

Sinnliche

Desserts

CASSATA AL

PISTACCHIO ODER CIOCCOLATO ^(1,a,c,f,g)

Zabaione Pistazieneis mit Kandierter Haselnuss und kandierten Früchten /
Zabaione Schokoladeneis mit kandierter Haselnuss und kandierten Früchten
nach sizilianischer Art

€ 11,90

NOCCIOLA ^(1,a,c,f,g)

Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnuss-Eiscreme mit
Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten
Haselnuss und Baiserstückchen.

€ 10,20

AL PISTACCHIO ^(1,a,c,f,g)

Halbgefrorenes Trüffel-
Pistazieneis mit cremigen Pistazienkern
und Baiserstückchen.

€ 10,20

PARFAIT ^(1,a,c,f,g)

Köstliches Parfait Eis
mit gerösteten Karamellisierten
Mandelstückchen serviert
mit Karamell Sauce.

€ 13,10

Espresso ⁽¹⁰⁾	€ 3,90
Doppelter Espresso ⁽¹⁰⁾	€ 4,90
Griech. Mokka ⁽¹⁰⁾	€ 4,40
Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾	€ 4,40
Cappuccino ^(10, g)	€ 5,30
Latte Macchiato ^(10, g)	€ 5,70
Heiße Schokolade ^(10, g)	€ 5,30
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 4,40

Sinnliche Desserts

SOUFFLE AL CIOCCOLATO (1,a,c,f,g)

*Schokoladen soufflé keks
mit einem Flüssigen
Schokoladenkern.*

€ 11,90

CLASSICO (1,a,c,f,g)

*Halbgefrorenes aus Zabione und
Schokoladeneis bedeckt mit Kakao und kleinen,
Kandierten Haselnussstückchen.*

€ 10,20

JOGURT (e,g)

*Aus Rinder-Milch mit
Honig und Walnüssen serviert.*

€ 8,80

GALAKTOBOUREKO (a,c,f,g)

*Blätterteig mit Milchcremefüllung
Ausgebacken mit Honig und
Serviert mit Vanilleeis.*

€ 11,20

BIANCO (1,a,c,f,g)

*Klassisches Halbgefrorenes Eis
aus kaffee- und Zabaione creme bedeckt,
mit weißen Baiserstückchen.*

€ 10,20

PFANNENGERICHTE

- | | | |
|----------|--|----------------|
| 1 | TIGANAKI LAMM (3,g, i,f) | € 25,20 |
| | Lamm Filetspitzen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln
Metaxa Sauce, Butterreis und Salat. | |
| 2 | TIGANAKI SCHWEIN (3,g,i,f) | € 24,40 |
| | Schweine Filetspitzen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Rahm Sauce,
Butterreis und Salat. | |
| 2 | TIGANAKI HÄHNCHEN (3,g,i,f) | € 24,40 |
| | Hähnchen Filetspitzen mit Champignons, Paprika, Tomaten, Tomaten Sauce
Pikant gewürzt Butterreis und Salat. | |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 10 | OLIVEN & PEPERONI (6) | € 9,10 |
| 11 | FETA (g)
Schafskäse mit Olivenöl | € 11,30 |
| 13 | TSATSIKI (3,g)
griechische Quarkspeise mit Gurke & Knoblauch | € 7,50 |
| 14 | CHIPITI (2,4,c,f,g)
pikant gewürzte Schafskäsecreme | € 7,70 |
| 16 | PIKILIA (2,3,4,5,6,c,f,g,d,f)
verschiedene kalte Vorspeisen | € 26,50 |
| 17 | DOLMADAKIA (f)
gefüllte Weinblätter mit Reis | € 7,30 |

WARME VORSPEISEN

20	AUBERGINENSCHNEIBEN ^(3,a,c,g,i) gebraten mit Tsatsiki	€ 9,50
21	ZUCCHINISCHNEIBEN ^(3,a,c,g,i) gebraten mit Tsatsiki	€ 9,50
22	PEPERONI (Mild) ^(3,g) gebraten mit Olivenöl - Knoblauchvinaigrette	€ 9,50
24	GIGANTES (dicke weiße Bohnen) ^(f,g,i,l) In Tomatensauce mit Oliven & Feta - Käse überbacken	€ 9,80
25	TIROPITAKIA ^(g) Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse	€ 10,40
26	SAGANAKI ^(3,a,g,n) Gebratener Schafskäse in Ei & Panade mit Salat	€ 15,60
27	FETA – FURNU ^(g) Schafskäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, und Goudakäse überbacken	€ 16,10
31	KALAMARI – SAGANAKI ^(3,4,g,i,n) Mit Käse, in pikanter Tomatenknoblauchsauce	€ 17,40
34	SHRIMPS – SAGANAKI ^(3,4,g,i,n) Mit Käse, in pikanter Tomatenknoblauchsauce	€ 17,70
35	MEZE – TELLER ^(2,3,4,a,c,f,g,j,l,n) Aubergine, Zucchini, Feta, Saganaki, Tsatsiki, Chipiti, Peperoni,	€ 31,60

SALATE

47	GEMISCHTER SALAT ^(3,4,c,g,i,j) (Blattsalate, Tomaten, Peperoni, zwiebeln, Gurken, Karotten)	€ 13,10
48	BAUERN SALAT ^(3,4,c,g,i,j) (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse)	€ 14,60
49	THUNFISCHSALAT ^(3,4,c,d,g,i,j) (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch)	€ 14,80
50	GARNELEN SALAT ^(3,4,c,g,i,j) (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Garnelen, Käse)	€ 19,10
51	SALAT MIT GYROS ^(3,4,c,g,i,j) (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Gyros, Zwiebeln und Zaziki)	€ 17,20
52	SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTFILET ^(3,4,c,g,i,j) (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Hähnchen, Zwiebeln)	€ 17,20

Alle Salate werden mit dem Hausgemachten Dressing serviert.

BEILAGEN

54	PITA BROT (mit Knoblauch) ^(a)	€ 5,30
55	PITA BROT (mit Oregano) ^(a)	€ 5,50
56	STEAKHAUSKARTOFFELN (griech Art.) ^(a)	€ 5,70
57	WILDKARTOFFELN ^(a)	€ 5,80
58	TOMATENREIS ^(1,4,i)	€ 4,70
59	BUTTERREIS ^(1,4,i)	€ 4,90

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

70	SUZUKI (3,4,g,i) Fleischkühle mit Tsatsiki, Reis und Salat	€ 16,50
71	SOUVLAKI (3,4,g,i) 2 Fleischspieße mit Tsatsiki, Reis und Salat	€ 17,90
72	GYROS (3,4,g,i) Gyros vom Drehspieß mit Zwiebeln, Tsatsiki, Reis und Salat	€ 16,70
73	RINDERLEBER (3,4,g,i) mit Tsatsiki, Reis und Salat	€ 17,90
74	SCHWEINESTEAK (3,4,g,i) mit Rahmensauce, Butterreis und Salat	€ 18,90
75	GYROS und PITA (3,4,g,i) Gyros mit Pitabrot, Tsatsiki und Salat	€ 16,90
77	BIFTEKI (3,4,g,i) Fleischkühle gefüllt mit Schafskäse, Tsatsiki, Reis und Salat	€ 19,50

Alle Gerichte auf Wunsch mit

Bauernsalat (Aufpreis)	€ 4,50
Steakhousekartoffeln (Aufpreis)	€ 0,70
Sonstige Beilagen Änderung (Aufpreis)	€ 0,70

GEGRILLTES VOM LAMM

- | | | |
|----|---|---------|
| 85 | LAMMKOTELETTS ^(3,g,i,f)
Mit Wildkartoffeln, Tsatsiki und Bauernsalat | € 29,90 |
| 86 | LAMMFILET ^(3,g,i,f)
Mit Wildkartoffeln, grünen Bohnen und Bauernsalat | € 30,30 |
| 87 | LAMMHÜFTESTEAK ^(3,g,i,f)
Mit grünen Bohnen, zerlassener Kräuterbutter und Bauernsalat | € 31,40 |
| 88 | LAMMTELLER (FÜR 1 PERSON) ^(3,g,i,f)
Lammfilet, Lammhüftsteak, Lammkoteletts, mit Wildkartoffeln, Tsatsiki und Bauernsalat | € 32,60 |
| 89 | LAMMPLATTE (FÜR 2 PERSON) ^(3,g,i,f)
Lammfilet, Lammhüftsteak, Lammkoteletts,
mit Gigantes (dicke weiße Bohnen) Tsatsiki und Bauernsalat | € 72,80 |

GEFLÜGEL & RIND

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | HÄHNCHENBRUSTFILET ^(3,4,g,i)
mit Orange-Oregano Sauce, Butterreis und Salat | € 19,90 |
| 92 | RUMPSTEAK ARGENTINISCH ^(3,g)
In der Pfefferhülle zartrosa gegrillt mit Wildkartoffeln,
Tsatsiki, Knoblauch-Pitabrot und Salat | € 35,50 |

MIXGERICHTE VOM GRILL

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 95 | PLAKA TELLER (3,4,g,i) | € 18,40 |
| | Gyros, 1 Souvlaki mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 96 | SPEZIAL TELLER (3,4,g,i) | € 22,30 |
| | Schweinesteak, Lammkotelett, Suzuki, Souvlaki mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 97 | ALEX TELLER (3,4,g,i) | € 21,30 |
| | Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 98 | RETSINA TELLER (3,4,gi) | € 22,20 |
| | Gyros, 1 Lammhüftsteak, 1 Schweinesteak mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 99 | DORF TELLER (3,4,g,i) | € 21,40 |
| | Gyros, 1 Souvlaki, 1 Schweinesteak mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 100 | OLYMPOS TELLER (3,4,g,i) | € 20,40 |
| | Gyros, 1 Suzuki, 1 Souvlaki mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 101 | DELPHI TELLER (3,4,g,i) | € 22,20 |
| | Gyros, Hähnchenbrustfilet, Lammhüftsteak mit Tsatsiki, Reis und Salat | |
| 102 | GROSSER ALEXANDER TELLER (3,4,g,i) | € 22,40 |
| | Gyros, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Leber mit Tsatsiki, Reis und Salat | |

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 110 | SAMOS PLATTE (2 PERSONEN) ^(3,4,g,i)
Gyros, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Souvlaki, 2 Leber mit Tsatsiki, Reis und Salat | € 43,30 |
| 111 | HERA PLATTE (3 PERSONEN) ^(3,4,g,i)
Gyros, 3 Suzuki, 3 Lammhüftsteaks, 3 Schweinesteaks mit Tsatsiki, Reis und Salat | € 72,40 |
| 112 | DELPHI PLATTE (4 PERSONEN) ^(3,4,g,i)
Gyros, 4 Schweineschnitzel, 4 Suzuki, 4 Lammfilets, 4 Hähnchenbrustfilets mit Tsatsiki, Reis und Salat Dazu eine Nachspeise mit Joghurt, Honig und Walnüssen | € 96,30 |

AUFLAUFGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 113 | MOUSSAKA ^(1,4,11,a,c,g)
griechischer Auflauf aus Auberginen, Kartoffelscheiben, dazwischen Hackfleisch, überbacken mit Bechamelcreme, Käse und Salat | € 20,90 |
|-----|---|---------|

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 115 | HÄHNCHEN ^(3,4,g,i)
mit Pommes und Ketchup | € 11,50 |
| 116 | SOUVLAKI ^(3,4,gi)
mit Pommes und Tsatsiki | € 10,90 |
| 117 | KALAMARIS ^(3,4,a,g,i,n)
mit Butterreis und Tsatsiki | € 11,90 |
| 118 | GYROS ^(3,4,g,i)
mit Pommes und Tsatsiki | € 10,30 |
| 119 | SCHNITZEL ^(3,4,g,i)
mit Pommes und Sauce | € 10,50 |

FEINSCHMECKER-SPEZIALITÄTEN

AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | SUZUKAKIA (1,4,7,9,g,i)
Fleischküchle mit Zwiebeln, Peperoni in Tomatensauce
mit Schafskäse überbacken, mit Reis und Salat | € 21,60 |
| 122 | GYROS (1,4,7,9,g,i)
in Metaxa Sauce mit Champignons
und Goudakäse überbacken, mit Reis und Salat | € 21,40 |
| 125 | KREBS TELLER (1,3,4,7,9,a,b,g,i,n)
Garnele, Dorade Filet, Shrimps, Champignons,
Metaxa Sauce, mit Goudakäse überbacken, Reis und Salat | € 25,20 |

LAMM AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 131 | LAMMHAXE mit dicken weißen Bohnen und Salat ^(f,i,l) | € 21,80 |
| 132 | LAMMHAXE mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Salat ^(a,f) | € 21,80 |

FISCHGERICHTE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 136 | KALAMARIS (3,4,a,g,i,n)
Frittiert oder gegrillt mit Zitronenvinaigrette, Beilage & Salat | € 26,30 |
| 138 | KÖNIGSCAMPIS (3,4,a,b,g,i)
gegrillt mit Zitronenvinaigrette, Beilage & Salat | € 37,80 |
| 139 | LACHSSTEAK (gegrillt) (3,4,d,g,i)
Norwegischer Lachs mit Zitronenvinaigrette, Beilage & Salat | € 27,70 |
| 140 | FISCHPLATTE (gegrillt) (3,4,9,a,b,d,g,i,n)
Dorade Filet, Kalamaris, Lachs steak, Scampi, Zitronenvinaigrette
Beilage und Salat | € 33,40 |
| 141 | DORADE (gegrillt) (3,4,9,a,g,i)
Frischer Dorade mit Zitronenvinaigrette, Beilage & Salat | € 37,50 |

Zum Fisch empfehlen wir:

Wildkartoffeln, grüne Bohnen, Butterreis oder Gemüse

Auf Wunsch können wir Ihnen jeden Donnerstag frischen Fisch zubereiten. Sprechen Sie uns gerne an!

SPIRITUOSEN

METAXA ★★★★★★ ⁽¹⁾	2 cl	€ 7,30
METAXA * GRANDE FINE ⁽¹⁾	2 cl	€ 12,80
METAXA * PIVAT * RESERVE	2 cl	€ 14,10
OUZO AUF EIS	2 cl	€ 5,10
RAMAZOTI	2 cl	€ 6,30
TSIPOURO hausgemacht in Griechenland	2 cl	€ 7,70
VODKA LEMON	0,3l	€ 7,40
WHISKEY COLA	0,3l	€ 7,40

COCKTAILS

HUGO € 7,30

Zutaten: Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze, Limette, Mineralwasser.

APEROL SPRITZ € 7,50

Zutaten: Prosecco, Weißwein (Aperol), frische Orange, , Mineralwasser.

CAIPIRINHA € 7,40

Zutaten: Cachaça oder mit Malibu, Limetten, Rohrzucker, Limettensaft

MOJITO € 7,40

Zutaten: Rum Weißer, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser, Pfefferminze

CAMPARI € 7,90

Zutaten: Campari, Orangensaft oder Soda, frische Orange

MARTINI € 7,70

Zutaten: Martini: Bianco, Rosato, Fiero, Rosso

LILLET WILD BERRY € 7,90

Zutaten: Früchten, Lillet Rose, Schweppes Wild Berry

LIMONCELLO SPRITZ € 7,80

Zutaten: Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone

LILLET WHITE PEACH € 7,90

Zutaten: Lillet Rose, Schweppes White Peach, Pfirsichspalte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ⁽¹⁾		0,3l	€ 4,40
COLA LIGHT ^(1,10)	Fl	0,33l	€ 4,50
FANTA ⁽¹⁾		0,3l	€ 4,40
SPRITE ⁽¹⁾		0,3l	€ 4,40
SPEZI ^(1,10)		0,3l	€ 4,40
MINERALWASSER	Fl	0,25l	€ 3,90
STILLES WASSER	Fl	0,5l	€ 4,60
MINERALWASSER	Fl	0,75l	€ 6,70
BITTER LEMON	Fl	0,2l	€ 4,10
GINGER ALE	Fl	0,2l	€ 4,10

SÄFTE & NEKTAR

APFELSAFT		0,2l	€ 3,50
ORANGENSAFT		0,2l	€ 3,90
BANANENEKTAR		0,2l	€ 4,20
JOHANNISBEERNEKTAR		0,2l	€ 3,80
Alle Säfte & Nektar auch als Schorle erhältlich		0,3l	€ 4,50

BIERE

EXPORT VOM FASS	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,90
HEFEWEIZEN VOM FASS	0,3l	€ 4,20	0,5l	€ 5,10
RADLER	0,3l	€ 3,60	0,5l	€ 4,80
PILS VOM FASS			0,4l	€ 5,10
KRISTALLWEIZEN	Fl		0,5l	€ 4,70
DUNKELWEIZEN	Fl		0,5l	€ 4,70
HEFEWEIZEN ALK.FREI	Fl		0,5l	€ 4,70
PILS ALK.FREI.	Fl		0,33l	€ 4,50



PAULANER



Teinacher

Weissweine

	0,2l	0,75l
„ZACHARIAS“ SAUVIGNON BLANC	7,90 €	26,70 €
Die internationale Sorte Sauvignon Blanc bringt auch in Nord-Griechenland hervorragende Ergebnisse. Rassig, lebhaft und ein richtiger Gaumenspaß! <u>Erzeuger: Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnesos - Rebsorte: Sauvignon Blanc</u>		
„CUVEE 3“ MEGA SPILEO	9,60 €	29,80 €
Drei Rebsorten werden miteinander gekeltert und ergänzen sich so zu einem inspirierenden Weißwein. Auf der Zunge frisch und fruchtig, mit guter Säure und delikatem Finish. <u>Rebsorten: Malagousia, Chardonnay, Assyrtiko - Herkunft: Achaia PGI</u>		
„THEMA“ PAVLIDIS	10,20 €	30,60 €
Intensive Aromen, die an grüne Paprika und Jasmin erinnern. Am Gaumen ansprechend gestaltet mit filigraner Säure und herrlicher Frische! Exotischer, rassiger Weißwein! <u>Erzeuger: Weingut Pavlidis - Herkunft: Drama PGI - Rebsorte: Malagousia</u>		
„RETSINA“ KECHRIBARI	Fl. 0.5 L	15,90 €
Der traditionelle, gehetzte Weißwein ist immer ein Genuss Wert. Passt perfekt zur authentischen griechischen Küche. Der Kechribari ist der beliebteste Retšina im Land! <u>Erzeuger: Weingut Kechri - Herkunft: Thessaloniki - Rebsorte: Savatiano</u>		
Alle Weine auch als Schorle erhältlich	0,25l	6,90 €

Roseweine

	0,2l	0,75l
„DRIOPI“	8,10 €	26,30 €
Ein leichter und fruchtiger Rosé der mit seiner strahlenden Farbe begeistert. Er duftet nach Erdbeeren und Kirschen auch leicht nach Thymian und Lavendel. <u>Erzeuger: Weingut Driopi - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: Agioritiko</u>		
„GRANATUS“	9,30 €	28,90 €
Ein Rosé der Superklasse! Sehr einnehmend im Ausdruck und herrlich frisch am Gaumen. Ein sehr schmackhafter Wein, der äußerst elegant auf der Zunge gleitet. <u>Erzeuger: Weingut Papagiannakos - Herkunft: Attika PGI – Rebsorten: Cabernet, Agioritiko</u>		
Alle Weine auch als Schorle erhältlich	0,25l	6,90 €

CHAMPAGNER



„BRUT DARGENT ROSE“

Ein Sekt, dem viele Herzen zufliegen: Der Brut Dargent Ice Pinot Noir Rose ist mit seinem Flaschendesign ein echter französischer Charmeur – großartig als Aperitif. Dieser Sekt ist ein Eyecatcher, der mit Sicherheit die Blicke der Gäste auf sich zieht. Das auffällige Pink zielt jedoch nicht nur die Flasche, sondern setzt sich bei der Sektfarbe fort: Denn dieser Sekt ist nicht einfach nur rosefarben. Er leuchtet geradezu und bringt das Sektglas zum Glänzen. Geschmacklich bietet er feifruchtige Ausgewogenheit, mit Nuancen von Kirschen und Brombeeren

Herkunft: Lorie Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir

Gl. 0,2l	9,50 €
Fl. 0,75l	38,30€



„BRUT DARGENT CHARDONNAY“

Eiskalte Verführung zum Genuss: Der Brut Dargent Ice Demi Sec Chardonnay Sekt bezaubert Augen, Nase und Gaumen gleichermaßen. Schon die gletscherweiße Flasche ist eine Augenweide und stimmt stilvoll auf den halbtrockenen Sekt ein. Im Glas präsentiert sich der Brut Dargent Ice Demi Sec Chardonnay hellgelb mit frischen grünen Reflexen, Nase und Gaumen verwöhnt er mit seiner fruchtigen Exotik. Im Mund Saftiger Geschmack nach Melone, Grapefruit und Stachelbeere.

Herkunft: Loire Frankreich
Rebsorte: Chardonnay

Gl. 0,2l	10,70 €
Fl. 0,75l	42,80 €



„MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT“

Im Zentrum der Moët & Chandon Familie steht der Moët Chandon Brut Impérial als Inbegriff für Luxus. Er ist das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon. Der Stil von Moët & Chandon ist unverwechselbar: Die strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife sind das Ergebnis eines schrittweisen, langen Prozesses von der Rebe bis zum Keller. Da die Trauben Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die den Weinen von Moët & Chandon den unvergleichlichen Geschmack verleihen, von den Weinbergen aus allen fünf Hauptanbaugebieten der Champagne stammen, hat das Haus den Luxus der besten Auswahl.

Herkunft: Epernay Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir , Pinot Neulier, Chardonnay

Fl. 0,75l	120,00 €
------------------	-----------------



„MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSE“

Der Moët & Chandon Ice Imperial Rosé zeigt ein wohlduftendes Bukett von frischen roten Beeren wie Cranberry, Kirsche und Preiselbeere. Das Bukett harmonisiert perfekt mit Noten von saftigen, sommerlichen Früchten wie Feige und Nektarine. Seine perfekte Harmonie und sein enormes Aromen Spektrum erhält er durch die traditionelle Methode der Champagnerbereitung, der Methode traditionnelle champenoise. Am Gaumen beeindruckt die Frische und die Fruchtigkeit, eine zarte Süße der roten Früchte, sowie zum Ende hin eine leicht bittere Note pinker Grapefruit.

Herkunft: Epernay Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir

Fl. 0,75l	140,00 €
------------------	-----------------



„MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL“

Der Moët Chandon ice Imperial präsentiert sich mit einer intensiven, fruchtigen Nase. Starke Aromen von tropischen Früchten (Mango, Guave), die Großzügigkeit von Steinobst (Nektarine), eine besondere Note von Himbeere. Am Gaumen ist der Moët Chandon ice Imperial großzügig, abgerundet und frisch.

Herkunft: Epernay Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Neulier, Chardonnay

Fl. 0,75l	150,00 €
------------------	-----------------

ROTWEINE

	0,2l	0,75l
„PSYCHE“	8,60 €	25,80 €
Im Glas finden sich Aromen, die an Berg- und Waldkräutern erinnern. Am Gaumen zeigt sich der Wein zunächst markant, dann aber öffnet er sich mit Charme und Charakter.		
<u>Erzeuger: Weingut Argyropoulos - Herkunft: Florina PGI - Rebsorten: Xinomavro, Syrah</u>		
„MERLOT“ ORGANICS	8,90 €	27,70 €
Die reifen Trauben aus ökologischem Anbau ergeben hier einen erstaunlich guten Merlot. Am Gaumen ausbalanciert mit guter Struktur und geschmeidiger, seidener Textur.		
<u>Erzeuger: Tsantali Vineyards - Herkunft: Chalkidiki PGI - Rebsorte: Merlot</u>		
„CUVEE 3“ MEGA SPILEO	8,40 €	26,20 €
Die Rebsorte Mavrodaphne wird trocken gekeltert und im Barrique ausgebaut. Ein gehaltvoller, geschmeidiger Rotwein. Dunkel in der Farbe, lecker im Abgang!		
<u>Rebsorten: Mavrodaphne, Cabernet, Agiorgitiko - Herkunft: Achaia PGI</u>		
„THEMA“	9,90 €	29,70 €
Dunkler Rotwein, der sich im Mund äußerst geschliffen und rund präsentiert. Lang im Barrique ausgebaut. Syrah-Freunde kommen hier auf ihre Kosten.		
<u>Erzeuger: Weingut Pavlidis - Herkunft: Drama PGI – Rebsorten: Syrah, Agiorgitiko</u>		
Alle Weine auch als Schorle erhältlich	0,25l	6,90 €