

APERITIVO



Hugo's

Holunderblütensirup | Limetten | Minzblätter | Prosecco 1)

8,50 €

Aperol Sprizz

Aperol 1) | Prosecco | Orangenscheibe

8,90 €

DÉJÀ-VU

Déjà-Vu | Tonic Water | Orangenscheibe | Minzblätter 1) o)

8,90 €

Rosato

Ramazzotti Aperitivo

8,50 €

PIMM'S James No. 1

PIMM'S | Frische Minze | Prosecco | Ginger Ale

8,90 €

Gordon's Pink

Gordon's Pink Gin | Russian Wild Berry | Waldfrüchte

8,50 €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Waldfrüchte

8,90 €



MESOGIOS

AM MEER

KALTE VORSPEISEN



01	Tzatziki	Griechischer Sahnejoghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und frischem Knoblauch ^{a) g)}	7,50 €
02	Elies & Piperies	Oliven 11) & Peperoni aus Griechenland ^{11) o)} mit gelbe Erbsencreme	9,60 €
03	Taramas	Fischrogencreme ^{1) 4) 6) 9) d) i)}	7,50 €
04	Melitzanosalata	Auberginen-Dip mit Knoblauch ^{4) 6) g)}	8,40 €
05	Feta	Griechischer Schafskäse an Olivenöl & Oregano ^{4) g)}	9,60 €
06	Tirokafteri	Pikante Schafskäsecreme ^{a) g) i)}	7,90 €
08	Fava	Pürierte, gelbe Erbsen (Spezialität aus Santorin)	7,20 €
07	Zuchini Skordalia	Crème aus Zucchini & Kartoffeln mit Olivenöl, Knoblauch, Dill & Joghurt ^{9) o) 8)}	7,20 €
09	Carpaccio am Meer	Gebeiztes Rinderfilet, Olivenöl, Graviera Käse mit Salz & Pfeffer in Balsamico cream ^{g) 8) 4)}	14,70 €

WARME VORSPEISEN



20	Knoblauchbrot	Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch & Olivenöl ^{a) g) 6)}	5,60 €
21	Elliniki Bruschetta	Frische Tomaten, Knoblauch, Thymian, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven auf gegrilltem Fladenbrot ^{a) g) 6)}	9,90 €
22	Piperies	Gegrillte Peperoni mit Knoblauch ^{1) 4) o)}	10,90 €
23	Dolmadakia	Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch, Reis & Kräutern, dazu Tzatziki ^{a) c) g)}	12,90 €



24	Manuri & Mastelo	Frischkäse & Grillkäse von dem Grill mit Tomaten, Salatvariation, Oregano, Balsamico & Olivenöl ^{1) 4) g)}	12,90 €
25	Mediterrana	Gebackene Zucchini, Auberginen & Paprika dazu Tzatziki ^{8) a) g)}	11,60 €
26	Feta Mesogios	Griechischer Schafskäse aus dem Backofen mit Peperoni, Tomaten, Oregano und Olivenöl ^{g) o)}	12,90 €
27	Gigantes	Dicke weiße Bohnen ^{13) g)} in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse ^{4) 8)}	11,50 €
28	Gavros	Mehlierte Sardinen aus der Pfanne ^{a) d)} mit gelber Erbsencreme	13,80 €
30	Feta Saganaki	Panierter ⁸⁾ Schafskäse aus der Pfanne ^{a) c)}	13,10 €
31	Scampis Saganaki	Scampis in Weißwein-Sahnesauce ^{1) 8) a)} & Feta	14,90 €
32	Spanakotiropitaki	Blätterteig gefüllt mit Spinat & Schafskäse ^{a) c)}	12,80 €
33	Pikilia Mesogios	Kalte & warme Vorspeisenplatte ^{8) 13) a) c) d)}	p.P. 21,40 €
34	Oregano-Thymian Brot	Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl, Oregano & Thymian ^{a) g)}	5,60 €
29	Midia Saganaki	Muschelfleisch aus der Pfanne mit Knoblauchbutter & Schafskäse ^{d) h) g) 6)}	12,20 €
36	Keftedakia	Gegrillte Hackmedaillons mit Rotwein-Tomatensause ^{e) g) 4)}	13,70 €
37	Plevrotous	Gegrillte Austernpilzen mit Halloumi und Hollondaisesause ^{e) g) 4) 8)}	15,40 €
35	Champignons	Champignons gefüllt mit Hühnerfleisch & Sauce Hollandaise ^{6) g)}	14,10 €
39	Seemanns Oktopus	Gegrillter Oktopus auf warmer Fava mit Zwiebeln undrotem Paprika ^{12) h) d) r)}	15,90 €



SUPPEN



40	Fakies	Griechische Linsensuppe ^{1) 4) 8)}	7,10 €
41	Tomatensuppe	mit Sahne verfeinert ^{1) 4) 5)}	7,10 €
42	Kotosoupa	Hühnersuppe ^{1) 8)}	7,10 €
43	Manitarosoupa	Frische Champignoncremesuppe ^{g) a)}	7,10 €

SALATE



50	Krautsalat	Hausgemachter Krautsalat	6,90 €
52	Mesogios Salat	Salatvariation mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, grünen Bohnen & schwarzen Bohnen mit Vinegraitsause & Parmesan ^{g) 4)}	16,20 €
54	Salata Delmar	Salatvariation mit Thunfischfilet, Scampis und mit hausgemachtem Dressing ^{4) b) d) c)}	16,20 €
55	Choriatiki	Großer, original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse & mit hausgemachtem Dressing ^{1) 5) o)}	16,90 €
56	Gourmet Salat	Salatvariation mit Gyros, mit hausgemachtem Dressing ^{1) 5) o)}	16,50 €
57	Fitness Salat	Salatvariation mit Hähnchenstreifen vom Grill, Frischkäse Halloumi & hausgemachtem Dressing ^{g) c) 8)}	16,90 €

BEILAGEN



60	Kroketten	4,90 €	64	Scheibenkartoffeln	4,90 €
61	Tzatziki (klein)	5,20 €	65	gr. Reisnudeln	5,90 €
62	Reis	4,90 €	66	Kaisergemüse aus der Pfanne	6,50 €
63	Pommes frites	4,90 €			

AUS DEM MEER



Zu jedem Fischgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat & Zuchinniskordalia.

70	Kalamaria	Tintenfisch mehlert aus der Pfanne, mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Kaisergemüse ^{1) 8) d) a)}	21,90 €
71	Lachsfilet	Lachsfilet mehlert aus der Pfanne, mit Kräutern, Zitronensauce dazu Kaisergemüse ^{d) g) 8)}	24,70 €
72	Glossa	Schollenfilet mehlert aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Kaisergemüse ^{1) 8) d) a)}	23,10 €
73	Scampi - Pfanne	5 Riesengarnelen mit Kopf I aus der Schale gelöst, mit Weißwein-Knoblauchbuttersauce, dazu Kaisergemüse ^{h) d) 6)}	31,20 €
75	Fischplatte	Zanderfilet, Schollenfilet, Scampis & Lachsfilet mehlert aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Kaisergemüse ^{1) 8) d) a)}	35,80 €
76	Zanderfilet	Mehliertes Zanderfilet aus der Pfanne mit Kräuter-Zitronen-Sauce, dazu Kaisergemüse ^{1) 8) d) a)}	23,10 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €

GEFLÜGELGERICHTE



Zu jedem Geflügelgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.

80	Kotopoulo Lemoni	Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Kräutersause-Marinade & Kräuterlemonbutter ^{4) d)}	21,90 €
81	Galopoula Manitaria	Putenbrustfilet mit frischer Champignon-Sauce ^{g) 4) 8)}	23,10 €
82	Kotopoulo Metaxa	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sauce ^{1) 8) a) g)}	23,50 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen.

AUS DER PFANNE



Zu jedem Pfannengericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Reis.

90	Samos - Pfanne	Rinderleber mit Paprika & Zwiebeln an Balsamicosauce ^{4) 1) a) g)}	23,20 €
91	Thasos - Pfanne	Lamm- & Schweinefiletspitzen mit Porree & Zwiebel an Metaxasauce ^{a) g)}	26,80 €
92	Meteora - Pfanne	Hähnchen mit Paprika & Zwiebel in der Pfanne mit Sauce Hollondaisesauce ^{4) g) 8)}	26,80 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen.

GYROS - VARIATIONEN



Zu jedem Gyrosgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat, Tzatziki und Reis.

100	Gyros - Classic	Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß ^{m) g)}	18,90 €
101	Gyros - Manitaria	Mit frischer Champignon-Sauce ^{1) 8) m) g)}	21,90 €
102	Gyros - Metaxa	In Metaxa-Sauce überbacken mit Käse ^{1) 8) a) m) g)}	22,90 €
103	Gyros - Mesogios	Mit Käsesauce ^{1) 8) m) g)}	21,90 €
104	Gyros - Pfeffersoße	Mit Pfeffersoße ^{m) g)}	21,90 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €



MESOGIOS
AM MEER

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM



Zu jedem Lammgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat unb Tzatziki.

110	Stifado	Geschmortes Lammfleisch mit Charlotten in Tomatensauce, dazu Scheibenkartoffeln ^{1) 4) 5) 8)}	21,50 €
111	Pidakia	Lammkoteletts vom Grill mit grünen Bohnen und Kräuterbutter ^{1) 4) 5) 8)}	24,00 €
112	Arni Mesogios	Lammsteak & Lammkoteletts sowie ein Lammspieß mit Kräuterbutter & grünen Bohnen ^{1) 4) 5) 8)}	29,20 €
113	Lammsteak	Mit Kräuterbutter & grünen Bohnen ^{1) 4) 5) 8)}	28,00 €
115	Lammfilet	Mit Kräuterbutter & grünen Bohnen ^{1) 4) 5) 8)}	34,80 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €

ZARTE LAMMHAXE AUS DEM BACKOFEN



121	mit dicken Bohnen	26,90 €
123	mit griechischen Reismudeln	26,90 €
120	mit grüne Bohnen	26,90 €
124	mit Scheibe Kartoffeln	26,90 €

OFFENGERICHTE



Zu jedem Offengericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat und Tzatziki.

93	Nikos exotic	Geschnetzelttes Hähnchenfilet auf Metaxasauce, überbacken mit Ananas & Käse ^{a) g)}	24,90 €
123	Istin Poli	Geschmortes Rindfleisch mit Reismudeln und Spezialkäse aus dem Backofen mit Käse überbacken ^{g) 8) a) 6)}	26,90 €
124	Sto Chorio	Geschmortes Rindfleisch mit Porree & Karotten in Bratensoße mit Pommes ^{g) 8) a) 6)}	24,20 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €



MESOGIOS
AM MEER

VOM GRILL



Zu jedem Grillgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat, Tzatziki und Reis.

130	Sikoti	Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln	19,20 €
131	Souvlaki	Schweinefilletstücke am Spieß	18,90 €
132	Brisola	Schweinerückensteak mit Pfeffersoße ^{g) 4) 8)}	23,90 €
133	Bifteki	50% Schweinefleisch & 50% Rindfleisch mit pikanter Schafskäsecreme gefüllt	19,80 €
134	Bifteki Metaxa	50% Schweinefleisch & 50% Rindfleisch mit Schafskäsecreme gefüllt mit Metaxa & Käse überbacken	25,90 €
135	Bifteki Mesogios	100% Büffelfleisch mit pikanter Schafskäsecreme gefüllt ^{g) 6) 8)}	26,90 €
136	Chirino Fileto	Schweinefiletmedaillons mit Kräuterbutter ^{1) g) 8)}	22,30 €
137	Chirino Manitaria	Schweinefiletmedaillons in Champignon-Weinsauce ^{1) 8) a) g)}	23,90 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €

GRILLPLATTEN - VARIATIONEN



Zu jeder Grillplatte servieren wir einen kleinen Beilagensalat, Tzatziki und Reis.

140	Grillplatte	Gyros Souvlaki Schweinefilet	24,50 €
141	Mixed Souvlaki	Zarte, magere Fleischstückchen vom Huhn, Schwein und Lamm am Spieß, mit Paprika und Zwiebeln saftig gegrillt	24,90 €
142	Molli - Platte	Gyros Souvlaki Bifteki Hackfleischröllchen ^{a) g)}	26,60 €
143	Hera - Platte	Gyros Souvlaki 1 Lammkotelett Schweinefillet	26,80 €
144	Mesogios - Platte	Gyros Bifteki Souvlaki Rinderleber	25,50 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €

AUFLAUF- & NUDELGERICHTE



Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat.

150	Pastitzio	Makkaroniauflauf mit Hackfleisch & Bechamelcreme mit Käse überbacken ^{8) a) g)}	18,90 €
151	Moussaka	Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln & Hackfleisch mit Bechamelcreme & Schafskäse ^{8) a) g)}	20,90 €
153	Pasta Mesogios	Bandnudeln mit Lachs & Scampis mit Spinat in weißer Honigsoße & Parmesan ^{g) 8) d) b)}	24,10 €
154	Hähnchenpasta	Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Champignon- Weißweinsauce & Parmesan ^{g) 8) 4)}	22,90 €
155	Pasta Vegetarisch	Bandnudeln mit Oliven, Zucchini, Paprika, Champignons & Kirschtomaten, verfeinert mit Kräutersauce ^{8) a)}	17,90 €

Für 6,50 € können Sie anstelle eines Beilagensalates einen kleinen original griechischen Bauernsalat zu Ihrem Gericht wählen oder extra Metaxasoße für 4,50 €

VEGETARISCHES



160	Jiuwetsi Light	Griechische Reisnudeln mit Schafskäse in mediterraner Tomatensauce ^{1) 8) a) g)}	15,40 €
162	Briam Feta	Mit Schafskäse überbackenes, mediterranes Gemüse in Tomaten-Oregano-Sauce ^{g) 4) a) c) 8)}	16,90 €
163	Gefüllte Pita	Pita-Brot mit Champignons, Blumenkohl, Kartoffeln übergossen mit Sauce hollandaise dazu Pommes & Tomaten	18,30 €
164	Mount Athos	Artichoken mit Champignons, Poree, Kartoffel, Dill, Zwiebel dazu Pommes ^{4) 8) g)}	19,30 €
165	Kritharaki tis Giagias	Reisnudeln mit Champignons, Zucchini, Paprika, Feta und Frischkäsesauce ^{1) 4) g)}	18,90 €

SÜSSES



170	Giaourti	Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen ^{g) 4) 12)}	6,50 €
171	Galaktobureko	Blätterteig gefüllt mit feiner Vanillecreme, übergossen mit Zitronensirup, dazu Vanilleeis	8,20 €
172	Baklava	In Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien ^{14) 4) 5)}	7,90 €
174	Apfelstrudel	mit Vanilleeis % Sahne ^{8) 4) 5)}	6,90 €

KINDERKARTE

Nur für unser kleiner Freund



180	Bandnudeln	mit Tomatensauce	7,10 €
181	Fischstäbchen	mit Pommes	8,10 €
182	Chicken-Nuggets	mit Pommes	8,10 €
183	Hähnchenschnitzel	mit Pommes	9,60 €
184	Kinder Gyros	mit Pommes	9,50 €
185	Kinder Burger	mit Pommes	9,10 €

KAFFEE & WARMER GETRÄNKE



Espresso	2,90 €	Latte Macchiato	4,50 €
Espresso Doppio	3,90 €	Milchkaffee	4,50 €
Tasse Kaffee	3,80 €	Tasse Tee	2,90 €
Mokka original Griechischer Kaffee	3,50 €	Heiße Schokolade	5,10 €
Cappuccino	4,20 €		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



		0,25 l	0,75 l
Glashäger	Wasser aus Bad Doberan Classic - Medium - Still	3,10 €	6,80 €
		0,5 l	1 l
Zagori	Stilles Wasser aus Griechenland	4,50 €	7,10 €
		0,5 l	0,75
Zagori	Kohlensäurehaltiges Wasser aus Griechenland	4,50 €	6,90 €
		0,2 l	0,4 l
Coca Cola Coca Cola light Fanta Sprite Spezi		3,60 €	5,10 €
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water		3,90 €	5,10 €
Apfelsaft		3,90 €	5,50 €
Bananensaft		3,90 €	5,50 €
Kirschnektar		3,90 €	5,50 €
Orangensaft		3,90 €	5,50 €
Maracujasaft		3,90 €	5,50 €
Ananassaft		3,90 €	5,50 €
Tomatensaft		3,90 €	5,50 €
KiBa Kirsch-Bananen-Mix		3,90 €	5,50 €
Sanddornnektar		4,50 €	6,90 €

Alle Säfte sind natürlich auch als Schorlen erhältlich.

	480 ml
Hausgemachte Lemonade - Zitrone	7,50 €
Hausgemachte Lemonade - Pfirsich	7,50 €
Hausgemachte Lemonade - Apfel & Granatapfel	7,50 €
Hausgemachte Lemonade - Erdbeere & Zitrone	7,50 €
Hausgemachte Lemonade - Mandarine	7,50 €

SPIRITUOSEN



	0,2 l	0,4 l		0,2 l	0,4 l
Ouzo	3,00 €	4,00 €	Jägermeister	3,50 €	5,10 €
Metaxa *****	4,00 €	6,50 €	Doppelkorn	2,70 €	3,80 €
Metaxa *****	5,00 €	7,50 €	Wodka	3,60 €	5,30 €
Metaxa 40 Jahre	7,50 €	11,50 €	Gordon's Dry Gin	3,80 €	6,00 €
Scotch Whiskey	4,00 €	5,70 €			
Averna	3,50 €	5,70 €	Tsipouro	3,60 €	5,50 €
Ramazotti	3,50 €	5,70 €	2-fach destilliertes Nationalgetränk aus Weintrauben der Mittelregion Griechenlands		
Baileys	3,50 €	5,00 €			
Amarretto	3,00 €	4,00 €			
Fernet-Branca	3,50 €	4,90 €	Ouzo		19,00 €
Sambuca	3,60 €	5,10 €	Ouzo Plomari		29,00 €

LONGDRINKS



Havanna Cola	7,50 €	Jack Daniels Cola	8,90 €
Gordon's Gin Tonic	7,50 €	Scottisch Whiskey Cola	7,50 €
		Absolute Wodka	7,50 €

BIERE



Bitburger	0,25 l	4,10 €	0,4 l	5,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,2 l	4,10 €	0,4 l	5,50 €
Bitburger Alsterwasser	0,25 l	4,10 €	0,4 l	5,50 €
Mythos griechisches Bier			0,33 l	4,90 €
Bitburger Alkoholfrei			0,33 l	4,50 €
Benediktiner Hefeweizen Dunkelweizen			0,5 l	6,10 €
Kristallweizen Alkoholfrei				



FLASCHENWEINE



AMETHYSTOS

Sauvignon Blanc & Assirtiko

Der Geschmak setzt sich hier aus den Rebsorten Sauvignon Blanc Semillon und der Assyrtikotraube aus der Ägäis zusammen. Dieser Wein vermittelt intensive Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten, Langanhaltender, leicht erdiger, aber doch sehr milder und fruchtiger Abgang mit charakteristischer säure.

44,00 €



PARANGA KIR-YIANNI

Malagousia & Roditis

Hier werden die charakteristischen Aromen von Aprikose und Pfirsich der Malagousia mit der Frische der Roditis auf elegante Weise vereint. Die sandigen, kargen Böden tragen dazu bei, dass die Trauben einen sehr aromatischen und feinen Charakter entwickeln.

29,00 €



SKOURAS

Moschofilero

Die Rebsorte Moschofilero wird mit zunehmender Reife rosa bis dunkelrot und ergibt hochwertige, leicht aromatische, blumigfruchtige Weißweine mit frischer Säure. Liebhaber vonMuskateller oder Gewürztraminer werden diesen Wein lieben. Ein eleganter und ausgewogener Weißwein, der sich gut gekühlt als Aperitif ode rim Sommer sehr gut als Solist t eignet.

33,00 €



COSTA LAZARIDI

Malagouzia

Der Weine mit wunderschöner hellgelb – grüner Farbe weist eine hohe Komplexität iin der Nase auf mit Düften von Birnen, Aprikosen und Blumen. Er ist vollmundig im Geschmack mit Noten von Pfirsich und Bergamotten. Sein ausgeprägtes Säuregerüst mit einem samtigen Mundgefühl und einem harmonischen Abgang machen den Lazaridis Malagoyzia zu einem perfekten Begleiter zu gegrillten Sisch und hellem Fleisch.

42,00 €



BIBLIA CHORA

Syrah

Biblia Chora Estate Rosé, ein sehr beliebter Roséwein auf dem griechischen Markt, wird aus der französischen Rebsorte Syrah gekeltert, deren Trauben an den kühlen, steinigen Hängen des Pangeo-Gebirges reifen. Mit seinen würzigen Aromen in der Nase und seinem vollmundigen Geschmack im Mund ist dieser Roséwein vielseitig einsetzbar.

42,00 €



PEPLO ROSÉ

Agiorgitiko, Mavrofilero, Syrah

Mit dem Roséwein Peplo setzt Georgos Skouras neue Maßstäbe in der Weinwelt! Einer der aufwendigsten Roséweine nicht nur des griechischen Weinbaus, sondern weltweit. Drei verschiedene Rebsorten, drei verschiedene Arten von Gär- und Reifebehältern. Der Agiorgitiko wurde in Akazienfässern vergoren und ausgebaut, der Syrah in Edelstahltanks und der Mavrofilero in Amphoren mit ganzen Schalen über vier Monate.

36,00 €



FLASCHENWEINE



AKAKIES KYR-GIANNI

Xinomavro

Der Weinberg, auf dem die Trauben wachsen, liegt im Nordwesten in der Nähe von Agios Panteleimon in Amyndeon, der einzigen geschützten Ursprungsbezeichnung für Roséweine in Griechenland. Die Region gilt al seine der kältesten Griechenlads und bietet daher hervorragende Bedingungen für die Herstellung von frischen, nicht zu alkoholischen Weinen.

28,00 €



THEMA

Syrah

Ein complexes Bouquet mit Aromen von Marmelade, Pflaume, Karamellnoten von Butter und Kaffee, um mit einem diskreten Gewürz Hintergrund zu endem. Im Mund zeichnet sich der Wein durch ein ausgewogenes Verhältnis von alcohol, Säure und Tanninen aus, das ihm Harmonie und Volumen verleiht. Sein langer Nachgeschmack wird von überreifen Früchten und Zimt dominiert.

50,00 €



DIO ELLIES

Syrah, Merlot, Xinomavro

Ein Wein intensive roter Farbe und Aromen von Erdbeeren, Kirschen und schwarzem Pfeffer, durchzogen von Vanille- und Tabaknoten, welche au seiner 16 monatigen Fasslagerung und anschließender 6 monatigen Flaschenlagerung resultieren. Am Gaumen zeigt sich seine Balance zwischen reichem fruchtigen Charakter, erfrischender Säure und weichen Tanninen.

54,00 €



OINOTRIA GI

Cabernet Sauvignon

Der vollmundige und tiefrote Oenotria Land reift für 12 Monate in neuen Eichenholzfässern aus Frankreich, danach verbleibt er in Flaschen abgefüllt für weitere 12 Monate in den Gewölben der Kellerei Costa Lazaridi. Im leicht rauchigen Bouquet zeigen sich reife rote Früchte und Pflaumen sowie Nuancen verschiedener Gewürze. Das Säuregerüst des Oenotria Land Rotweins ist fein abgestimmt und harmoniert gut mit den Tanninen.

52,00 €



AVGOUSTIATIS

Syrah

Im Glas zeigt der Wein eine granatrote Farbe. Er braucht zur Entfaltung etwas Luft, dann offenbart sich seine würzig-kräuterige Natur. Er duftet nach Sauerkirsche, Veilchen und Pfeffer gepaart mit Leder und Röstaromen. Am Gaumen zeigt sich der trockene Rotwein saftig und vollmundig, mit kräftigem, elegantem Körper, lebendiger Säure, feinkörnigen Tanninen und sehr gut eingebundenem Alkohol. Sehr harmonisch und rund. Jetzt schon zugänglich, kann aber auch noch gut gelagert werden.

65,00 €



RETSINA

Harzwein

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.

0,5 Fl. 13,00 €



SEKT & PROSECCO



1 Glas Prosecco	0,1 l	6,40 €		
Rotkäppchen Sekt	0,1 l	6,40 €	0,75 l	21,00 €
Asti Cinzano	0,1 l	11,80 €	0,75 l	27,50 €

Moët Ice Impèrial White	0,75 l	130,00 €
Moët Ice Impèrial Rosè	0,75 l	140,00 €

HAUSWEIN



			
		0,25 l	0,75 l
Weiß	Trocken	8,50 €	23,90 €
	Halbtrocken	8,50 €	23,90 €
	Imiglikos lieblich	8,50 €	23,90 €
	Samos Likörwein	8,50 €	23,90 €
	Retsina	8,50 €	
	Weißweinschorle	8,50 €	
Rosè	Trocken	8,50 €	23,90 €
	Halbtrocken	8,50 €	23,90 €
	Roseweinschorle	8,50 €	
Rot	Trocken	8,50 €	23,90 €
	Halbtrocken	8,50 €	23,90 €
	Imiglikos lieblich	8,50 €	23,90 €
	Mavrodafne Likörwein	8,50 €	23,90 €



ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff

2) Koffeinhaltig

3) Chininhaltig

4) Konservierungsstoffe

5) mit Süßmitteln

6) Antioxidationsmittel

7) enthält eine Phenylalaninquelle

8) mit Geschmacksverstärker

9) mit Phosphat

10) Taurin

11) geschwärzt

12) kann Spuren von Nüssen enthalten

13) geschwefelt
- a) Glutenhaltiges Getreide

b) Krebstiere & Krebserzeugnisse

c) Eier & Eierzeugnisse

d) Fisch & Fischerzeugnisse

g) Milch & Milcherzeugnisse

h) Schalenfrüchte

l) Sellerie & Sellerieerzeugnisse

m) Senf & Senferzeugnisse

o) Schwefeldioxid & Sulfid

r) Weichtiere



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND SIND INKL. GESETZLICHER MWST. UND BEDIENUNG