

Frühstücksangebot für die wichtigste Mahlzeit des Tages

Brötchen auch als Vollkornbrötchen erhältlich (+0,50 €) oder Toast
Jedes Frühstück mit normalem Aufschnitt (Nr. 06.)

- | | |
|---|---------|
| 01. Kleines Frühstück <i>veggie</i> (A,C,G,M) | 3,50 |
| 2 halbe Brötchen oder Toast mit 2 Belägen Ihrer Wahl, dazu 1 gekochtes Ei | |
| 02. Großes Frühstück <i>veggie</i> (A,C,G,M) | 5,50 |
| 4 halbe Brötchen mit 4 Belägen Ihrer Wahl, dazu 1 gekochtes Ei und 1 Glas Orangensaft | |
| 03. Englisches Frühstück (A,C,G,M) | 4,50 |
| Spiegelei oder Rührei mit Bacon, 1 Brötchen oder 2 Scheiben Toast | |
| 04. Griechisches Frühstück <i>veggie</i> (A,C,G,M) | 4,50 |
| Awgofeta: 3 gebratene Brot-Eier-Scheiben mit Feta-Käse und Tomaten | |
| 05. Morning Magic Bowl <i>veggie</i> (A,C,G,M) | ab 4,00 |
| Joghurt, Müsli oder Haferflocken, Honig, Nüsse(N,H), getrocknetes Obst, frisches Obst | |

Extra Belag

- | | |
|--|---------|
| 06. Aufschnitt: Käse(G), Salami, Schinken(M), Putenbrust, Roher Schinken, Schinkenwurst, Bierwurst, Philadelphia(G), hausgemachte Marmeladen, Honig, Ei(C), und viele mehr | je 1,00 |
| 07. Extra Belag: Mett, Thunfisch(D), Leberwurst, Camembert(A,C,G) | je 1,50 |
| 08. Spiegelei(C), Bacon | je 1,20 |
| 09. Rührei <i>veggie</i> (C) | 4,00 |

Club Sandwiches - Toast / Brötchen

Sandwich mit Pommes +2,00 € / mit Salat +4,00 €

- | | |
|---|---------|
| 10. Klassik (A,G) mit Käse, Wurst, Tomaten, Feta <i>auch als veggie</i> | ab 4,00 |
| 11. Gyros (A,G) mit Käse, Gyros, Zaziki, Peperoni | 8,00 |
| 12. Hähnchen (A) mit gegrilltem Hähnchen, Rucola, Tomaten | 10,00 |

Wir bieten auch Brunch auf Vorbestellung an

Omelettes

- | | |
|---|------|
| 13. mit Schinken und Champignons <i>gebraten</i> (C,G) | 8,00 |
| 14. mit Feta-Käse und Tomaten (C,G) <i>veggie</i> | 8,00 |
| 15. mit Pommes und Feta (C,G) <i>veggie</i> | 8,00 |
| 16. mit Suzuk und Peperoni 4,5,6,7 (C,G,L,M) <i>gebraten</i> | 8,00 |
| 17. mit Gyros und Feta-Käse (C,G) <i>frisch geschnitten</i> | 9,00 |
| 18. mit Paprika, Champignons und Zwiebeln (C,G) <i>gebraten, veggie</i> | 9,00 |

Alle Omelettes mit guter Butter verfeinert

Mediterranean

sh
es

η Μεσόγειος ... στο πιάτο σας!

Das Mittelmeer ... auf Ihrem Teller!

Salate hausgemacht und frisch zubereitet

19. Zaziki griechischer Landjoghurt mit Knoblauch und Gurke *veggie* (G) 4,00
20. Frischer gemischter Salat *veggie* 4,00
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais,
verfeinert mit fruchtigem Olivenöl-Vinaigrette
21. Lahano Salata - Krautsalat *veggie* 4,00
mit feinen Möhrenstreifen in Essig-Olivenöl-Vinaigrette
22. Anguro Salata - Sahnegurkensalat oder Sahnebohnsalat *veggie* 4,00
feine Gurkenscheiben/Bohnen in Joghurt-Dressing (G)
23. Anginares Salata - Artischocken-Herzen Salat *veggie* 5,00
eingelegt in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch
24. Horiatiki me Tiri - Bauernsalat mit Feta *veggie* (G) 6,00
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni
und Zwiebeln, mit Olivenöl verfeinert
25. Chef-Salat *veggie* (C,G) 6,00
mit Eisbergsalat, Möhren, Ei, Tomaten, Gurken und Käse
mit Joghurt-Dressing oder Essig-Öl-Kräuter-Dressing
mit gegrillten Hähnchenstreifen + 3,00
26. Chef-Salat (D,G) 7,00
wie 25. zusätzlich mit Thunfisch

Salate Specials

27. Salata Gyros (G) 9,50
frischer Blattsalat mit frisch geschnittenem Gyros,
gebratenen Champignons und griechischen Hartkäse-Streifen
28. Salata Kalamaris (R) 9,50
frischer Blattsalat mit gegrillten Kalamarisringen, Paprika und Tomaten
29. Salata Kotopoulo 9,50
frischer Blattsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen und frischen Früchten

alle Salate mit Balsamico und Olivenöl-Vinaigrette verfeinert

Zusatzstoffe:

*Schinken ist Formfleisch-Vorderschinken | Käse enthält Farbstoffe,

Oliven sind geschwärzt.

1) mit Konservierungsstoffen

2) mit Sorbinsäure 3) mit Phosphat

4) mit Süßungsmitteln 6) mit Farbstoffen

Allergene:

(A) Enthält Weizen (Gluten) | (B) Enthält Krebstiere

(C) Enthält Ei | (D) Enthält Fisch

(E) Enthält Erdnüsse | (F) Enthält Soja

(G) Enthält Milch oder Laktose | (H) Schalenfrüchte

(L) Enthält Sellerie | (M) Enthält Senf

(N) Enthält Sesam | (P) Enthält Lupinen

(S) Enthält Sulfite | (R) Enthält Weichtiere

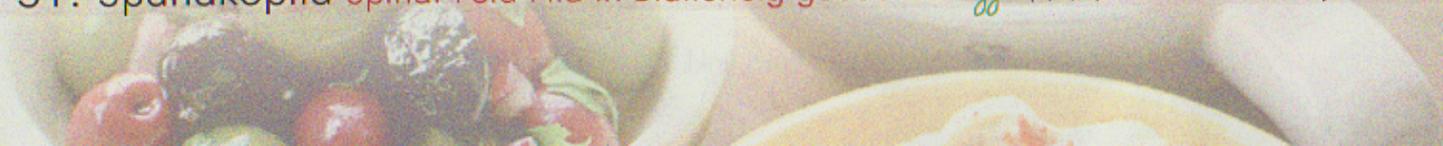
Alle Preise berstehen sich in Euro, inkl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung

Kalte Vorspeisen / Dips / Meze

- | | | |
|-----|---|------|
| 30. | Feta (G) Feta-Käse mit frischem nativen Olivenöl und Kräutern verfeinert <i>veggie</i> | 5,00 |
| 31. | Htipiti (A,G)
Feta-Creme, pikant mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, dazu Brot <i>veggie</i> | 6,00 |
| 32. | Pipero Salata geröstete Paprika-Feta-Creme (A,G)
pikant mit Olivenöl und Balsamico verfeinert, dazu Brot <i>veggie</i> | 5,00 |
| 33. | Melizano Salata (A)
geröstete Auberginen-Creme pikant mit Knoblauch, Olivenöl,
Balsamico und Kräutern verfeinert, dazu Brot <i>veggie</i> | 5,00 |
| 34. | Tarama Fischrogencreme mit Kartoffel oder Semmel und (A,D)
Zitrone und Olivenöl verfeinert, dazu Brot | 5,00 |
| 35. | Greek Sushi - Dolmadakia (A,G)
gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Zaziki und Brot <i>veggie</i> | 5,00 |
| 36. | Gigantes (A)
dicke weiße Bohnen in Tomatensauce, dazu Brot <i>veggie</i> | 5,00 |

Bruschetta / Warme Vorspeisen / Dips / Meze

- | | | |
|-----|---|------|
| 37. | Bruschetta Classic knusprig gebackene Brotscheiben <i>veggie</i> (A,G)
mit Olivenöl, marinierten Tomatenwürfeln, auf Mozzarella- oder Fetascheiben,
und Basilikum, dazu gemischter Blatt-Rucola-Salat | 5,50 |
| 38. | Bruschetta Schinken-Käse knusprig gebackene Brotscheiben (A,G)
mit Olivenöl, marinierten Tomatenwürfel und Schinken, Käse überbacken,
dazu gemischter Blatt-Rucola-Salat | 7,00 |
| 39. | Bruschetta Vegan knusprig gebackene Brotscheiben, (A)
mit Olivenöl, marinierten Tomatenwürfeln, gerösteter Paprika
und Pilzscheiben, dazu gemischter Blatt-Rucola-Salat <i>veggie</i> | 7,00 |
| 40. | Tirokrokettes Krokette mit Oliven und Feta gefüllt, 6 Stk. <i>veggie</i> (A,G) | 5,50 |
| 41. | Kaserokrokettes Krokette mit Käse gefüllt, 6 Stk. <i>veggie</i> (A,G) | 5,50 |
| 42. | Saganaki Feta-Käse im Teigmantel in der Pfanne gebraten <i>veggie</i> (A,C,G) | 5,50 |
| 43. | Bujurdi pikanter Feta-Käse, mit Tomatensauce u. Peperoni,
Käse überbacken, dazu Brot <i>veggie</i> (G) | 7,00 |
| 44. | Patates tiganites
gebratene Kartoffel-Spalten mit Kräutern, pikant gewürzt <i>veggie</i> | 3,00 |
| 45. | Tiganites Melitzanes (A,G)
knusprig gebratene Auberginen-Scheiben mit Zaziki <i>veggie</i> | 5,50 |
| 46. | Tiganita Kolokithakia (G)
knusprig gebratene Zucchini-Scheiben mit Zaziki <i>veggie</i> | 5,50 |
| 47. | Gebratene Spitzpaprika in Tomatensauce, dazu Brot <i>veggie</i> (A) | 5,50 |
| 48. | Gegrillte Peperoni pikant mit Creme gefüllt <i>veggie</i> (G) | 5,50 |
| 49. | Keftedakia pikante gebratene Hackbällchen, 2 Stk. (A,C) | 3,00 |
| 50. | Tiropita - Feta Pita Fetakäse im Blätterteig gebacken <i>veggie</i> (A,C,G) | 2,50 |
| 51. | Spanakopita Spinat-Feta Pita in Blätterteig gebacken <i>veggie</i> (A,C,G) | 3,00 |



Suppen

52. Tagessuppe sprechen Sie uns an

ab 6,00

Meze Teller Delikate Happen

Die Welt der Mezédés

Mezédés sind griechische Spezialitäten im Tapas-Format! - Exquisite Gaumenfreuden in kleinen Portionen, mit einem reichhaltigen Repertoire von verschiedenen Mezés aus der griechischen Küche. Frisch zubereitet, mit viel Liebe, nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes. Stellen Sie mit Ihren Freunden Ihr Menü nach Lust und Laune zusammen.

- | | |
|--|-------|
| 53. Meze Teller kalt für 1 Person <small>(A,C,G)</small> | 14,00 |
| Griechische kalte Vorspeisenvariation mit Zaziki, Htipiti, Taramas, 2 Hackbällchen und kleine Portion Gyros, dazu ein Ouzo 2 cl und frisch gebackenes Bro | |
| 54. Meze Teller warm für 1 Person <small>(A,C,G)</small> | 16,00 |
| Griechische warme Vorspeisenvariation mit Saganaki, gebackenen Auberginen, gebratenen Peperoni, gebratenen Käse-Kroketten, 2 Hackbällchen und kleine Portion Gyros, dazu ein Ouzo 2 cl und frisch gebackenes Brot | |
| 55. Meze Platte kalt und warm für 1 Person <small>(A,B,C,D,G)</small> | 20,00 |
| Griechische Vorspeisenvariation mit Tarama, Auberginencreme, Paprikacreme, Zaziki, gebratenen Zucchinirollchen, Saganaki, gebratene Thunfischkroketten, Garnelen am Spieß oder Souvlaki-Spieß, dazu ein Ouzo 2 cl und frisch gebackenes Brot | |

Meze Teller auch nach eigenem Wunsch kombinierbar! auch als veggie

*Genießen Sie unsere kalten und warmen Vorspeisen
mit einem Glas Wein oder einem kaltem Pils*

Saucen

- | | |
|---|---------|
| 56. Mayonnaise / Currysauce | je 0,70 |
| 57. Jäger- / Paprikasauce | je 1,00 |
| 58. Metaxa- / Hollandaise- / Pfeffersauce | je 2,00 |



Imbiss

59. Pommes gute Markenqualität <i>veggie</i>	klein 2,00	groß 3,50
60. Reis/Kroketten/Wedges (A,C,G) <i>veggie</i>		3,00
61. Bratwurst frisch zubereitet (G,M)		2,60
62. Currywurst (G,M)		3,30
63. Zigeunerwurst (G,M)		3,60
64. Jägerwurst (G,M)		3,60
65. Chicken Crossies (G,M)		4,90
66. Frikadelle Bauernfrikadelle (A,C)		2,60
67. Curryfrikadelle Spezial mit Zwiebeln (A,C)		4,00

Schnitzel *Alle Schnitzel selbst frisch zubereitet, dazu Pommes und Salat*

	Senioren	
68. Schnitzel „Wiener Art“	9,00	12,00
69. Schnitzel Bella-Vista mit Champignon-Schinken-Weißwein-Sahnesauce		15,00
70. Jägerschnitzel mit Champignon-Sauce oder Paprikaschnitzel mit Paprika-Sauce	10,00	14,00
71. Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt		15,00
72. Metaxa- oder Hollandaiseschnitzel	11,00	14,00

Alle Schnitzel auch mit Käse überbacken + 2,00

Gyros-Gerichte *Gyros und Gyros-Gewürze aus eigener Herstellung*

	Senioren	
73. Gyros mit Zwiebeln	4,00	6,00
74. Gyros-Teller mit Pommes, Salat oder Zaziki (G)	7,00	10,00
75. Gyros-Teller komplett mit Pommes, Salat und Zaziki (G)	8,00	12,00
76. Taxi-Teller Gyros, Currywurst und Pommes (G,M)		10,00
77. Gyros auf Nudeln mit Tomatensauce, geriebenem Feta-Käse, Kräutern (A,G)		15,00

Überbackene Gerichte

Nr. 78. bis 83. mit Metaxa- oder Hollandaisesauce und Käse überbacken

78. Gyros groß überbacken (G)		12,00
79. Gyros klein überbacken (G)		9,00
80. Cevapcici 4 Stk. überbacken (A,C,G)		12,00
81. Cevapcici 3 Stk. überbacken (A,C,G)		9,00
82. Bifteki 2 Stk. überbacken (A,C,G)		12,00
83. Bifteki 1 Stk. überbacken (A,C,G)		9,00
84. Frikadelle überbacken mit Schaschliksauce, Peperoni und Käse (A,C,G)		7,00
85. Bratwurst mit Schaschliksauce, Peperoni und Käse überbacken (A,M,G)		7,00

Grill-Gerichte

Senioren Teller

86. Riganato ^(G) Schweineragout mit Zwiebeln und Oregano, dazu Pommes und Salat oder Zaziki		14,00
87. Cevapcici-Teller ^(A,C,G) Hackröllchen, dazu Pommes und Salat oder Zaziki	9,00	12,00
88. Bifteki Teller ^(A,C,G) Hackfleisch gefüllt mit Feta-Käse, dazu Pommes und Salat oder Zaziki	10,00	14,00
89. Lamm Teller ^(G) marinierte Lammkoteletts, dazu Pommes und Salat oder Zaziki		16,00
90. Souvlaki Teller ^(G) Fleisch-Spieße, dazu Pommes und Salat oder Zaziki	9,00	12,00
91. Grill Platte ^(A,C,G) mit Gyros, Bifteki, Lammkoteletts, Souvlaki, dazu Pommes und Salat oder Zaziki		18,00
92. Hähnchen Teller natur ^(G) gegrillte Hähnchenbrust (natur) in Lemon-Ölsauce, dazu Pommes und Salat oder Zaziki	11,00	14,00
93. Hähnchen Teller ^(G) gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit Feta-Käse in Lemon-Ölsauce, dazu Pommes und Salat oder Zaziki		16,00
94. Schweinefilet Teller ^(G) gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Salat oder Zaziki	14,00	18,00

Baguette

Alle Baguettes frisch gebacken und mit Salat, Tomate, Käse und Remoulade belegt

95. Baguette Käse <i>veggie</i>	6,00
95a. Baguette Feta <i>veggie</i>	7,00
96. Baguette Ei <i>veggie</i> ^(C)	6,00
97. Baguette Paprika <i>veggie</i>	6,00
98. Baguette Champignons <i>veggie</i>	6,00
99. Baguette Tonno mit Zwiebeln ^(D)	7,00
100. Baguette Schinken	6,00
101. Baguette Salami	6,00
102. Baguette Salami und Schinken	8,00
103. Baguette Hawaii mit Ananas und Schinken	7,00
104. Baguette Sucuk Knoblauchwurst ^{4,5,6,7}	7,00
105. Baguette Gyros mit Zwiebeln	8,00
106. Baguette Mexiko mit Hähnchenbrust, Paprika, Mais und Zwiebeln	9,00

Pizza

Alle Pizzen nach eigenem Teigrezept frisch zubereitet und mit Tomatensauce, Käse und Oregano belegt

	klein	groß
107. Pizza Margherita mit Tomatensauce und Käse <i>veggie</i>	5,00	7,00
108. Pizza Salami mit Edelsalami	6,00	8,00
109. Pizza Prosciutto mit Schinken (M)	6,00	8,00
110. Pizza Funghi mit Champignons <i>veggie</i>	6,00	8,00
111. Pizza Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln (D)	7,00	10,00
112. Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas (M)	7,00	10,00
113. Pizza Mista mit Schinken, Salami und Champignons (M)	7,00	10,00
114. Pizza Sucuk mit Knoblauchwurst und Zwiebeln 4,5,6,7	7,00	10,00
115. Pizza Hirten mit Feta-Käse und frischen Tomaten <i>veggie</i>	7,00	10,00
116. Pizza Popeye mit Spinat und Feta-Käse <i>veggie</i>	7,00	10,00
117. Pizza Diavolo mit Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Salami	7,00	10,00
118. Pizza El-Greco mit Tomaten, Feta-Käse, Oliven und Peperoni <i>veggie</i>	7,00	10,00
119. Pizza Gyros mit Zwiebeln, Peperoni und Feta	8,00	12,00
120. Pizza Gyros Calzone mit Zaziki, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln		12,00
121. Pizza Thunfisch Calzone mit Peperoni und Zwiebeln		10,00
122. Pizza Bolognese mit Hackfleischsauce	7,00	10,00
123. Pizza Capriciosa mit Champignons, Artischocken und Ei <i>veggie(C)</i>	8,00	10,00
124. Pizza 4 Jahreszeiten (D,M) mit Salami, Schinken, Thunfisch und Champignons	7,00	10,00
125. Pizza Mexiko mit Barbecue-Sauce, Hähnchenbrust, Paprika, Mais und Zwiebeln	9,00	12,00
126. Pizza Bombai mit Sauce Hollandaise, Curry-Hähnchenbrust, Spinat und Zwiebeln (C,M)	9,00	12,00
127. Extrabelag	1,50	3,00
128. Lahmacun Türkische Pizza mit Hackfleischsauce, Tomaten, Zaziki und Salat	7,00	
Lahmacun <i>afs veggie</i>		6,00
129. Pizzabrötchen mit Kräuterbutter, 5 Stk. <i>veggie</i>		3,50
130. Pizzabrötchen gefüllt mit Schinken und Käse, 5 Stk. (M)		5,00
131. Pizzabrötchen gefüllt mit Salami und Käse, 5 Stk.		5,00
132. Pizzabrötchen gefüllt mit Champignons und Käse, 5 Stk. <i>veggie</i>		5,00
133. Pizzabrötchen gefüllt mit Thunfisch und Käse, 5 Stk. (D)		6,00
134. Pizzabrötchen gefüllt mit Gyros und Käse, 5 Stk.		6,00

Auch eigene Wünsche möglich

Auflauf (frisch zubereitet - Dauer: ca. 1 Stunde, gerne Vorbestellen)

135. Musaka (A,C,G) 14,00
Gemüse-Hack-Auflauf mit Bechamel-Sauce überbacken, auch als veggie
136. Pastizio (A,C,G) 12,00
Nudel-Hack-Auflauf mit Bechamel-Sauce überbacken, auch als veggie

Fisch

137. Tiganitos Gawros (D) 8,00
knusprig gebratenes Sardellenfilet in Olivenöl
mit Zitronenkräutersauce und Salat garniert
138. Gawros marinatos (D) 6,00
mariniertes Sardellenfilet in Olivenöl-Essigsauce
mit Oliven und Peperoni garniert dazu Brot
139. Tonnokroketes (D,G) 8,00
Thunfischkroketten mit Käse und Zwiebeln auf Salatbeet serviert
140. Gegrillte Kalamaris (G,R) 12,00
gefüllt mit Feta und Paprika in Oliven Öl-Zitronensauce auf Salatbeet serviert
141. Kalamarisringe im Teigmantel (A,C,R) 10,00
kross gebraten, dazu Zaziki
142. Garnelen-Bacon (B) 10,00
in gegrilltem Bacon und Knoblauch geschwenkt,
mit Zitronen-Olivenöl verfeinert und Salat garniert
143. Garnelen-Saganaki (A,B,G) 10,00
in Tomatensauce und Kräutern geschwenkt,
mit geriebenem Feta-Käse garniert dazu Brot

Desserts Wechselndes Dessertangebot:

144. Verschiedene Kuchen aus der Vitrine (Alle: A,C,G) ab 3,00
145. Giaourti griechischer Landjoghurt mit Honig und Walnüssen (H,N) 3,50
146. Kugel Eis versch. Eissorten aus der Karte (Alle: G,F,H,N) 1,50
147. Bougatza (A,C,G) 3,00
Grießpudding-Creme im Blätterteig mit Zimt und Puderzucker veggie
148. Frische Waffeln (A,C,G,F,H,N) ab 3,00
mit Puderzucker und Zimt
mit Eis, Sahne und heißen Kirschen 6,00
149. Frische Crepes (A,C,G,F,H,N) ab 3,00
mit Nutella oder div. Marmeladen ab 4,00
verschiedene herzhaft Beilagen ab 5,00

Verlangen Sie auch nach unserer Dessert- & Eiskarte!!!

Offene Weine (Alle:O)

	Glas 0,2L	Flasche 0,7L
Demestica Rot	5,00	12,00
<i>trockener Landwein, nachhaltig im Geschmack</i> Ein milder, trockener Rotwein aus Patras, hergestellt aus einheimischen Rebsorten der Kellerei Achaia Clauss. Passt zu Hauptspeisen aus Rindfleisch, Wild, Geflügel und zu leckerem Käse. Trinktemperatur: 16 °C		
Demestica Weiß	5,00	12,00
<i>trocken, sehr verträglicher „Einstiegswein“</i> Ein milder, trockener Weißwein aus besten, einheimischen Rebsorten der Kellerei Achaia Clauss. Empfehlenswert zu weißem Fleisch, Geflügel und Fisch. Trinktemperatur: 12 °C		
Tsantali Rosé	5,00	12,00
<i>trocken, erfrischend fruchtig</i> Ein sortenreiner, lieblicher Wein gekellert aus Xinomavro Trauben von den Höhenlagen Amynteon bei Kozani in Makedonien. Der Imiglykos Roséwein reift 12 Monate lang im Barriques und zeigt sich in strahlendem Rosa. Das reiche Bouquet des Weins wird von fruchtigen Noten bestimmt. Sein ausgeglichenes Säuregerüst harmoniert gut mit den ausgewogenen Tanninen. Trinktemperatur: 14-16 °C		
Tsantali Imiglykos Rot	5,00	12,00
<i>lieblich, säurearm, Aromen von Gewürzen und Beeren</i> Ein sortenreiner, gekellert Wein aus der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Er entfaltet ein Aroma nach roten Waldbeeren mit einer Würze im Duft. Kenner trinken den Imiglykos leicht temperiert bei 16 °C! Optimaler Begleiter zu Pasta mit roter Sauce, würzig gegrilltem Fleisch und Camembert mit Preiselbeeren.		
Tsantali Imiglykos Weiß	5,00	12,00
<i>lieblich aromatisch, ausgewogen</i> Der sortenreine liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Der würzige Geschmack der Muskat Trauben ist gut erkennbar. Der bekömmliche Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet. Den Abgang des säurearmen Imiglykos Weins bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren. Trinktemperatur: 10 °C		
Mavrodaphane Rot	6,00	18,00
<i>süßer Likörwein, anhaltender süßer Nachgeschmack</i> Honigsüß und elegant mit reizvollen Kurven. Ein femininer weltberühmter Likörwein geschützter Ursprungs-Bezeichnung aus der gleichnamigen Traubensorte Mavrodaphne. Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze. Genießen Sie ihn bei 10 °C als Aperitif oder leicht temperiert bei 15 °C zu braunen Kuchen (Nusskuchen), Schoko-Desserts oder einfach zum Kaffee.		
Samos Weiß	6,00	18,00
<i>süßer Likörwein, langer Abgang, ausgewogen</i> Berühmt und beliebt seit Jahrhunderten ist dieser edelsüße Likörwein Geschützter Ursprungsbezeichnung aus der Ägäisinseln des Ipokratis 'Samos'. Typischer Moscatos mit Wabenhonig-Nuancen im Duft und im Geschmack. Genießen Sie ihn eiskalt bei 6-8 °C (auch mit Crushed-Eis) als Aperitif. Gut gekühlt bei 10 °C als Digestif pur oder zu Fruchtsalaten, Obstkuchen oder hellem Kuchen.		
Retsina Malamatina Weiß	0,25l 4,00	0,5l 8,00
<i>trocken, der „Klassische“, geharzt, aromatisch</i> Im Jahre 1895 gegründete Konstantinos Malamatina in Alexandroupoli (Nordostgriechenland) seine erste Kellerei. Damals ahnte Herr K. Malamatina nicht, dass er einen Retsina kreieren würde, der nach über 100 Jahren Existenz auf der ganzen Welt immer mehr Freunde gewinnt. Nicht nur Hellenen trinken und kennen den Retsina Malamatina, sondern in der ganzen Welt wird Malamatina mit dem Schlüsseljungen auf dem Etikett getrunken. Ein Retsina, der nach uralter Tradition hergestellt wird und noch voller Frische ist. Retsina Malamatina ist die Schöpfung eines Retsina-Meisters, der heute weltweit die größten Märkte erschließt und Marktführer in allen Belangen, und somit der bekannteste Retsina aus Hellas mit einem großen Namen ist: Malamatina! Servieren Sie diesen vollmundigen, milden Retsina gut gekühlt mit Meséplatten (hellenischen Vorspeisen aller Art) oder einfach in der Runde mit kleinen Canapés.		

Mylos Qualitätsweine aus Aminteo Florina

Spitzen Wein aus Griechenland, unsere Weine bestehen aus den Rebsorten, Xinomavro, Roditis und Malagouzia. Allesamt exzellente Rebsorten die es uns ermöglichen fruchtig aromatische Weine herzustellen.



Xinomavro - Merlot

0,75l

20,00

Rot trocken

Mavro Amyntaiou ist eine alte rote Rebsorte. Der Name bedeutet die Schwarze von Amyntaio und bezeichnet damit die tiefe Farbe der Rotweine. Das Synonym Xinomavro heißt übersetzt die sauer-schwarz und bezieht sich auf den vergleichsweise hohen Säuregehalt des Weines, der dadurch über ein gutes Alterungs-Potential verfügt. Mavro Amyntaiou ist eine Varietät der Edlen Weinrebe (*Vitis vinifera*). Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Merlot. Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Mund entfaltet sich eine dichte Konsistenz, welche in einem langen Finale ausklingt. Kenner trinken den Wein leicht temperiert bei 16°C! Er passt zu einer großen Anzahl von Vorspeisen, hellem Fleisch, Nudeln mit roten Saucen, sogar auch zu Pizza und Gerichten der asiatischen Küche.



Roditis - Sauvignon

0,75l

20,00

Weiss trocken

Roditis ist eine weiße Rebsorte, Sie heißt unter anderem auch Rhoditis, Roidites, Rogdites oder Alepou. Aus dem nordostgriechischen Anbaugebiet dieser Rebsorte stammt der bekannte Retsina Malamatina. Die Trauben dieser Sorte reifen trotz des warmen Klimas, erst spät. Sie behalten aber trotzdem ausreichend Säure, was in warmen Klimazonen selten ist. Sie hat eine ausgeprägte Fruchtnote, insbesondere nach Zitrusfrüchten und Mandeln. Die griechische Rebsorte Roditis trifft auf Sauvignon Blanc. Die Farbe ist goldgelb mit grünlichen Reflexen. Der ölige Mund klingt in einem langen Abgang aus. Wir empfehlen, ihn frisch und bei 10°C gekühlt zu trinken, als Aperitif oder zum Essen mit Salaten, Teigwaren, Gemüseintöpfen und hellem Fleisch.



Xinomavro - Syrah

0,75l

20,00

Rosé trocken

Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Syrah. Leuchtend rubinrote Farbe. im Mund entfalten sich frische Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Waldbeeren. Wir empfehlen, ihn frisch und bei 10°C gekühlt zu trinken. Fruchtig und blumig ist er ein idealer Begleiter von süßen und sauren Gerichten, Pasta und Hähnchen sowie von Käseplatten, Obst und Desserts.



Xinomavro - Merlot

0,75l

18,00

Ymiglikos rot lieblich

Perfekte Balance von Süße und Säure. Einzigartige Aromen von reifen Tomaten in Nase und Mund. Schließt eine herzhafte Mahlzeit perfekt ab. Ein sortenreiner, gekelteter Wein aus der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Er entfaltet ein Aroma nach roten Waldbeeren mit einer Würze im Duft. Kenner trinken den Imiglykos leicht temperiert bei 16°C! Optimaler Begleiter zu Pasta mit roter Sauce, würzig gegrilltem Fleisch und Camembert mit Preiselbeeren.

Genesis & Kechribari

Qualitätsweine aus Thessaloniki



Xinomavro - Merlot
Roter trockener Landwein

0,5l 10,00

Die Vielfältigkeit der Rebsorten Xinomavro und Merlot ermöglicht uns, nicht nur Weine mit großer Alterungsfähigkeit sondern auch frische und aromatische Weine herzustellen. So finden die Prinzipien der Rotweinkelterung in der Produktion eines fruchtigen Weines mit einer leuchtenden violetten Farbe mit rubinfarbenen Schattierungen Anwendung. Er besitzt ein feines und klares Aroma, wobei sich der besondere Charakter der Rebsorte Xinomavro mit den fruchtigen Aromen von Merlot vor einem frischen Hintergrund vereint. Dank seiner geschmacklichen Vielfalt kann er frisch, d. h. schon im ersten Jahr nach seiner Produktion getrunken werden, aber auch später, 2-3 Jahre danach. Kenner trinken den Wein leicht temperiert bei 16°C! Er passt zu einer großen Anzahl von Vorspeisen, hellem Fleisch, Nudeln mit roten Saucen, sogar auch zu Pizza und Gerichten der asiatischen Küche.



Roditis - Sauvignon blanc
Weißer trockener Landwein

0,5l 10,00

Dieser Wein entstand aus der Verbindung der Rebsorten Sauvignon blanc und Roditis, zwei verschiedenen aber sich gut ergänzenden Sorten. Die Trauben jeder dieser Rebsorten werden getrennt je nach Reifungsgrad geerntet. Ein Wein in hübschem goldgelbem Gewand von elegantem Aroma blühender Mandelbäume und einem Schuss von Sommerobst. Wir empfehlen, ihn frisch und bei 10°C gekühlt zu trinken, als Aperitif oder zum Essen mit Salaten, Teigwaren, Gemüseeintöpfen und hellem Fleisch.



Kechribari Retsina
Geharzter trockener Weißwein,
traditionelle Bezeichnung

0,5l 10,00

"Kechribari" (Retsinawein) gibt es seit 1939 in Thessaloniki. 70 Jahre danach hat er auch heute nichts an Aroma und Geschmack, die ihn damals bekannt machten, verloren. Retsina ist vermutlich der einzige Wein, der besonders harmonisch zu den intensiv schmeckenden griechischen Vorspeisen und zu Chalva (eine süße Nachspeise aus Gries) passt.

ell.in

Tel.: 0 23 34 / 50 31 53

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Di. - Do. 9.00 - 20.00 Uhr

Fr. & Sa. 9.00 - 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11.00 - 20.00 Uhr