

Liebe Gäste,

*wir wollen Ihnen hier etwas „Neues“ präsentieren.
Eigentlich ist es nicht neu, sondern wiederentdeckt.*

Traditionell gab es in Hellas, so wie wir Griechenland nennen, in den Jahren unserer Großeltern und deren Großeltern eine andere Art von Küche, die sogenannten „Mezedes und Orektika“. Dies waren verschiedene Vorspeisen, welche immer von Ouzo oder Wein begleitet wurden. Freunde und Bekannte trafen sich, um sich über Gott und die Welt zu unterhalten und der Tisch blieb dabei nicht lange leer. Zu den Getränken gesellten sich sehr schnell eine Vielzahl von verschiedenen kleinen Vorspeisen. Auch heute wird in Griechenland nie getrunken, ohne dass es dazu etwas zu essen gibt.

So kamen kalte und warme Vorspeisen auf den Tisch, der sich unter der Last der vielfachen Teller bog. Für Hauptgerichte war somit kein Platz mehr und der Abend wurde zu einer Gaumenfreude. Diese Art von Küche war eine Philosophie und Lebenseinstellung mit Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Die ländlichen Tavernen waren geprägt von einer warmen und freundlichen Atmosphäre wobei sehr guter Geschmack immer wichtiger war, als perfekt geschmückte Teller. Leider ging diese Art des Essens vor circa 30 bis 40 Jahren unter, bis sie seit Kurzem Griechenlands Feinschmecker wieder für sich gewinnen konnte.

Dieser traditionellen Art der Küche fühlen auch wir uns verpflichtet. Deshalb wollen wir Ihnen in unserem Familienbetrieb einen Eindruck darüber geben, wie es in den Zeiten unserer Großeltern üblich war, zu speisen.

Erleben Sie bei uns die traditionelle griechische Lebensart.

Kali Orexi, das heißt Guten Appetit.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kria Orektika - Kalte Vorspeisen

2. Pita	<i>Pita mit Knoblauchöl und Feta</i>	3,20 €
3. Skordopsomo	<i>Knoblauchbrot garniert mit Feta, Tomaten, Paprika und Zwiebeln</i>	3,50 €
5. Tzatziki	<i>griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke und Olivenöl</i>	5,40 €
6. Taramas	<i>feine Fischrogen-Kartoffelpaste mit Olivenöl und Zitrone</i>	5,60 €
7. Tirokafteri	<i>pürierter Schafskäse, pikant</i>	6,50 €
8. Skordalia	<i>pürierte Kartoffeln mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl</i>	5,20 €
9. Melintzanosalata	<i>gebratene Auberginen püriert mit Knoblauch und Feta</i>	5,60 €
10. Fava	<i>Platterbsenpüree mit Zwiebeln, Olivenöl und Zitrone</i>	5,20 €
11. Dolmadakia	<i>Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki</i>	5,90 €
12. Pantzaria	<i>rote Beete mit Knoblauch und Skordalia</i>	5,90 €
13. Elies	<i>schwarze Kalamata-Oliven gemischt mit grünen Chalkidiki-Oliven</i>	5,80 €
14. Feta	<i>griechischer Schafskäse garniert mit roten Zwiebeln, Oregano und Olivenöl</i>	6,90 €
15. Oktapodi Salata	<i>Oktopus-Salat nach Art des Hauses</i>	13,90 €

Mezedes - Vorspeisenteller

16. Krios Mezes	<i>kalter gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</i>	15,50 €
17. Miktos Mezes	<i>warmer und kalter gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</i>	17,60 €

Menü

20. Menü	<i>Spezialität des Hauses, ab 4 Personen, Preis pro Person</i>	26,50 €
-----------------	--	----------------

Dies ist die traditionelle Art des Essens in Griechenland, da Variationen kalter und warmer Speisen bis hin zum Dessert serviert werden. Bereiten Sie sich auf eine Gaumenfreude, die die schönsten Erinnerungen von der letzten Griechenlandreise aufblühen lässt, vor.

Zesta Orektika – Warme Vorspeisen

25. Spanakopitakia	<i>Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki</i>	7,50 €
26. Tiropitakia	<i>Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki</i>	7,50 €
27. Feta Fournou	<i>überbackener Feta garniert mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Oliven</i>	8,70 €
28. Feta Saganaki	<i>panierter Feta, serviert mit Zitrone</i>	8,70 €
29. Halloumi	<i>Grillkäse aus Zypern, serviert mit Zitrone</i>	8,70 €
30. Tirokroketes	<i>Käsekroketten gefertigt aus Feta, Bergkäse und Gouda, dazu Tzatziki</i>	8,70 €
31. Kolokithokeftedes	<i>gebratene Zucchini-Käseballchen, dazu Tzatziki</i>	7,50 €
32. Melintzanes ke Kolokithia	<i>gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben, dazu Tzatziki</i>	7,50 €
33. Melintzana Gemisti	<i>Auberginenröllchen gefüllt mit Feta, in Tomaten-Basilikum Sauce</i>	8,10 €
34. Chorta	<i>gekochte Wildkräuter (Löwenzahn und Mangold), mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone verfeinert</i>	7,20 €
35. Piperoni Skaras	<i>gegrillte Peperoni, dazu Tzatziki</i>	5,40 €
36. Piperies Skaras	<i>gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Essig</i>	5,60 €
37. Florinis Gemistes	<i>tiefrote Paprika aus dem griechischen Makedonien, gefüllt mit Feta</i>	6,90 €
38. Patata Vrasti	<i>Folienkartoffel mit Tzatziki</i>	4,50 €
39. Keftedakia	<i>gegrillte Hackfleischballchen, dazu Tzatziki</i>	8,40 €
40. Keftedakia Saltsa	<i>gegrillte Hackfleischballchen in Tomatensauce, dazu Tzatziki</i>	9,50 €
41. Sikoti Poulerikon	<i>Geflügelleber in feiner Rotweinsauce</i>	8,40 €
42. Sardeles	<i>kleine Sardinen gebraten, serviert mit Zitrone</i>	8,90 €
43. Garides Saganaki	<i>Scampi in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce</i>	9,50 €
44. Garides Krasates	<i>Scampi mit Paprika und Zwiebeln in Weißweinsauce</i>	10,30 €
45. Oktapodi Skaras	<i>Oktopus vom Grill, serviert mit Zitrone</i>	17,20 €
46. Oktapodi Saganaki	<i>Oktopus in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce</i>	12,80 €
47. Babykalamari Krasato	<i>Baby Calamari mit Paprika und Zwiebeln in Weißweinsauce</i>	11,50 €



Salates – Salate

50. Choriatici	<i>griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl</i>	10,50 €
51. Tonosalata	<i>gemischter Salat mit Thunfisch und Ei</i>	10,30 €
52. Salata Rucola-Spanaki	<i>Salat mit Rucola, Babyspinat, Tomaten, getrockneten Tomaten, Croutons, Parmesankäse und Sauce Vinaigrette</i>	9,20 €
53. Kotosalata	<i>gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>	12,50 €

Soupes – Suppen

58. Fasolada	<i>griechische Bohnensuppe</i>	5,50 €
59. Kotosoupa	<i>griechische Hähnchensuppe</i>	6,50 €

Fytofagia – Vegetarisch

60. Manitaria Gemista	<i>frische Champignons gefüllt mit Spinat, in Fetasauce</i>	9,60 €
61. Gigantes Fournou	<i>Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta überbacken</i>	8,60 €
62. Fasolakia Fournou	<i>grüne Bohnen in Tomatensauce, mit Feta überbacken</i>	8,60 €
63. Brokolo	<i>Broccoli in Sahnesauce, mit Käse überbacken</i>	9,70 €
64. Briam	<i>Gemüse aus dem Backofen mit Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, mit Feta überbacken</i>	10,50 €

Pedika – Kindergerichte

70. Pinocchio	<i>Schweinefleischspieß gegrillt, mit Pommes und Gurkenscheiben</i>	8,50 €
71. Mickey Mouse	<i>Gyros mit Pommes und Gurkenscheiben</i>	8,50 €
72. Goofy	<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	5,50 €
73. Donald Duck	<i>Schweineschnitzel paniert, mit Pommes und Gurkensalat</i>	8,50 €
74. Bob Schwammkopf	<i>Cheeseburger mit Pommes</i>	8,70 €



Gyros

76. Gyros	<i>Gyros mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	15,40 €
77. Gyros Giouvetsi	<i>Gyros und Nudelreis mit Käse überbacken, dazu Salat</i>	16,20 €
78. Gyros Kafteros	<i>Gyros mit Chiliflocken, Knoblauch, Tzatziki und Beilage, dazu Salat</i>	16,20 €
79. Gyros Lachanika	<i>Gyros mit frischem Gemüse in Pfeffersauce aus der Pfanne, mit Beilage, dazu Salat</i>	16,30 €

Metaxasauce

80. Gyros Metaxa	<i>Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, mit Beilage, dazu Salat</i>	16,80 €
81. Kotopoulo Metaxa	<i>geschnetztes Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, mit Beilage, dazu Salat</i>	16,70 €
82. Soutzoukakia Metaxa	<i>Hacksteaks in Metaxasauce mit Käse überbacken und Beilage, dazu Salat</i>	16,50 €

Spezialitäten

83. Kotopoulo Gemisto	<i>Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Feta, in Käsesauce, mit Beilage, dazu Salat</i>	18,50 €
84. Chirino Gemisto	<i>Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Feta, in Käsesauce, mit Beilage, dazu Salat</i>	18,50 €

Schnitzel

88. Schnitzel	<i>paniertes Schweineschnitzel mit Beilage, dazu Salat</i>	15,50 €
89. Schnitzel Manitaria	<i>paniertes Schnitzel mit Rahm-Champignonsauce und Beilage, dazu Salat</i>	16,90 €

Als Beilage reichen wir wahlweise:

**Pommes, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln oder Backkartoffeln
(in Tomaten- oder Zitronensauce)**

Skaras – Vom Grill

Chirino – Schwein

90. Chirino Souvlaki	2 Fleischspieße mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat	17,30 €
91. Chirino Fileto Manitaria	Medaillons mit Rahm-Champignonsauce und Beilage, dazu Salat	17,90 €

Kymas – Hackfleisch (gemischt Schwein, Rind und Lamm)

94. Soutzoukakia	3 Hacksteaks mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat	15,10 €
95. Soutzoukakia Saltsa	3 Hacksteaks in pikanter Tomatensauce mit geriebenem Feta und Beilage, dazu Salat	15,70 €
96. Bifteki Gemisto	Hacksteak gefüllt mit Feta, Paprika, Oliven und Tomaten, mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat	16,80 €

Kotopoulo – Hähnchen

98. Kotopoulo Souvlaki	2 Fleischspieße mit Tzatziki und Beilage, dazu Salat	17,30 €
------------------------	--	---------

Arni – Lamm

100. Arni Fileto	Lammfilet mit Kräuterbutter und Beilage, dazu Salat	22,90 €
101. Arni Souvlaki	Lammrückenspieß mit Kräuterbutter und Beilage, dazu Salat	22,50 €
102. Paidakia	Lammkronen mit Beilage, dazu Salat	23,50 €

Moschari – Rind

104. Moscharisia	Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter und Beilage, dazu Salat	23,50 €
105. Moscharisia Piperati	Rumpsteak (200gr.) mit Pfeffersauce und Beilage, dazu Salat	23,90 €
106. Moschrisia Manitaria	Rumpsteak (200gr.) mit Rahm-Champignonsauce und Beilage, dazu Salat	23,90 €

Als Beilage reichen wir wahlweise:

Pommes, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln oder Backkartoffeln
(in Tomaten- oder Zitronensauce)

Mixteller und Mixplatten vom Grill

110. Santorini	Schweinefleischspieß, Hacksteak, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat	17,90 €
111. Rhodos	Schweinefleischspieß, Hähnchenbrustfilet, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat	18,50 €
112. Corfu	Hähnchenspieß, Hacksteak, Lammkrone, Gyros, Tzatziki und Beilage, dazu Salat	18,50 €
113. Ladokola	Schweinefleischspieß, Schweinemedailion, Gyros, Lammkrone, Tzatziki und Beilage, dazu Salat	18,90 €
114. Taverna gia Ena	Schweinefleischspieß, Hacksteak, Gyros, Lammkrone, Tzatziki und Beilage, dazu Salat	18,90 €
115. Taverna gia Dyo	für 2 Personen mit 2 Schweinefleischspießen, 2 Hacksteaks, 2 Lammkronen, Gyros, 2 Beilagen, davor Bauernsalat und Tzatziki pro weitere Person	48,50 € 15,00 €
116. Arni gia Ena	Lammteller mit 2 Kronen, 1 Filet, 1 Steak, Kräuterbutter	23,50 €
117. Arni gia Dyo	Lammplatte für 2 Personen mit 4 Kronen, 2 Filets, 2 Steaks, Kräuterbutter und 2 Beilagen, davor Bauernsalat und Tzatziki pro weitere Person	54,50 € 17,80 €

Fournou – Aus dem Backofen

120. Moussakas	Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Gehacktem, mit Bechamelcreme überbacken, dazu Salat	16,90 €
121. Papoutsaki	Aubergine gefüllt mit Hackfleisch und mit Käse überbacken, mit Backkartoffeln, dazu Salat	16,00 €
122. Arni Giouvetsi	Lammkeulenstücke mit Nudelreis und Käse überbacken, dazu Salat	17,90 €
123. Arni Fournou	Lammhaxe geschmort in pikanter Tomatensauce, mit Backkartoffeln und grünen Bohnen, dazu Salat	17,50 €
124. Arni Exochiko	Lammkeulenstücke mit geschmortem Gemüse, Backkartoffeln und Feta, dazu Salat	21,50 €

Als Beilage reichen wir wahlweise:

**Pommes, Reis, Nudelreis, Knoblauchkartoffeln oder Backkartoffeln
(in Tomaten- oder Zitronensauce)**



Makaronades – Nudelgerichte

130. Makaronia Saltsa	<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	8,60 €
131. Makaronia Kyma	<i>Spaghetti mit Hackfleisch in pikanter Tomatensauce</i>	9,60 €

Psarika – Fischgerichte

140. Kalamaria	<i>Calamari Ringe knusprig frittiert mit Cocktailsauce und Reis, dazu Salat</i>	16,50 €
141. Babykalamaria	<i>Baby Calamari vom Grill mit gegrilltem Gemüse, dazu Salat</i>	17,80 €
142. Solomos Fileto	<i>Lachsfilet vom Grill mit gekochten Wildkräutern und Zitrone, dazu Salat</i>	17,50 €
143. Garides Skaras	<i>Großgarnelen vom Grill mit gegrilltem Gemüse, dazu Salat</i>	18,80 €
144. Garides Piperates	<i>Großgarnelen aus der Pfanne in Weißwein-Pfeffer-Sahnesauce mit Reis, dazu Salat</i>	20,50 €

Saltses – Saucen

150. Saltsa Manitaria	<i>Rahm-Champignonsauce</i>	3,80 €
151. Saltsa Piperati	<i>Pfeffersauce</i>	3,80 €
152. Saltsa Metaxa	<i>Metaxasauce</i>	3,80 €

Synodeftika – Beilagen

160. Patates Tiganites	<i>Pommes Frites</i>	3,30 €
161. Patates Skordates	<i>Knoblauchkartoffeln</i>	3,30 €
162. Patates Fournou	<i>Kartoffeln in Tomatensauce gebacken</i>	3,10 €
163. Patates Lemonates	<i>Kartoffeln in Zitronensauce gebacken</i>	3,10 €
164. Kroketes	<i>Kroketten</i>	3,10 €
165. Fasolakia	<i>grüne Bohnen in Tomatensauce geschmort</i>	3,10 €
166. Lachanakia Skaras	<i>gebratenes Gemüse</i>	3,10 €
167. Kritharaki	<i>Reisnudeln in leichter Tomatensauce</i>	3,10 €
168. Rizi	<i>Butterreis</i>	3,10 €



Epidorpia ke Pagota – Nachspeisen und Eis

170. Giaourti Karydia	<i>griechischer Joghurt mit Wallnüssen und Honig</i>	5,50 €
171. Galaktoboureko	<i>mit Hartweizengrieß gefüllter Blätterteig, dazu Vanille-Eis</i>	5,50 €
172. Pagoto Methismeno	<i>gebratenes Vanille-Eis mit Rotweinsauce</i>	6,50 €
173. Pagoto Mikto	<i>gemischtes Eis, 3 Kugeln, mit Sahne</i>	5,50 €
174. Pagoto Banana	<i>Bananasplit</i>	6,50 €
175. Epidorpio Mix	<i>Dessertvariation pro Person</i>	5,50 €
176. Cafe Pagoto	<i>Eiskaffee</i>	3,70 €

Warme Getränke und Kaffeespezialitäten

Ellinikos	<i>griechischer Mokka</i>	2,60 €
Frappé	<i>griechischer Instantkaffee</i>	2,70 €
Cafe Crema	<i>Filterkaffee</i>	2,60 €
Espresso	<i>Espresso</i>	2,50 €
Cappuccino	<i>Cappuccino</i>	2,90 €
Milchkaffee	<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
Sokolata Zesti	<i>Heiße Schokolade</i>	3,50 €
Tsai	<i>Tee (griech. Bergtee, Pfefferminze, Schwarz, Ingwer)</i>	2,90 €
Grog	<i>Grog mit 4cl Rum</i>	4,30 €

Aperitifs

Ouzo	<i>Hausmarke</i>	<i>2cl</i>	2,20 €
Ouzo Plomari	<i>Ouzo Plomari auf Eis</i>	<i>2cl</i>	3,30 €
Tsipouro	<i>griechischer Tresterschnaps auf Eis</i>	<i>2cl</i>	3,30 €
Martini ⁽¹⁾	<i>Bianco oder Rosso</i>	<i>4cl</i>	4,60 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾	<i>prickelnd</i>		6,20 €
Hugo	<i>mit frischer Minze und Erdbeersirup</i>		5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,60 €	0,75 l	5,80 €
Softdrinks	Coca Cola ^(1,2,3) , Fanta ^(1,2) , Sprite, u.a.	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,30 €
Schweppes	Ginger Ale ⁽⁴⁾ , Tonic Water ⁽⁴⁾ , Bitter Lemon ⁽⁴⁾	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,30 €
Säfte	Apfel, Orange, Ananas, Tomate	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
Nektar	Kirsche, Banane, Mango, Pfirsich, KiBa	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €

Fassbier

Veltins	Pils (auch als Gespritztes)	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
Maisel's Weisse	Hefeweizen	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,60 €

Flaschenbier

Veltins	Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Maisel's Weisse	Kristallweizen, Dunkles Weizen oder Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,40 €
Köstritzer	Schwarzbier mit blonder Seele	0,5 l	4,40 €
Mythos	griechisches Lagerbier	0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße ⁽¹⁾	Berliner Original, rot oder grün	0,33 l	3,60 €

Cocktails und Longdrinks

Pina Colada	weißer Rum, Ananassaft, Coconut-Sirup und Sahne	5,90 €
Mojito	weißer Rum, Limette, brauner Zucker, frische Minze und Mineralwasser	6,50 €
Caipirinha	Cachaca, Limette, brauner Zucker, Mineralwasser und crushed Ice	6,50 €
Cuba Libre	Havanna Club, Limette und Cola ^(1,2,3)	6,30 €
B 52	Khalúa, Grand Marnier und Baileys	6,50 €
Alkoholfrei	alkoholfreier Cocktail	5,40 €
Longdrinks	Whiskey-Cola ^(1,2,3) , Baccardi-Cola ^(1,2,3) , Wodka-Lemon oder Campari Orange ⁽¹⁾ mit 4 cl Alkohol	5,70 €



Hausweine rot

Mostra (trocken)	Karaffe	0,25 l	5,90 €	0,5 l	9,80 €	1,0 l	16,50 €
	Flasche			0,5 l	10,50 €		
Mostra (lieblich)	Karaffe	0,25 l	4,60 €	0,5 l	10,50 €	1,0 l	16,50 €
	Flasche			0,5 l	8,90 €		
Mavrodaphne (süß)	Karaffe	0,25 l	4,80 €	0,5 l	8,80 €	1,0 l	16,50 €

Hausweine rosé

Mostra (trocken)	Karaffe	0,25 l	5,20 €	0,5 l	9,80 €	1,0 l	16,50 €
	Flasche			0,5 l	10,50 €		

Hausweine weiß

Mostra (trocken)	Karaffe	0,25 l	5,20 €	0,5 l	9,80 €	1,0 l	16,50 €
	Flasche			0,5 l	10,50 €		
Mostra (lieblich)	Karaffe	0,25 l	5,20 €	0,5 l	10,50 €	1,0 l	16,50 €
	Flasche			0,5 l	9,20 €		
Muskat (süß)	Karaffe	0,25 l	4,80 €	0,5 l	9,20 €	1,0 l	16,50 €
Retsina Malamatina	Flasche	0,25 l	4,50 €	0,5 l	8,90 €		

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen	Glas 0,2 l	4,80 €	oder Flasche 0,75 l	17,30 €
Prosecco	Glas 0,2 l	5,90 €	oder Flasche 0,75 l	21,80 €

Metaxa und Liköre

Metaxa 5*⁽¹⁾	2 cl	3,30 €	Metaxa 7*⁽¹⁾	2 cl	3,90 €	Metaxa 12*⁽¹⁾	2 cl	4,90 €
Baileys	4 cl	4,60 €						
Amaretto	2 cl	2,30 €						

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2= mit Antioxidationsmittel, 3 = koffeinhaltig, 4 = chininhaltig



Weinkarte

Rotwein

Askitikos – Tsililis 0,2 l Glas 5,90 € oder 0,75 l Flasche 22,50 €

Rebsorten: Agiorgitiko und Syrah aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Theopetra, Thessalien

Aromen roter Früchte, würzige Aromen wie Vanille oder schwarzer Pfeffer. Lebendig mit einem angenehmen Abgang. 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern gereift. Wein mit Qualitätsmerkmal qqA.

Nemea AOC – Papaioannou 0,2 l Glas 6,40 € oder 0,75 l Flasche 28,50 €

Rebsorte: Agiorgitiko aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Nemea, Peloponnes

Deutliche rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bukett nach Schwarzkirschen, Pflaumen, dunkler Schokolade, Zedernholz. Im Geschmack trocken, weich, vollmundig mit runden Tanninen, samtig, elegant, nachhaltig.

Theopetra – Tsililis 0,75 l Flasche 31,50 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah und Limiona aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Theopetra, Thessalien

Die Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzebeeren Pflaumen, Sauerkirschen würzige Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie süßlichen Nuancen nach Schokolade und Karamell. Am Gaumen vollmundig mit reichen und samtigen Tanninen und einem feinwürzigen und komplexen Abgang. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA.

Theopetra 24 – Tsililis 0,75 l Flasche 58,50 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Syrah aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Theopetra, Thessalien

Edler Rotwein für 24 Monate kontrolliert in 200% französischen Eichenfässern und weitere 24 in der Flasche gereift. Die Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzebeeren und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss und Nelken sowie süßlichen Nuancen von Vanille. Cremiger vollmundiger und würziger Charakter. Am Gaumen ölig und vollmundig mit samtigen Tanninen und sehr komplexen Abgang. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA.

Zwei Oliven – Kir Yanni 0,75 l Flasche 37,50 €

Rebsorten: Xynomavro, Syrah und Merlot

Anbaugebiet: Naoussa, Zentralmakedonien

Dunkelrot mit Aromen wie Schokolade, Pfeffer, Leder und Pflaume. Kräftiges Bukett und gut eingebundenes Holz. Voll mit langem Abgang. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA.

Roséwein

Biblia Chora Rosé – Ktima Biblia Chora 0,75 l Flasche 32,50 €

Rebsorten: Syrah

Anbaugebiet: Pangeonengebirge, Ostmakedonien

Rosé, der durch seine fruchtigen Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen betört. Frischer, vollmundiger und fruchtiger Charakter. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrmals ausgezeichnet wurde.

Weinkarte

Weißweine

Askitikos – Tsililis 0,21 Glas 5,90 € oder 0,75 l Flasche 24,50 €

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc und Assyrtiko

Anbaugebiet: Peloponnes

Von Weinbergen, die geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Intensive fruchtige und blumige Aromen. Am Gaumen geschmeidig, mit wenig Säure und frisch im Abgang. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrfach ausgezeichnet wurde.

Ktima Gerovassiliou 0,75 l Flasche 32,50 €

Rebsorten: Assyrtiko und Malagousia

Anbaugebiet: Epanomi, Zentralmakedonien

Fruchtige Cuvée. Wein mit komplexem Aroma nach Früchten und grüner Paprika mit dichtem und präsentem Körper. Das Bukett wird von Zitrusfrüchten dominiert, der Abgang ist vollmundig und nachhaltig und das Säuregerüst fein gesponnen. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrfach ausgezeichnet wurde.

Santorini – Tselepos 0,75 l Flasche 35,00 €

Rebsorten: Assyrtiko

Anbaugebiet: Santorini, Kykladen

Heller Strohgelber Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln, feine Mineralität, gut balancierte Säure, langer fruchtiger Nachhall. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA.

Chardonnay – Gerovassiliou 0,75 l Flasche 39,00 €

Rebsorte: Chardonnay

Anbaugebiet: Epanomi, Zentralmakedonien

Olivgrün, körperreich und mit Aromen von Apfel und Pfirsich. Im Abgang cremig, vollmundig und mit überraschend rauchig nuancierten Noten. Wein mit Qualitätsmerkmal ggA, der mehrfach ausgezeichnet wurde.

Griechenland ist die vom Weinkonsumenten wahrscheinlich am meisten unterschätzte Weinnation Europas und dies obwohl griechische Weine laufend bei internationalen Verkostungen und Wettbewerben die Bestpreise abräumen. Obwohl Wein in Griechenland schon seit Jahrtausenden angebaut und getrunken wird, muss man der neuen Generation von griechischen Winzern und deren Leidenschaft für höchste Qualität diesen enormen Qualitätssprung zusprechen. Es werden Agiorgitiko, Malagousia, Limniona, Assyrtiko, Avgoustiatis oder Xinomavro ebenso wie hier bekannte Weinsorten wie Cabernet, Merlot, Syrah oder Sauvignon Blanc in den verschiedenen und über das Land verteilten griechischen Weinregionen angebaut. Ergebnis dessen, einzigartige, spannende, beste und dabei im Vergleich günstige hochqualitative Weine, individuell, rar und oft prämiert.