

Mittagskarte

Montag bis Freitag von 12.00-14.30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Reis, Tzatziki und Salat serviert

500.	Gyros , Geschnetzeltes vom Drehspieß	6,80
501.	Gyros in Metaxasoße	7,20
502.	Gyros und Soutzouki	7,30
503.	Souvlaki – 1 Filetfleischspieß	7,20
504.	Soutzoukia – 2 Hacksteaks mit Metaxasoße	6,80
505.	Bifteki – Hacksteak gefüllt mit weißem Käse, bedeckt mit Metaxasoße	8,20
506.	Schweinefilet in Champignons-Sahnesauce	7,50
507.	Schweinefilet mit Kräuterbutter	7,10
508.	Rinderleber	6,80
509.	Putensteak in Metaxasoße	7,30
510.	Hähnchenbrustfilet in Champignons-Sahnesoße	7,30
511.	Gyros und Rinderleber	7,30
512.	Hänchenbrustspieß	7,20
513.	Kalamaris	8,70
514.	Kabeljaufilet	8,70
515.	2 Kalamaris und Kabeljaufilet	9,80
516.	Lammkotelets	8,50
517.	Gyros in Champignon-Rahmsoße nach Art des Hauses	7,20

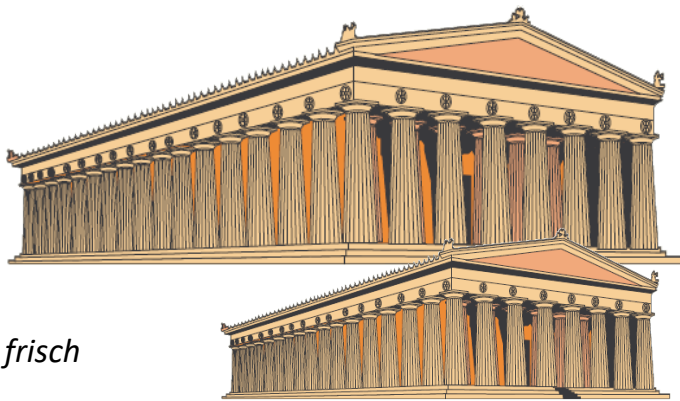
Aus dem Backofen

518. **Mousakas** - griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,
Hackfleisch, Bechamelsauce, dazu Salat und weißer Käse 7,50
519. **Pastizio** - griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch
und Bechamelsauce, dazu Salat und weißer Käse 7,20

*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!*

Vorspeisen

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir frisch
aufgebackenes Baguette*

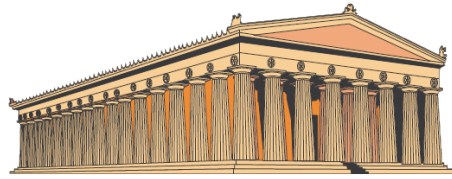


1. **Tzatziki**
Knoblauch-Joghurt-Creme mit Gurken nach hauseigenem Rezept 3,90
2. **Taramas** - cremiger Dip aus Fischrogen 4,70
3. **Tirokafteri** - pikant gewürztes Käsepüree 4,70
- 3 a) **Triada** - Dreierlei Dipmix aus Tzatziki, Tarama und Tirokafteri 4,70
4. **Tiri** – weißer Käse mit Zwiebeln, Öl und Oregano 5,00
5. **Saganaki** – weißer Käse paniert und gebacken 5,90
6. **Tiri Fournou**
weißer Käse mit Tomaten und Zwiebeln im Tontopf gebacken 8,80
7. **Piperies Florinis me Tiri** - Spitze rote Paprika mit einer Füllung aus
cremigem Käse, leicht gratiniert mit Gouda 5,90
8. **Elies/Piperies** - Oliven und Peperoni 3,80

9. Piperies Scharas - Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Vinaigrette	5,20
10. Gigantes-Salata - Dicke-Bohnen-Salat	4,80
11. Dolmadakia - mit Reis gefüllte Weinblätter serviert mit Tzatziki	5,40
12. Tiropitakia - Blätterteigtaschen gefüllt mit weißem Käse	5,80
13. Melitsanes - gebratene Auberginen serviert mit Tzatziki	6,60
14. Kolokithakia - gebratene Zucchini dazu Tzatziki	6,60
15. Garides - panierte Garnelen dazu Tzatziki	6,20
16. Garides Krasates	
Garnelen in Knoblauch-Weißweinsauce verfeinert mit Basilikum	7,10
17. Garides Saganaki - Garnelenpfännchen	
Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce verfeinert mit	
Weinbrandgebettet auf weißem Käse	7,40
18. Kavouropsicha - 4 panierte Krebschenkel dazu Tzatziki	5,80
19. Kalamaria - gebratene Kalamaris serviert mit Tzatziki	6,50
20. Ochtapodi Plokami - gegrillter Oktopus verfeinert mit Vinaigrette	10,80
21. Gavros - gebratene Sardinen serviert mit Tzatziki	6,30
22. Thalassina - Gemischte Fisch-Vorspeise mit Garnelen, Krebschenkeln,	
Kalamaris und in Kartoffelteig umhüllte Garnelen dazu Tzatziki	7,30
23. Anginares – gebratene Artischockenherzen serviert mit Tzatziki	4,50
24. Pikilia - verschiedene Vorspeisen für 1 Person	
Tzatziki, Tarama, Tirokafteri, Dicke-Bohnen-Salat, Dolmadaki, Tiropitaki,	
panierte Garnele, Krebschenkel, Kalamaris, Artischockenherz	
und in Kartoffelteig umhüllte Garnele	10,60
25. Pikilia - verschiedene Vorspeisen für 2 Personen	19,20
26. Skordopsomo – Knoblauchbrot	3,50

27. **Psomi** - Portion Brot extra

1,00



Salate

30. **Choriatiki** - griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Krautsalat und weißem Käse mit Vinaigrette 8,90
31. **Lachanosalata** - Krautsalat 3,90
32. **Mikti Salata** - Gemischter Salat bestehend aus Kraut- und Eisbergsalat mit Dressing nach Art des Hauses 6,50
33. **Salata Tonou** - Thunfisch auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Peperoni, Ei, Zwiebeln und Käse mit Vinaigrette 9,30
34. **Ägäis-Salat** - Kalamaris auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Peperoni und Zwiebeln mit Vinaigrette 9,80
35. **Karyates-Salat** - Putenstreifen auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Käse mit Dressing nach Art des Hauses 9,80
36. **Gyro-Salata** - Gyros auf Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und weißer Käse mit Dressing nach Art des Hauses 9,80

Zu unseren Salaten servieren wir frisch aufgebackenes Baguette

Suppen

40. **Fasolada** - griechische Bohnensuppe nach hauseigenem Rezept 3,90
41. **Kotosoupa** - griechische Hühnersuppe nach Art des Hauses 4,20
42. **Psarosoupa** - griechische Fischsuppe mit dreierlei Fisch und Krabben nach Art des Hauses 4,40
43. **Ntomatosoupa** - Tomatencremesuppe nach Art des Hauses mit Teigeinlage, verfeinert mit Basilikum serviert mit einem Sahnehäubchen 3,90

Zu unseren Suppen servieren wir frisch aufgebackenes Baguette

Beilagen

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 44. Manitaria me pipergia - gebratene Champignons mit Paprika und Zwiebeln | 4,00 |
| 45. Ntomatorizo - Tomatenreis | 2,40 |
| 46. Tiganites Patates - Pommes Frites | 2,90 |
| 47. Mikres patates - Minikartoffeln | 3,20 |
| 48. Kroketes - Krokette | 3,50 |
| 49. Rizi - Butterreis | 2,40 |
| 50. Gigantes - Dicke weiße Bohnen in Tomatensoße mit weißem Käse | 4,80 |
| 51. Tsigarista Kremidia - gebratene Zwiebeln, verfeinert mit Rotwein | 3,50 |

Vegetarisch

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 52. Mprokolo - Brokkoligratin in Champignon-Sahnesoße | 8,40 |
| 53. Patates Fournou - Minikartoffelgratin in Champignon-Sahnesoße | 9,10 |
| 54. Lachanika - Gemüsepfanne bestehend aus Broccoli, Blumenkohl und Möhren in zweierlei Soße mit Gouda Käse überbacken | 8,80 |
| 55. Omeleta Ntomata - Omelette mit Tomaten und Käse | 6,80 |
| 56. Omeleta Manitaria - Omelette mit Champignons | 6,80 |

Zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir frisch aufgebackenes Baguette



***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!***

Gyros

Geschnetzeltes Schweinefleisch vom großen Drehspieß

60.	Gyros mit Tzatziki und Krautsalat	9,90
61.	Gyros Manitaria - Gyros mit gebratenen Champignons serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat	13,40
62.	Gyros mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat	12,30
63.	Gyros in Champignon-Sahnesoße überbacken mit Gouda Käse serviert mit Tomatenreis und Salat	13,90
64.	Gyros Metaxa - Gyros in Metaxasoße überbacken mit Gouda Käse serviert mit Tomatenreis und Salat	13,90
65.	Gyros in Champignon-Rahmsoße nach Art des Hauses - serviert mit Tomatenreis Pommes Frites und Salat	13,90
66.	Gyros Kremidia - Gyros mit gebratenen Zwiebeln, verfeinert mit Rotwein serviert mit Tzatziki, Tomatenreis, Pommes Frites und Salat	13,40

Spezialitäten des Hauses

70.	Souvlakia - 2 Filetfleischspieße serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat	12,90
71.	Souvlaki Fileto - Schweinefilet-Spieß mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln serviert mit Minikartoffeln, Tomatenreis, Tzatziki und Salat	15,80
72.	Diavolo-Souvaki - 2 scharfe Spieße aus Hack- und Schweinefleisch serviert mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat	12,90
73.	Soutzoukakia - 3 Hacksteaks serviert mit Metaxasoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat	12,80
74.	Bifteki - Hacksteak gefüllt mit weißem Käse serviert mit Tomatensoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat	13,40
74 a)	Bifteki - Hacksteak gefüllt mit weißem Käse serviert mit Metaxasoße, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat	13,90
76.	Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln verfeinert mit Rotwein, dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat	12,50
78.	Psaronefri - Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu Tomatenreis, Tzatziki und Salat	13,80
79.	Arni Fileto - Lammfilet mit Kräuterbutter serviert mit Minikartoffeln, dicke Bohnen in Tomatensoße, Tzatziki und Salat	19,30

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80. | Lammfilet in Kräuter-Sahnesoße dazu Minikartoffeln,
Broccoli und Salat | 20,80 |
| 81. | Paidakia - Lammkoteletts serviert mit Tomatenreis,
Tzatziki und Salat | 15,40 |
| 84. | Kotofileto - Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße, serviert mit
Tomatenreis, Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 85. | Kotosouvlaki - Hähnchen-Spieß serviert mit Tomatenreis,
Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 86. | Galopoula - Putensteak in Metaxasoße, dazu Tomatenreis,
Broccoli, Tzatziki und Salat | 14,20 |
| 87. | Putensteak mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln
serviert mit Minikartoffeln, Tomatenreis, Tzatziki und Salat | 14,80 |
| 88. | Mousakas - griechischer Gemüseauflauf mit Auberginen, Kartoffeln,
Paprika, Hackfleisch und Bechamelsauce serviert mit Salat | 13,50 |
| 89. | Pastizio - griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch
und Bechamelsauce serviert mit Salat | 12,90 |



*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!*

Gemischte Teller vom Grill

alle Gerichte werden mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat serviert

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 90. | Meteora-Teller - Grillteller mit Gyros und Souvlaki (1 Filetfleischspieß) | 13,50 |
| 91. | Hermes-Teller - Grillteller mit Gyros und Schweinefilet | 14,00 |
| 92. | Artemis-Teller - Grillteller mit Gyros und zwei Soutsoukakia (Hacksteaks) | 13,70 |
| 93. | Athen-Teller - Grillteller mit Gyros, Soutzoukaki und Souvlaki | 14,10 |
| 94. | Poseidon-Teller - Grillteller mit Gyros, Rinderleber und Soutzoukaki | 13,60 |
| 95. | Rhodos-Teller - Grillteller mit Gyros und 2 Hähnchenbrustfilets | 13,80 |
| 96. | Kreta-Teller - Grillteller mit Gyros und Kalamaris | 14,90 |
| 97. | Olympia-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Rinderleber | 13,90 |
| 98. | Trikala-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki und Rinderleber | 13,90 |
| 99. | Delphi-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Souvlaki | 14,10 |
| 100. | Herkules-Teller - Grillteller mit Gyros, Lammkotelett und Soutzoukaki | 13,90 |
| 101. | Korfu-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki und Rinderleber | 15,40 |
| 102. | Hellas-Teller - Grillteller mit Souvlaki, Soutzoukaki, Putensteak, Hähnchenbrustfilet und Rinderleber | 17,20 |
| 103. | Plakenio-Teller - Grillteller mit Gyros und Rinderleber | 13,60 |
| 104. | Lammteller mit drei Lammkoteletts und 2 Lammfilets | 19,80 |
| 105. | Niendorf-Teller - Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Schweinefilet, Rinderleber und Lammkotelett | 19,80 |
| 106. | Akropolis-Platte ab 2 Personen mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 Soutsoukakia, 2 Lammkoteletts, 2 Rinderleber, Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat | 38,00 |



**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!!**

Pfannengerichte

alle Gerichte sind mit Gouda Käse überbacken

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 120. Keftedakia - Hacksteaks in Metaxasoße
serviert mit Tomatenreis und Salat | 13,50 |
| 122. Schweinefilet in Tomatensoße serviert mit Tomatenreis und Salat | 14,90 |
| 123. Gemisto Psaronefri - Schweinefilet mit einem Topping aus weißem Käse, Tomaten und Peperoni serviert in Tomatensoße mit Reis, Minikartoffeln und Salat | 16,80 |
| 124. Schweinefilet in Champignon-Sahnesoße serviert mit Minikartoffeln, Brokkoli und Salat | 15,90 |
| 125. Lammfilet in Champignon-Sahnesoße serviert mit Minikartoffeln, Brokkoli und Salat | 20,80 |
| 126. Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesoße
dazu Tomatenreis und Salat | 14,60 |

Fischgerichte

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 130. Kalamaria - Tintenfische mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 15,80 |
| 131. Kalamaria me Mpakaliaraki - Tintenfische und Kabeljaufilet mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 132. Garides - 6 Garnelen mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 133. Tsipoura - Dorade vom Grill mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 134. Sardelles - Sardinen mit Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 13,80 |
| 135. Mpakaliaraki - Kabeljaufilet mit Butterreis, Brokkoli , auf einer Senf-Dill-Soße Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 136. Thalassino-Souvlaki –
2 Fischspieße bestehend aus einer Mischung aus Fisch und Meeresfrüchten, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 16,80 |
| 137. Garides Kalamaria – drei Garnelen und Tintenfische mit Butterreis, | |

- | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und Salat | 18,80 |
| 138. | Fischplatte für 1 Person mit Kalamaris, Kabeljaufilet, 2 Garnelen, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße , Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 139. | Fischplatte für 2 Personen mit Kalamaris, Kabeljaufilet, 4 Garnelen, dazu Butterreis, Brokkoli auf einer Senf-Dill-Soße, Tzatziki und gemischtem Salat | 38,00 |

Dessert

- | | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 180. | Halvas –griechischer Honigkuchen | 4,80 |
| 181. | Halvas mit Vanille-Eis | 5,30 |
| 182. | Joghurt – original griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen | 5,10 |
| 183. | Loukoumades - griechische Hefeteigbällchen serviert mit Honig und Zimt (auf Anfrage) | 4,60 |
| 184. | Ntoueto - eine Kugel griechischer Joghurt und eine Kugel Vanilleeis mit Honig und Zimt | 3,60 |
| 185. | Daneziko kipelo - Coupe Danemark Vanilleeis serviert mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Schokoladenraspeln | 4,50 |
| 186. | Anamikto pagoto - Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis | 4,10 |
| 186 a) | Anamikto pagoto me santigi - Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis garniert mit Sahne | 4,50 |
| 187. | Pagoto me zesta kerasia - Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen | 4,90 |
| 188. | Sokolatina - Schokoladeneis gekrönt von Schokoladensoße, Schokoladenraspeln und Sahne | 4,50 |
| 189. | Pagoto karida - Kokosnusseis in einer halben Kokosnussschale | 5,00 |

***Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!***

Kindergerichte

(nur für unsere kleinen Gäste; bis zum 12ten Lebensjahr)

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------|------|
| 190. | Micky Maus
Gyros mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,70 |
| 191. | Donald Duck
Schweinefilet mit Pommes, Tzatziki und Salat | 7,50 |
| 192. | Käpt'n Blaubär
vier Fischstäbchen mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,60 |
| 193. | Rotkäppchen
zwei Soutzoukia mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,50 |
| 194. | Teletubbies
Pastizio – griechischer Nudelauflauf mit Salat | 6,70 |
| 195. | Pluto
Souvlaki mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,90 |
| 196. | Tweety
Putensteak mit Pommes, Tzatziki und Salat | 6,90 |
| 197. | Moby Dick
Kabeljaufilet mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat | 6,90 |



*Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!*

Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee			2,30
201.	Tasse Tee			2,20
202.	Mokka – original griechischer Kaffee			2,70
203.	Cappuccino			2,90
206.	Latte Macchiato			2,90
207.	Espresso			2,50

Griechische Spirituosen

210.	Ouzo	40%	2cl	2,30
211.	Ouzo Plomari (serviert auf Eis)	40%	4cl	4,90
212.	Metaxa – 5 Sterne	38%	2cl	3,40
213.	Metaxa – 7 Sterne	40%	2cl	3,80
214.	Metaxa – Grande Fine	40%	2cl	5,00
215.	Metaxa - Private Reserve	40%	2cl	7,50
216.	Tsipouro	46%	2cl	3,00

Internationale Spirituosen

220.	Bailey's ¹	17%	2cl	2,60
221.	Oldesloer Korn	32%	2cl	2,70
222.	Malteser	40%	2cl	2,80
223.	Jubiläums Aquavit	40%	2cl	2,80
224.	Linie Aquavit ¹	41%	2cl	2,80

224.	Wodka	40%	2cl	3,30
225.	Bacardi	37,5%	2cl	3,30
226.	Ballantine's	40%	2cl	3,50
227.	Jägermeister¹	35%	2cl	2,80
228.	Ramazotti¹	30%	2cl	3,10
229.	Sambuca	40%	2cl	2,80
230.	Fernet Branca¹	39%	2cl	2,80
231.	Gordon's Gin	37,5%	2cl	3,30

Alle Spirituosen als

Longdrink 6,50

Aperitifs

235.	Campari mit Orangensaft²	25%	4cl	5,70
236.	Martini bianco	15%	5 cl	3,80
237.	Sekt		0,7l	18,20
238.	Piccolo		0,2l	5,80
239	Aperol Spritz¹³	15%		5,30



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
245. Coca Cola ^{1,2}	2,30	4,30
246. Coca Cola light ^{1,2,3}	2,30	4,30
247. Fanta ^{1,2}	2,30	4,30
248. Sprite	2,30	4,30
249. Spezi ^{1,2}	2,30	4,30
250. Apfelsaftschorle	2,30	4,30
251. Mineralwasser	2,30	4,30
252. Mineralwasser		0,7l 5,70
253. Malzbier		0,33l 2,80
254. Bitter Lemon ⁴		0,2l 2,50
255. Ginger Ale ³		0,2l 2,50
256. Tonic Water ³		0,2l 2,50

Säfte

¹ Koffeinhaltig

² mit Farbstoff

³ chininhaltig

⁴ Süßstoffe

260.	Apfelsaft	0,2l	2,90
261.	Orangensaft	0,2l	2,90
262.	Kirschnektar	0,2l	2,90
263.	Ki-Ba	0,2l	2,90
264.	Traubensaft	0,2l	2,90
265.	Bananennektar	0,2l	2,90



Biere

270.	Bitburger vom Fass	0,3l	3,00
271.	Bitburger vom Fass	0,5l	4,70
272.	Duckstein vom Fass	0,3l	3,20
273.	Duckstein vom Fass	0,5l	4,90
274.	Alsterwasser weiß oder rot	0,3l	3,00
275.	Alsterwasser weiß oder rot	0,5l	4,70

276.	Hefeweizen hell oder dunkel	Flasche 0,5l	3,80
277.	Kristallweizen	Flasche 0,5l	3,80
278.	Hefeweizen , alkoholfrei	Flasche 0,5l	3,80
279.	Köstritzer	Flasche 0,33l	3,40
280.	Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,00
281.	Mythos - griechisches Bier	Flasche 0,33l	3,50

Offene Rotweine

		0,2l	0,5l
300.	Imiglikos Tsantalis (halblieblig)	4,70	9,60
301.	Makedonikos (halbtrocken)	4,80	9,70
302.	Athos (trocken)	4,70	9,60
303.	Apelia Black Label (lieblich)	4,80	9,80
304.	Mavrodaphne Tsantali (Qualitäts-Likörwein)	5,00	9,90
305.	Weinschorle	4,60	9,10
306.	Merlot (trocken)	4,90	9,90
307.	Syrah (trocken)	4,80	9,80

Offene Weissweine

	0,2l	0,5l
310. Imiglikos Tsantali (halblieblig)	4,70	9,60
311. Makedonikos (halbtrocken)	4,80	9,70
312. Athos (trocken)	4,70	9,60
313. Retsina Tsantali (geharzt)	4,70	9,60
314. Samos Tsantali (Qualitäts-Likörwein)	5,00	9,90
315. Weinschorle	4,60	9,10
316. Moschofilero (trocken)	4,90	9,90

Offener Rosewein

	0,2l	0,5l
320. Rosé Tsantali (halbtrocken)	4,70	9,60



Flaschenweine (rot)

		0,75l
325.	Imiglikos Tsantali	
	Qualitätswein, halblieblich mit rubinroter Farbe, markantem Bouquet nach reifen Waldfrüchten und reichhaltigem Geschmack	13,40
326.	Makedonikos	
	Topikos-Wein, halbtrocken, Aroma von vollreifen Früchten, haltvoller Geschmack	13,60
327.	Athos	
	Beliebter trockener Wein, edles Aroma, voller Geschmack	13,60
328.	Apelia Black Label	
	Der liebe Wein aus dem Herzen Griechenlands, vollaromatisch, reich an Körper und Bouquet	14,20
329.	Mavrodaphne Tsantali	
	Qualitäts-Likörwein, süß mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem Geschmack	16,20
330.	Amethystos Lazaridis	
	Vom Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. - eines der besten Anbaugelände für Weine auf der Welt. Dieser trockene Wein verdankt seine purpurne Farbe dem geringen Ertrag pro Hektar der Rebe Cabernet Sauvignon, dem Merlot und der	

griechischen Lymnio. Sein satter Geschmack, der gehaltvolle Körper und ein Vanillearoma machen seinen Charakter aus. 29,90

331. Chateau Julia Merlot Lazaridis

vom Spitzen-Weingut Costa Lazaridi. - eines der besten Anbaugelände für Weine auf der Welt. Ein vorzüglicher griechischer trockener Rotwein aus der beliebten Merlot Traube. Eine tiefe granatrote Farbe mit Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren lassen beim Einschenken dieses edlen Tropfens eine Vorahnung zu. Am Gaumen dominieren dann Waldfrüchte kraftvoll und komplex mit einem anschließenden langen Abgang. 41,60



Flaschenweine (weiß)

0,75l

340. Imiglikos Tsantali

Qualitätswein, halbsüßlich mit leuchtender Farbe, elegantem Moscatos-Aroma und vollem, fruchtigen Geschmack 13,40

341. Makedonikos

Topikos-Wein, halbtrocken, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack 13,60

342. Athos

Beliebter trockener Weißwein, fruchtiges Aroma,

	voller Geschmack	13,60
343.	Retsina Tsantali	
	Trocken, feiner Harzton im Duft und Geschmack	14,20
344.	Retsina Malamatina (Flasche 0,5l)	
	Beliebter griechischer Wein, eine Note von Harzgeschmack macht diesen Wein einmalig in der Welt	8,20
345.	Samos Tsantali	
	Qualitäts-Likörwein mit edler Moskatos-Note im Duft und Geschmack	16,20
346.	Amethystos Lazaridis	
	Eine einzigartige Komposition aus Sauvignon blanc, begleitet von der Semillion und der ägäischen Assyrtiko Traube. Seine zarte, gelbgrüne Farbe mit den fruchtigen Aromen von Pfirsichen und exotischen Früchten auf blumigem Hintergrund berauscht die Sinne. Ein reicher, aromatischer Geschmack mit einem langen Ausklang	23,50
347.	Petrines Plagies	
	Trockener, goldgelber Weißwein aus Korinth aus den Rebsorten Chardonnay und Malagousia. Eine explodierende Nase mit den Aromen einer aristokratischen Pflanzlichkeit in Verbindung mit reifer Ananas, Honigmelone und sehr deutlichem Pfirsich.	24,60

Flaschenweine (rosé)

350. **Makedonikos**

Topikos-Wein, halbtrocken, fruchtiger Geschmack

14,40