöl		
6. Taramas		7,20 €
Fischrogensalat		
8. Skordalia		7,20 €
pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl		
9. Melitzanosalata		7,20 €
Auberginen püriert mit Knoblauch und Feta		
10. Fava		6,50 €
Platterbsenpüree mit Zwiebeln, Olivenöl und Zitrone		
12. Pantzaria		7,30 €
rote Beete mit Knoblauch und Skordalia		
13. Elies		7,30 €
schwarze Kalamata-Oliven gemischt mit grünen Chalkidiki-Oliven		
14. Feta		7,80 €
griechischer Schafskäse garniert mit roten Zwiebeln, Oregano und Olivenöl		

Vorspeisenteller

Mezedes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 16. | Mezes "Der Grieche" | 18,50 € |
| | <i>kalter gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</i> | |
| 17. | Mezes "Der Grieche" | 20,50 € |
| | <i>warmer und kalter gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</i> | |

Suppen

Soupes

- | | | |
|-----|----------------------------------|--------|
| 18. | Fasolada | 6,50 € |
| | <i>griechische Bohnensuppe</i> | |
| 19. | Kotosoupa | 7,50 € |
| | <i>griechische Hähnchensuppe</i> | |

Menü

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | Menü | 42,50 € |
| | <i>Spezialität des Hauses, ab 4 Personen, Preis pro Person
Dies ist die traditionelle Art des Essens in Griechenland, da Variationen
kalter und warmer Speisen bis hin zum Dessert serviert werden.
Bereiten Sie sich auf eine Gaumenfreude, die die schönsten
Erinnerungen von der letzten Griechenlandreise aufblühen lässt, vor.</i> | |

Warme Vorspeisen - Käse

Zesta orektika tyria

- | | | |
|-----|---|---------|
| 25. | Spanakopitakia | 9,70 € |
| | <i>3x Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tzatziki</i> | |
| 26. | Tiropitakia | 9,70 € |
| | <i>3x Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki</i> | |
| 27. | Feta Fournou | 10,70 € |
| | <i>überbackener Feta garniert mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Oliven</i> | |
| 28. | Tirokrokates | 9,40 € |
| | <i>4x Käsekroketten gefertigt aus Feta, Bergkäse und Gouda, dazu Tzatziki</i> | |
| 29. | Feta Saganaki | 10,50 € |
| | <i>Griechischer Schafskäse, paniert</i> | |

Warme Vorspeisen

Zesta orektika

30. Dolmadakia Hausgemacht	9,50 €
<i>Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch, dazu Tzatziki</i>	
31. Kolokithokeftedes	9,70 €
<i>4x gebratene Zucchini-Käsebällchen, dazu Tzatziki</i>	
32. Melitzanes ke Kolokithia	9,50 €
<i>gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben, dazu Tzatziki</i>	
33. Tomatokeftedes	9,20 €
<i>4x gebratene Tomaten-Käsebällchen, dazu Tzatziki</i>	
35. Piperoni Skaras	7,20 €
<i>gegrillte Peperoni, dazu Tzatziki</i>	
36. Piperies Skaras	7,50 €
<i>gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Essig</i>	
38. Patata Vrasti	6,50 €
<i>Folienkartoffel mit Tzatziki</i>	
39. Keftedakia	13,50 €
<i>3x gegrillte Hackfleischbällchen, dazu Tzatziki</i>	
40. Keftedakia Saltsa	14,20 €
<i>3x gegrillte Hackfleischbällchen in Tomatensauce, dazu Tzatziki</i>	
41. Sikoti Poulerikon	11,50 €
<i>Geflügelleber in feiner Rotweinsauce</i>	
42. Sardeles	12,50 €
<i>12x kleine Sardinen gebraten, serviert mit Zitrone</i>	
43. Garides Saganaki	13,50 €
<i>Scampi in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce</i>	
45. Oktapodi Skaras	18,50 €
<i>Oktopus vom Grill (ca. 200g), serviert mit Zitrone</i>	
47. Loukaniko	10,20 €
<i>Griechische hausgemachte Bauernwurst gebraten</i>	
48. Gigantes Loukaniko	14,50 €
<i>Weißer Riesenbohnen mit griechischer Bauernwurst</i>	

Salate

Salates

- | | |
|---|----------------|
| 50. Choriatici | 13,50 € |
| <i>griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl</i> | |
| 52. Salata Rucola-Spanaki | 13,50 € |
| <i>Salat mit Rucola, Babyspinat, Tomaten, getrockneten Tomaten, Croutons, Parmesankäse und Sauce Vinaigrette</i> | |
| 53. Koto Salata | 16,50 € |
| <i>gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i> | |
| 55. Arni Fileto Salata | 17,30 € |
| <i>Gegrilltes Lammfilet mit Rucola, Babyspinat, Tomaten, getrockneten Tomaten, Croutons, Parmesankäse und Sauce Vinaigrette</i> | |
| 57. Beilagensalat | 7,20 € |
| <i>gemischter kleiner Salat</i> | |

Vegetarisch

Fytofagia

- | | |
|---|----------------|
| 60. Manitaria Gemista | 13,50 € |
| <i>2 frische Champignons gefüllt mit Spinat, in Fetasauce</i> | |
| 61. Gigantes Fournou | 12,50 € |
| <i>Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta überbacken</i> | |
| 63. Brokolo | 13,20 € |
| <i>Broccoli in Sahnesauce, mit Käse überbacken</i> | |
| 64. Briam Gemüse | 15,50 € |
| <i>aus dem Backofen mit Aubergine, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, mit Feta überbacken</i> | |
| 65. Gemista | 13,70 € |
| <i>Paprika und Tomate gefüllt mit Reis</i> | |

Kindergerichte

Pedika

- | | |
|--|----------------|
| 71. Mickey Mouse | 12,20 € |
| <i>Gyros mit Pommes und Gurkenscheiben</i> | |
| 72. Goofy | 8,50 € |
| <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> | |
| 73. Asterix | 11,50 € |
| <i>Hackfleischsteak mit Pommes und Gurkenscheiben</i> | |
| 74. Paw Patrol | 11,50 € |
| <i>Hähnchenbrustfiletspieß gegrillt, mit Pommes und Gurkenscheiben</i> | |

Gyros

76. Gyros	20,50 €
<i>Gyros mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
77. Gyros Kalamari	22,70 €
<i>Gyros und Kalamariringe frittiert, Tzatziki, Beilage, dazu Salat</i>	
78. Gyros Kafteros	21,50 €
<i>Gyros mit Chiliflocken, Knoblauch, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
79. Gyros Lachanika	23,50 €
<i>Gyros mit frischem Gemüse in Pfeffersauce aus der Pfanne, mit Beilage, dazu Salat</i>	

Fleisch mit Metaxasauce

80. Gyros Metaxa	22,50 €
<i>Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, mit Beilage, dazu Salat</i>	
81. Kotopoulo Metaxa	23,50 €
<i>geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, mit Beilage, dazu Salat</i>	
83. Chirino Fileto Metaxa	22,50 €
<i>Schweinefilet in Metaxasauce mit Käse überbacken und Beilage, dazu Salat</i>	
84. Lammfilet Metaxa	24,50 €
<i>Lammfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken und Beilage, dazu Salat</i>	

Als Beilage reichen wir wahlweise:
Pommes, Kroketten, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln, grüne Bohnen

Schwein vom Grill

Chirino

- | | |
|---|----------------|
| 90. Chirino Souvlaki | 20,30 € |
| <i>2 Fleischspieße mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i> | |
| 92. Chirino Fileto | 21,50 € |
| <i>3 Schweinefilets mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki, Beilage, dazu Salat</i> | |

Hackfleisch vom Grill Kymas (gemischt Schwein, Rind und Lamm)

- | | |
|---|----------------|
| 94. Soutzoukakia | 21,50 € |
| <i>2 Hacksteaks mit Tzatziki, dazu Salat</i> | |
| 95. Soutzoukakia Saltsa | 21,90 € |
| <i>2 Hacksteaks in pikanter Tomatensauce mit geriebenem Feta, dazu Salat</i> | |
| 96. Bifteki Gemisto | 22,50 € |
| <i>Hacksteak gefüllt mit Feta, Gouda, Paprika, Oliven und Tomaten, mit Tzatziki, dazu Salat</i> | |

Hähnchen vom Grill

Kotopoulo

- | | |
|--|----------------|
| 85. Kotopoulo Gemisto | 24,50 € |
| <i>Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Feta, in Käsesauce, mit Beilage, dazu Salat</i> | |
| 87. Kotopoulo Skaras | 23,50 € |
| <i>3 Hähnchenbrustfilets mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i> | |
| 88. Kotopoulo Lachanika | 24,20 € |
| <i>Hähnchenbrust mit Gemüse, Reis, dazu Salat</i> | |

Als Beilage reichen wir wahlweise:
Pommes, Kroketten, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln, grüne Bohnen

Lamm vom Grill

Arni

100. Arni Fileto	29,50 €
<i>Lammfilet mit Kräuterbutter und Beilage, dazu Salat</i>	
101. Arni Souvlaki	28,50 €
<i>2 Lammrückenspieße mit Kräuterbutter und Beilage, dazu Salat</i>	
102. Paidakia	29,50 €
<i>4 Lammkoteletts mit Beilage, dazu Salat</i>	
103. Arni gia Ena	30,50 €
<i>Lammteller mit 2 Koteletts, 1 Filet, 1 Steak, Kräuterbutter, und Beilage, dazu Salat</i>	
104. Arni gia Dyo	67,50 €
<i>Lammplatte für 2 Personen mit 2 Koteletts, 2 Filets, 1 Steak, Kräuterbutter und 2 Beilagen, davor Bauernsalat und Tzatziki</i>	
<i>pro weitere Person</i>	28,50 €

Mixteller und Mixplatten vom Grill

108. Akropolis	24,50 €
<i>Griechische Bauernwurst, Schweinefleischspieß, Hacksteak, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
109. Grillteller	24,50 €
<i>Griechische Bauernwurst, Hähnchenbrustfilet, Hacksteak, Lammfilet, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
110. Santorini	24,20 €
<i>Schweinefleischspiel, Hacksteak, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
111. Rhodos	25,50 €
<i>Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
112. Corfu	25,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet, Hacksteak, Lammkotelett, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
114. Taverna gia Ena	26,30 €
<i>Schweinefleischspieß, Hacksteak, Gyros, Lammkotelett, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	
115. Taverna gia Dyo	62,00 €
<i>für 2 Personen mit 1 Schweinefleischspieß, 2 Hacksteaks, 1 Hähnchenspieß, Gyros, 2 Beilagen, davor Bauernsalat und Tzatziki</i>	
<i>pro weitere Person</i>	24,50 €

Als Beilage reichen wir wahlweise:

Pommes, Kroketten, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln, grüne Bohnen

Aus dem Backofen

Fournou

- | | |
|--|----------------|
| 120. Moussakas | 22,50 € |
| <i>Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Gehacktem, mit Bechamelcreme überbacken, dazu Salat</i> | |
| 121. Papoutsaki | 21,50 € |
| <i>Aubergine gefüllt mit Hackfleisch und mit Käse überbacken, dazu Salat</i> | |
| 122. Arni Giouvetsi | 23,50 € |
| <i>Lammkeulenstücke mit Nudelreis und Käse überbacken, dazu Salat</i> | |
| 123. Arni Fournou | 24,90 € |
| <i>Lammhaxe geschmort in pikanter Tomatensauce, mit Nudelreis und Knoblauchkartoffeln, dazu Salat K.K.</i> | |

Nudelgerichte

Makaronades

- | | |
|---|----------------|
| 130. Makaronia Metaxa | 14,50 € |
| <i>Spaghetti mit Metaxasauce überbacken mit Käse</i> | |
| 131. Makaronia Kyma | 14,80 € |
| <i>Spaghetti mit Hackfleisch in pikanter Tomatensauce</i> | |

Fischgerichte

Psarika

- | | |
|---|----------------|
| 140. Kalamaria | 23,50 € |
| <i>Calamari Ringe knusprig frittiert mit Sauce und Beilage, dazu Salat</i> | |
| 141. Tonno | 24,50 € |
| <i>Thunfisch gegrillt mit Beilage, dazu Salat</i> | |
| 142. Solomos Fileto | 24,50 € |
| <i>Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und Beilage, dazu Salat</i> | |
| 144. Garides Piperates | 25,50 € |
| <i>Großgarnelen aus der Pfanne in Weißwein-Pfeffer-Sahnesauce mit Beilage, dazu Salat</i> | |
| 145. Zanderfilet | 24,50 € |
| <i>aus der Pfanne mit Beilage, dazu Salat</i> | |
| 146. Fischteller | 25,80 € |
| <i>1x Lachsfilet, 3x Sardinen, 3x Garnelen, Kalamariringe, mit Beilage, dazu Salat</i> | |

Als Beilage reichen wir wahlweise:
Pommes, Kroketten, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln, grüne Bohnen

Saucen

Saltses

150. Saltsa Manitaria <i>Rahm-Champignonsauce</i>	4,50 €
152. Saltsa Metaxa <i>Metaxasauce</i>	4,50 €

Beilagen

Synodeftika

160. Patates Tiganites <i>Pommes Frites</i>	4,20 €
161. Patates Skordates <i>Knoblauchkartoffeln</i>	4,20 €
164. Kroketes <i>Kroketten</i>	3,60 €
167. Kritharaki <i>Reisnudein in leichter Tomatensauce</i>	3,60 €
168. Rizi <i>Butterreis</i>	3,60 €

Nachspeisen und Eis

Epidorpia ke Pagota

170. Giaourti Karydia <i>griechischer joghurt mit Walnüssen und Honig</i>	6,80 €
171. Galaktoboureko <i>mit Hartweizengrieß gefüllter Blätterteig, dazu Vanille Eis</i>	7,90 €
172. Schoko Souffle <i>dazu Vanille Eis</i>	8,50 €

Warme Getränke & Kaffee

Ellinikos <i>griechischer Mokka</i>	3,60 €
Frappé <i>griechischer Instantkaffee</i>	4,50 €
Cafe Crema <i>Filterkaffee</i>	3,50 €
Espresso	3,30 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Tsai Tee <i>(griech. Bergtee, Pfefferminze, Schwarz)</i>	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser <i>still oder mit Kohlensäure</i>	0,25 l	3,60 €	0,75 l	7,20 €
Softdrinks <i>Coca Cola ^(1,2,3), Fanta ^(1,2), Sprite, u.a.</i>	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,20 €
Schweppes <i>Ginger Ale⁽⁴⁾, Tonic Water⁽⁴⁾, Bitter Lemon⁽⁴⁾</i>	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,20 €
Säfte <i>Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere</i>	0,2 l	3,70 €	0,4 l	5,40 €
Nektar <i>Kirsche, Banane, KiBa</i>	0,2 l	3,70 €	0,4 l	5,40 €

Fassbier

Veltins Pils <i>(auch als Gespritztes)</i>	0,4 l	5,20 €
Maisel's Weisse <i>Hefeweizen</i>	0,5 l	5,50 €

Flaschenbier

Veltins <i>Bier alkoholfrei</i>	0,33 l	3,80 €
Maisel's Weisse <i>Hefe, Kristall- oder alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l	5,50 €
Köstritzer <i>Schwarzbier mit bionder Seele</i>	0,5 l	5,50 €
Mythos <i>griechisches Lagerbier</i>	0,33 l	4,20 €

Cocktails & Longdrinks

Pina Colada <i>weißer Rum, Ananassaft, Coconut-Sirup und Sahne</i>	7,50 €
Mojito <i>weißer Rum, Limette, brauner Zucker, frische Minze und Mineralwasser</i>	7,50 €
Cuba Libre <i>Havanna Club, Limette und Cola ^(1,2,3)</i>	7,50 €
Alkoholfrei <i>alkoholfreier Cocktail</i>	6,50 €
Longdrinks <i>Whiskey-Cola^(1,2,3), Baccardi-Cola^(1,2,3), Wodka-Lemon oder Campari Orange⁽¹⁾ mit 4 cl Alkohol</i>	7,50 €

Hausweine rot

Mostra (trocken)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,20 €	1,0 l	24,50 €
Mostra (lieblich)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,20 €	1,0 l	24,50 €
Mavrodaphne (süß)	0,2 l	6,70 €	0,5 l	12,80 €	1,0 l	22,50 €

Hausweine rosé

Mostra (trocken)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,20 €	1,0 l	24,50 €
------------------	-------	--------	-------	---------	-------	---------

Hausweine weiß

Mostra (trocken)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,20 €	1,0 l	24,50 €
Mostra (lieblich)	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,20 €	1,0 l	24,50 €
Retsina Malamatina	0,2 l	6,70 €	0,5 l	12,50 €		

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen	Glas 0,2l	4,80 €	oder Flasche 0,75l	17,30 €
Prosecco	Glas 0,2l	5,90 €	oder Flasche 0,75l	21,80 €
Martini			Flasche 0,75l	35,00 €
Martini			Flasche 0,75l	105,00 €

Metaxa und Liköre

Metaxa 5* ⁽¹⁾	2cl	3,70 €	Metaxa 7* ⁽¹⁾	2cl	4,90 €
Baileys ⁽¹⁾	4cl	4,60 €	Metaxa 12 ⁽¹⁾	4cl	5,90 €
Amaretto	2cl	2,30 €			

Weinkarte

Rotwein

Askitikos – Tsililis

Glas 0,2l 7,50 € Flasche 0,75l 24,50 €

Rebsorten: Agiorgitiko und Syrah aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Theopetra, Thessalien

Aromen roter Früchte, würzige Aromen wie Vanille oder schwarzer Pfeffer.

Lebendig mit einem angenehmen Abgang.

Syrah Alpha

Flasche 0,75l 36,00 €

Rebsorte: Syrah

Anbaugebiet: Amyndeon

Tiefrote Farbe. Komplexes Bukett von charakteristischen Blumen- und Gewürzaromen (Vanille, Pfeffer, Gewürznelken), mit Tönen von Himbeere, getrockneter Tomate und getrockneten Feigen. Voll im Mund, mit Vanillearoma, reiche Struktur, ausgewogene Säure, eichenholzbetont.

Nemea Papaioannou

Flasche 0,75l 36,50 €

Rebsorte: Agiorgitiko

Anbaugebiet: Nemea, Peloponnes

Sehr ansprechendes Bouquet mit Klängen von roten Früchten, vor allem Schattenmorellen, am Gaumen körperreich, samtig und vollmundig.

Dyo Elies (Zwei Oliven) Kir Yianni

Flasche 0,75l 48,00 €

Rebsorte: Syrah, Merlot, Xinomavro

Anbaugebiet: Naoussa

Merlot spendet den vollen Körper, Syrah fügt die Würze und den samtigen Nachgeschmack hinzu und schließlich fügt Xinomavro mit seinem komplexen Bukett und Struktur eine besondere Note hinzu.

Theopetra 24 – Tsililis

Flasche 0,75l 69,00 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Syrah aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Theopetra, Thessalien

Die Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss und Nelken sowie süßlichen Nuancen von Vanille. Cremiger vollmundiger und würziger Charakter.

Roséwein

Biblia Chora Rosé – Ktima Biblia Chora

Flasche 0,75l 36,50 €

Rebsorten: Syrah **Anbaugebiet:** Pangeongebirge, Ostmakedonien

Rosé, der durch seine fruchtigen Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen betört. Frischer, vollmundiger und fruchtiger Charakter. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrmals ausgezeichnet wurde.

Weißwein

Askitikos – Tsililis Glas 0,2l **7,50 €** Flasche 0,75l **24,50 €**

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Assyrtiko

Anbaugebiet: Peloponnes

Von Weinbergen, die geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Intensive fruchtige und blumige Aromen. Am Gaumen geschmeidig, mit wenig Säure und frisch im Abgang. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrfach ausgezeichnet wurde.

Ktima Gerovassiliou Flasche 0,75l **37,50 €**

Rebsorten: Assyrtiko und Malagousia

Anbaugebiet: Epanomi, Makedonien

Fruchtige Cuvée. Wein mit komplexem Aroma nach Früchten und grüner Paprika mit dichtem und präsentem Körper. Das Bukett wird von Zitrusfrüchten dominiert, der Abgang ist vollmundig und nachhaltig und das Säuregerüst fein gesponnen. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrfach ausgezeichnet wurde.

Malagouzia Alpha Flasche 0,75l **31,50 €**

Rebsorten: Malagouzia

Anbaugebiet: Florina / Amyndeon

Brilliant hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

Biblia Chora Flasche 0,75l **36,00 €**

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Anbaugebiet: Kavala

Sehr klare Aromen von reifen roten Früchten, geröstete Nüsse, Schokolade und Vanille. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und mit lang anhaltendem Abgang.

Droumo Kir Yianni Flasche 0,75l **46,50 €**

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Amyndeon

Brilliant hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Antioxidationsmittel,
3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig