

# Griechisch Mediterranes Restaurant



## ATHENE

*„Das Speisen sei die Befriedigung der Sinne  
und Trinken sei ein Fest,  
dass das Schweigen breche,  
dass das Herz heiter stimme,  
die Menschen zusammenbringen  
und Wohlgefühl in Leib und Seele vermittle“*

Aristoteles

#### ALLERGENE

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

#### ZUSATZSTOFFE

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Sulfite

# MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag von 11:30 bis 15:00 Uhr  
(außer an Feiertagen)

**Alle Gerichte werden auf einem originalen  
Lavastein-Grill gegrillt.**

## *Frische Fischgerichte*

<b>Baby-Calamari</b>	<b>7,90</b>
Behutsam gegrillte Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	
<b>Goldbrassenfilet</b>	<b>8,50</b>
Saftiges Doradenfilet <sup>D</sup> vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
<b>Lachsfilet</b>	<b>9,20</b>
Zart gegrilltes Lachsfilet <sup>D,H</sup> mit Gemüse und Skordalia	
<b>Gavros</b>	<b>7,50</b>
Saftig frittierte Sardinen <sup>A,D</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	

## *Leckere Fleischgerichte*

<b>Souvlaki</b>	<b>7,50</b>
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Bifteki</b>	<b>7,90</b>
Saftiges Hacksteak gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> und Tomaten, mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Grill Platte</b>	<b>8,90</b>
Lammkoteletts und schmackhafte Fleischpflanzerl, mit Tzatziki <sup>G</sup> , Bratkartoffeln und Kräuterbutter <sup>G</sup>	
<b>Souvlaki Kotopoulo</b>	<b>8,00</b>
Zarter Hähnchenbrustfilet-Spieß <sup>J</sup> mit Bratkartoffeln und Tirokafteri <sup>G</sup>	
<b>Gyros</b>	<b>7,50</b>
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Gyros Spezial</b>	<b>8,50</b>
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce <sup>G</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln	
<b>Delphi Platte</b>	<b>8,90</b>
Zarter Souvlaki-Spieß und saftiger Gyros mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	

## *Geniale griechische Klassiker*

<b>Mousaka</b>	<b>7,90</b>
Saftiger Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube <sup>A,C,G</sup>	
<b>Jemista (Vegan)</b>	<b>7,50</b>
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Mittagsgericht  
einen kleinen Beilagensalat für 1,50 €**

## Aperitifs

<b>Ouzo mit Eis</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Tsipouro</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Prosecco</b>	<b>0,1l</b>	<b>3,50</b>
<b>Campari Orange/Soda</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,50</b>
<b>Hugo</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>
<b>Ouzo Plomari</b>	<b>0,2l</b>	<b>11,80</b>

## Vorspeisen-Klassiker Kalt

<b>Tzatziki</b>	<b>4,30</b>
Original griechischer Gurkenjoghurt <sup>G</sup> mit Knoblauch	
<b>Oliven &amp; Peperoni (Vegan)</b>	<b>4,00</b>
Sonnengereifte Oliven aus Kalamata mit Peperoni aus Kreta und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
<b>Tirokafteri</b>	<b>4,20</b>
Würziger Fetakäse-Mousse <sup>G</sup> mit Chilischoten	
<b>Auberginensalat</b>	<b>4,50</b>
Geräucherte Auberginen mit Fetakäse <sup>G</sup> , Frühlingszwiebeln und Knoblauch	
<b>Taramasalat</b>	<b>4,50</b>
Griechischer „Kaviar“ mit Olivenöl aus Peloponnes (Fischrogencreme <sup>D,F</sup> )	
<b>Skordalia (Vegan)</b>	<b>4,00</b>
Feine Knoblauch-Olivenöl Kartoffelcreme	
<b>Feta-Röllchen im Zucchini-mantel</b>	<b>6,40</b>
Fetakäse <sup>G</sup> in dünne Zucchinischeiben gerollt auf Pesto-Sauce	
<b>Oktopussalat</b>	<b>9,50</b>
Krake <sup>N</sup> mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	
<b>Kalte Meze</b>	<b>9,50</b>
Kalte Variation mit Tzatziki <sup>G</sup> , Tirokafteri <sup>G</sup> , Auberginensalat <sup>G</sup> , Taramasalat <sup>D,F</sup> , Skordalia und Feta-Röllchen <sup>G</sup>	



## Vorspeisen Warm

<b>Dolmades</b>	<b>6,40</b>
Weinblätter mit würziger Reis-Fleisch Füllung auf Sauce-Hollandaise <sup>G</sup>	
<b>Kolokithokeftedes</b>	<b>8,70</b>
Zucchinifrikadellen <sup>A,C</sup> mit Feta <sup>G</sup> -Dill Füllung und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben</b>	<b>7,50</b>
Knusprige Auberginen <sup>A,C</sup> und Zucchini <sup>A,C</sup> mit Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Tiropitakia</b>	<b>7,00</b>
Blätterteig <sup>A</sup> mit Fetakäse <sup>G</sup> gefüllt	
<b>Warme Meze</b>	<b>9,50</b>
Warme Variation mit Dolmades <sup>G</sup> , gebackene Auberginen & Zucchini <sup>A,C</sup> und Tiropitakia <sup>A,G</sup>	
<b>Oktopus vom Grill</b>	<b>10,90</b>
Oktopus <sup>N</sup> auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing	
<b>Kanapedakia</b>	<b>8,90</b>
Knusprig gebackene Auberginenscheiben <sup>A,C</sup> mit Tirokafteri <sup>G</sup> auf Rucola und gegrillte Lachsfiletstückchen <sup>D</sup>	
<b>Muscheln vom Grill</b>	<b>7,50</b>
Gegrillte Muscheln <sup>N</sup> auf Rucola mit Knoblauch-Sauce	
<b>Besoffene Scampi Saganaki</b>	<b>10,90</b>
Scampi <sup>B</sup> in der Pfanne serviert mit Tomaten-Sauce, Fetakäse <sup>G</sup> , Ouzo Aroma und Basilikum	
<b>Gegrillte Paprika</b>	<b>7,90</b>
Paprika mit Schafkäse <sup>G</sup> gefüllt auf Rucola	

## Genüssliche Salate

<b>Choriatiki Salat</b>	<b>8,90</b>
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse <sup>G</sup> und Olivenöl aus Peloponnes	
<b>Hühnerstreifen Salat</b>	<b>9,90</b>
Gegrillte Hühnerstreifen <sup>J</sup> auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Olivenöl	
<b>Fitness Salat</b>	<b>12,50</b>
Gegrillte Riesengarnelen <sup>B</sup> auf Blattsalaten und griechischem Olivenöl	



## Ausgewählte Käsesorten

<b>Fetakäse</b>	<b>6,30</b>
Original griechischer Schafkäse <sup>G</sup> mit Olivenöl aus Kalamata und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
<b>Saganaki</b>	<b>6,90</b>
Gebackener Fetakäse <sup>G</sup> im knusprigen Blätterteig <sup>A</sup> mit Sesam <sup>O</sup> und Honig	
<b>Kefalotiri</b>	<b>6,70</b>
Knusprig gebratener Hartkäse <sup>G</sup> mit Zitrone	
<b>Talagani</b>	<b>6,90</b>
Gegrillter Schafkäse <sup>G</sup> auf gegrilltem Gemüse und Balsamico-Dressing	
<b>Feta Fournos</b>	<b>6,70</b>
Fetakäse <sup>G</sup> aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	

## Beilagen

<b>Pita</b>	<b>1,80</b>
Original griechisches Fladenbrot <sup>A</sup>	
<b>Pita mit Knoblauch</b>	<b>1,90</b>
Original griechisches Fladenbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch	
<b>Butterreis<sup>G</sup></b>	<b>2,60</b>
<b>Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben)</b>	<b>2,90</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>3,10</b>
<b>Gemüse nach griechischer Art (Vegan)</b>	<b>4,20</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Gyros</b>	<b>7,50</b>
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Souvlaki</b>	<b>7,50</b>
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Baby-Calamari</b>	<b>7,90</b>
Behutsam gegrillte Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	





# Frische Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden auf einem originalen  
Lavastein-Grill gegrillt.

<b>Baby-Calamari vom Grill</b>	<b>13,90</b>
Behutsam gegrillte Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	
<b>Lachsfilet</b>	<b>14,90</b>
Gegrilltes Lachsfilet <sup>D,H</sup> mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
<b>Riesengarnelen vom Grill</b>	<b>18,90</b>
Gegrillte Riesengarnelen <sup>B</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	
<b>Gavros</b>	<b>12,10</b>
Saftig frittierte Sardinen <sup>A,D</sup> mit Bratkartoffeln und Skordalia	
<b>Oktopus &amp; Baby-Calamari</b>	<b>16,90</b>
Gegrillter Oktopus <sup>N</sup> und Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	
<b>Schatz des Poseidon</b>	<b>18,90</b>
Riesengarnelen <sup>B</sup> , Lachsfilet <sup>D,H</sup> , Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Skordalia und Bratkartoffeln	
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	<b>14,10</b>
Gegrilltes Zanderfilet <sup>A,D</sup> mit Skordalia und Gemüse nach griechischer Art	
<b>Tsipoura Royal (ca. 500 gr.)</b>	<b>18,90</b>
Gegrillte Dorade <sup>D</sup> mit Gemüse oder Butterreis <sup>G</sup> , Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	
<b>Wolfsbarsch Deluxe (ca. 500 gr.)</b>	<b>18,90</b>
Gegrillter Loup de Mer <sup>D</sup> mit Gemüse oder Butterreis <sup>G</sup> , Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	

## Geniale griechische Klassiker

<b>Mousaka</b>	<b>12,10</b>
Saftiger Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube <sup>A,C,G</sup>	
<b>Jemista (Vegan)</b>	<b>10,20</b>
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	
<b>Kritharaki</b>	<b>9,40</b>
Reisnudeln mit Hackfleisch und Tomaten-Sauce	
<b>Zarte Milchlammkeule</b>	<b>14,40</b>
aus dem Ofen mit Kritharaki oder Riesenbohnen	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht  
einen kleinen Beilagensalat für 1,90 €



# Leckere Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden auf einem originalen  
Lavastein-Grill gegrillt.

<b>Souvlaki</b>	12,70
Zarte Schweinefleisch-Spieße mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Souvlaki Kotopoulo</b>	12,90
Zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße <sup>J</sup> mit Bratkartoffeln und Tirokafteri <sup>G</sup>	
<b>Gyros</b>	11,90
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Gyros Spezial</b>	12,90
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce <sup>G</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln	
<b>Mythos Platte</b>	13,50
Saftiges Gyros und zarte Baby-Calamari <sup>N</sup> vom Grill mit Tzatziki <sup>G</sup> und Bratkartoffeln	
<b>Kos Platte</b>	13,50
Zarter Souvlaki-Spieß und behutsam gegrillte Baby-Calamari <sup>N</sup> mit Tzatziki <sup>G</sup> und Bratkartoffeln	
<b>Athene Platte</b>	15,50
Zarter Souvlaki-Spieß, saftiges Gyros, saftige Lammkrone und Fleischpflanzerl mit Tzatziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
<b>Bifteki Jemisto</b>	12,70
Saftiges Hacksteak gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> und Tomaten, mit Bratkartoffeln und Tzatziki <sup>G</sup>	
<b>Grill Platte</b>	15,50
Zarter Souvlaki-Spieß, schmackhafte Fleischpflanzerl und saftige Lammkrone mit Tzatziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
<b>Lammkrone</b>	16,90
Behutsam gegrillte Lammkoteletts aus der Krone, mit Tzatziki <sup>G</sup> , Kräuterbutter <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
<b>Lammfilet</b>	17,10
Zartes Filet vom Lamm, mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Tzatziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
<b>Schweinefilet am Spieß</b>	14,30
Saftig gegrilltes Filet vom Schwein mit Tzatziki <sup>G</sup> und Rosmarinkartoffeln	
<b>Rinderfilet (Argentinisch)</b>	22,90
Zart und saftig gegrilltes Filet vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter <sup>G</sup>	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht  
einen kleinen Beilagensalat für 1,90 €



## Desserts

<b>Baklava</b>	<b>4,50</b>
Blätterteig <sup>A</sup> mit Nüssen <sup>H</sup> , Mandeln <sup>H</sup> , Honig-Zimt-Sirup und Eis <sup>G</sup>	
<b>Galaktoboureko</b>	<b>4,50</b>
Süßer Grießkuchen <sup>C,G</sup> im Blätterteig <sup>A</sup> mit Zimt und Eis <sup>G</sup>	
<b>Joghurt nach griechischer Art</b>	<b>4,30</b>
Griechischer Joghurt <sup>G</sup> mit Honig und Nüssen <sup>H</sup>	

## Eis

<b>Heiße Liebe</b>	<b>4,60</b>
Köstliches Vanilleeis <sup>G</sup> mit warmen, marinierten Himbeeren übergossen, mit Schlagsahne <sup>G</sup> vollendet	
<b>Feigen Deluxe</b>	<b>4,50</b>
Warme griechische Feigen mit leckerem Eis <sup>G</sup> und Himbeersauce	
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>4,10</b>
Drei Kugeln Eis <sup>G</sup> mit Schlagsahne <sup>G</sup>	
<b>Eiskaffee</b>	<b>3,50</b>
Eisgekühlter Kaffee mit köstlichem Vanilleeis <sup>G</sup> und Schlagsahne <sup>G</sup>	

## Kaffee-Tee

<b>Elliniko Kaffé</b>	<b>2,30</b>
Griechischer Mokka (süß, mittelsüß oder ohne Zucker)	
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,30</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,30</b>
<b>Cappuccino<sup>G</sup></b>	<b>2,60</b>
<b>Latte Macchiato<sup>G</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>Frappé</b>	<b>3,50</b>
<b>Freddo Espresso</b>	<b>3,50</b>
Eisgekühlter Espresso nach griechischer Art	
<b>Freddo Cappuccino</b>	<b>3,80</b>
Eisgekühlter Espresso mit Milchschaum <sup>G</sup>	
<b>Kanne Tee</b>	<b>3,80</b>





## *Biere*

<b>Helles vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>
<b>Pils</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,30</b>
<b>Hefeweißbier vom Fass</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80</b>
<b>Dunkles Bier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>
<b>Dunkles Hefeweißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80</b>
<b>Leichtes Hefeweißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80</b>
<b>Alkoholfreies Helles</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>
<b>Alkoholfreies Hefeweißbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>
<b>Mythos Original (griech. Bier)</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,50</b>

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Tafelwasser</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00</b>
	<b>0,4l</b>	<b>3,20</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>0,75l</b>	<b>5,70</b>
<b>Acqua Panna</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,70</b>
	<b>0,75l</b>	<b>5,70</b>
<b>Säfte</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40</b>
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber	<b>0,2l</b>	<b>2,70</b>
<b>Saftschorlen</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40</b>
	<b>0,2l</b>	<b>2,40</b>
<b>Coca Cola<sup>3,4</sup></b> Light und Zero	<b>0,33l</b>	<b>3,10</b>
<b>Fanta<sup>4,7</sup></b>	<b>0,33l</b>	<b>3,10</b>
<b>Spezi<sup>3,4,7</sup></b>	<b>0,4l</b>	<b>3,30</b>
	<b>0,2l</b>	<b>2,40</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,30</b>
	<b>0,2l</b>	<b>2,40</b>
<b>Bitter Lemon<sup>1</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70</b>
<b>Ginger Ale<sup>6</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70</b>
<b>Tonic Water<sup>1</sup></b>	<b>0,2l</b>	<b>2,70</b>



## Spirituosen

<b>Baileys</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Bacardi</b>	<b>2cl</b>	<b>2,70</b>
<b>Wodka</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Scotch Whisky</b>	<b>2cl</b>	<b>2,80</b>
<b>Williams Birne</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Grappa</b>	<b>2cl</b>	<b>2,70</b>
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	<b>2cl</b>	<b>4,00</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	<b>2cl</b>	<b>5,00</b>
<b>Metaxa 40 Jahre</b>	<b>2cl</b>	<b>6,00</b>
<b>Metaxa „Private Reseve 1888“</b>	<b>2cl</b>	<b>7,00</b>

## Champagner & Co.

### **Mionetto Prosecco**

#### **Spumante DOC Treviso Brut**

**0,75l 25,00**

Dieser ausgezeichnete Prosecco hat eine strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist zart, elegant und fruchtig. Geschmacklich elegant, aromatisch und mit guter Struktur.

### **Schlumberger Sparkling Sekt Brut**

**0,75l 30,00**

1842 legte Robert Schlumberger rund um das Goldeck seine ersten Weingärten an. Traditionelle Flaschengärungsmethode. Der Kellerpunkt am Flaschenboden jeder einzelnen Flasche ist die Garantie dafür.

### **Moët & Chandon Champagne Brut Impérial**

**0,75l 75,00**

Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay). Bestechend durch sein delikates Fruchtaroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend.



# Weißweine

0,2l 0,75l

## **Papagiannakos | Retsina | Savatiano<sup>8</sup>**

5,00 19,00

Eine neue Version des traditionellen Retsina. Blond in der Farbe und einer schönen Balance. Mit einem feinem Aroma von Pinien und Zitronen. Dieser Wein spricht den feinsten Gaumen an.

## **Alpha Estate | Axia | Malagouzia<sup>8</sup>**

5,90 22,00

Beeindruckender Wein, hellgelb mit grünlichen Reflexen. Rosenblüte, florale Aromen, süße Gewürze, Melone, Litschi. Rund und weich am Gaumen mit einer Idee von Rosmarin, langem Abgang und anhaltende Aromen.

## **Tselepos | Marmarias | Chardonnay<sup>8</sup>**

6,40 24,00

Ein reicher Wein mit einer komplexen Aroma-Geschmack Palette. Röstaromen von Eichen vermischen sich mit Zitrusfrüchten und Melone. Langer und anhaltender Abgang.

## **Pieria Eratini | Eratines Efches |**

### **Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia<sup>8</sup>**

6,70 25,20

Ein bukketreicher Wein mit Charakter und Persönlichkeit, der nach Zitrusaromen und exotischen Früchten duftet. Im Mund entfaltet sich sein seidiger Körper, und trotz seiner frischen Eleganz bleibt als Epilog die Erinnerung an einem kraftvollen Spitzenwein.

## **Biblia Chora | Sauvignon Blanc, Assyrtiko<sup>8</sup>**

6,90 25,80

Hervorragender Wein mit gelb-grüner Farbe, feiner Mineralik, Aroma nach exotischen Früchten, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Vollmundiger Körper, angenehme Säure und anhaltender duftender Nachgeschmack.

## **Gerovassiliou | Malagouzia, Assyrtiko<sup>8</sup>**

28,50

Hellblonde Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein unverwechselbarer Duft von exotischen Früchten und Noten von grünem Pfeffer, Jasmin, Orange, Melone und Zitrone. Voll und rund am Gaumen, kompakter Körper und angenehmer Abgang.

## **Alpha Estate | Sauvignon Blanc<sup>8</sup>**

33,50

Genial, hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Starkes Aroma nach Stachelbeere, Passionsfrüchte, Melone, Litschi und einer Note von Geißblatt. Rund und weich am Gaumen, reich strukturierter Wein mit hervorragender Länge und Balance. Ein nobler Wein mit langem Abgang und anhaltenden Aromen.



## Roséweine

0,2l 0,75l

### Aivalis | Nemea | Agiorgitiko<sup>8</sup>

5,90 22,00

Dunkle Farbe, ein delikates und intensives Fruchtbouquet, ein runder und ausgewogener Geschmack. Ein Wein für jede Gelegenheit, der das pure mediterrane Lebensgefühl verkörpert.

### Costa Lazaridi | Amethystos |

#### Cab. Sauvignon, Merlot<sup>8</sup>

6,40 24,00

Fruchtig im Geschmack mit dezenter Rosenblütenfarbe wird dieser hervorragende Roséwein begleitet von Aromen nach Himbeere, Johannisbeere und Waldbeere. Einnehmender Nachhall.

## Rotweine

0,2l 0,75l

### Aivalis | Nemea | Agiorgitiko<sup>8</sup>

6,30 23,60

Vielfalt in der Nase: Kirsche, Rosinen, Gewürze, Tabak ... Die bemerkenswerte Komplexität setzt sich im Mund fort, wo der Wein rund und gut strukturiert erscheint.

### Papagiannakos | Merlot<sup>8</sup>

6,60 24,70

Dies ist ein besonderer Merlot mit einer tiefen, scharlachroten Farbe. Aromen von trockenen roten Früchten, Gewürzen und Vanilletönen. Reich an sanften Tanninen, ausgewogene Säure und komplexer Nachgeschmack.

### Pieria Eratini | Eratines Efches |

#### Cab. Sauvignon, Syrah, Xinomauro<sup>8</sup>

7,20 27,00

Kirschen, Pflaumen, rote Beeren, pikante Gewürze und der Duft von Eichenwäldern ... ein ausgeglichener Charakter und ein voller Körper zeichnen diesen Wein aus, Seele und Tiefgang, welche die Zeit überdauern ...

### Costa Lazaridi | Chateau Julia | Merlot<sup>8</sup>

32,50

Dieser purpurrote Wein aus biologischem Anbau ist vollmundig mit einem komplexem Geschmack von Waldbeeren, Wildkirsche und Maulbeere. Kraftvoller Wein mit tollem Finish.

### Costa Lazaridi | Oenotria Land |

#### Cab. Sauvignon, Agiorgitiko<sup>8</sup>

37,00

Ein genialer tiefroter Wein mit einem Fruchtigem und komplexem Aroma mit Noten von Himbeere, Zeder und Gewürzen. Vollmundig, samtig am Gaumen mit intensiver Pflaumennote. Gute Konzentration und ausgewogener Säuregehalt mit reifen Tanninen und sehr langen Abgang.

**Für weitere hochwertige Weine wenden Sie  
sich bitte an Ihre Bedienung.**

