

Suppen

1.	Hühnersuppe ⁴	4,20
2.	Zwiebelsuppe ⁴	4,70
5.	Tomatensuppe ⁴ mit Crème fraîche	4,80
7.	Warmes Pitabrot	1,50

Kalte Vorspeisen

6.	Octopus Salat	10,10
8.	Skordalia Kartoffelpüree mit Kräutern und Knoblauch auf griechische Art	4,80
9.	Tarama Fischrogen verfeinert mit Öl und Zitrone	5,20
10.	Zaziki aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, frischem Knoblauch und Gewürzen hergestellt	4,20
11.	Feta mit Zwiebeln und Olivenöl	5,10
12.	Ktipiti Fetakäse-Mousse mit frischen Kräutern verfeinert	5,20
13.	Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki	5,50
14.	Appetitanreger (klein) Zaziki, Tarama, Dolmadakia, Fetakäse und weiße Bohnen	8,30
15.	Appetitanreger (für 2 Personen) Zaziki, Tarama, Skordalia, Ktipiti, Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, Artischocken und Dolmadakia	12,00

Warme Vorspeisen

16.	Blattspinat nach Art des Hauses mit Käse ¹ überbacken	7,20
17.	Spezial-Paprika speziell gebraten mit Knoblauch und Tomatensauce	5,90
18.	Florinis gebackene rote Paprika mit Fetakäse gefüllt	7,90
19.	Auberginen mit Basilikum und Fetakäse überbacken	7,50
20.	Paputsaki Aubergine mit Gehacktem gefüllt, mit Käse ¹ überbacken und mit einer Tomatensauce überzogen	8,10
21.	Dolmadakia (warm) Weinblätter mit Reis und Hackfleisch gefüllt	6,90

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert.

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------|--|-------|
| 22. | Feta - Fetakäse im Ofen gebacken, mit Tomaten & Zwiebeln | 6,70 |
| 23. | Saganaki Fetakäse in der Pfanne, paniert | 6,90 |
| 24. | Weinbergschnecken
in Kräutersauce, mit Champignons und frischen Kräutern | 8,50 |
| 25. | Krabben „Saganaki“
gebraten in Knoblauch-Tomatensauce und mit Käse ¹ überbacken | 8,50 |
| 26. | Oktopus gegrillt mit Olivenöl und frischen Kräutern | 11,90 |
| 27. | Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum | 3,30 |
| 28. | Zucchini-Bällchen mit Zaziki | 8,10 |
| 300. | Knoblauchbrot - 3 verschiedene Brote:
- mit Spinat und Mozzarella überbacken
- Knoblauch und Feta Käse überbacken
- Tomaten-Basilikum und Käse ¹ überbacken | 5,10 |
| 301. | Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl | 11,90 |
| 302. | Peperoni vom Grill
auf Wunsch mit Tomaten-Knoblauchsauce oder mit Knoblauchöl | 4,90 |
| 29. | Warmes Picilia (für 2 Personen) - mit Saganaki, Paprika, Zucchini, Riesenbohnen, Auberginen und Tomatensauce | 12,80 |
| 30. | Spezial-Vorspeise (ab 2 Personen)
ein Querschnitt von kalten und warmen Vorspeisen | 17,60 |

Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 31. | Gemischter Salat | 3,40 |
| 32. | Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse, dazu Olivenöl und Essig | 8,50 |
| 33. | Thunfischsalat verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Oliven, Peperoni, Käse ¹ , Olivenöl und Balsamico-Essig | 9,50 |
| 34. | Francois-Salat verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen, gebratene Hähnchenbrust, Ei, Olivenöl und Balsamico-Essig | 12,10 |
| 35. | Metaxa-Salat - verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Artischocken, Thunfisch, Ei, Krabben, Kapern, Olivenöl und Balsamico-Essig | 12,30 |
| 36. | Chef-Salat - verschiedene Blattsalate, gebratene Garnelen, Tomaten, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen, Ei, Olivenöl und Balsamico-Essig | 13,40 |
| 37. | Korfu-Salat verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Kidney-Bohnen, gebratene Champignons, Olivenöl und Balsamico-Essig | 11,20 |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 38. | Hähnchen-Gyros
mit Ktipiti, Zaziki, dazu Süßkartoffelpommes und Salat | 14,80 |
| 39. | Gyros
mit Zaziki, Pommes frites, Reis und Salat | 12,80 |
| 40. | Gyros
mit gerösteten Zwiebeln und Zaziki, Pommes frites, Reis und Salat | 13,10 |
| 41. | Gyros in einer Metaxa-Sauce ⁴ mit Käse ¹ überbacken,
dazu Pommes frites, Reis und Salat | 13,50 |
| 42. | Gyros-Pfanne
geschnetzeltes Fleisch in Metaxasauce ⁴ ,
dazu Pommes frites, Reis und Salat | 13,10 |
| 43. | Gyros Spezial
in einer Weißwein-Sauce, dazu Pommes frites, Reis und Salat | 13,90 |
| 44. | Souflaki
2 Fleischspieße mit Zaziki, Pommes frites, Reis und Salat | 13,10 |
| 45. | Bifteki
mit Käse ¹ gefülltes Hackfleisch, dazu eine pikante Sauce,
Reis, Pommes frites und Salat | 13,90 |
| 46. | Bifteki Spezial
gefüllt mit Tomaten, Knoblauch, Peperoni, 2 Käsesorten ¹ ,
Rucola, Kroketten, Salat und Zaziki | 15,40 |
| 47. | Leber
mit Röstzwiebeln, pikanter Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 12,30 |
| 48. | Thessaloniki-Teller
Schweinefilet, Gyros, pikante Sauce, Reis,
Pommes frites und Salat | 14,90 |
| 49. | Zyklopen-Auge
1 Schweinesteak mit Spiegelei, Gyros, pikante Sauce, Reis,
Pommes frites und Salat | 13,90 |
| 50. | Parga-Teller
Gyros, Suzuki, Leber, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 13,50 |
| 51. | Gourmet-Teller
mit Schweinefilet, Lammfilet, Rinderfilet,
dazu drei verschiedene Saucen, Folienkartoffel und Salat | 21,50 |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 52. | Athen-Teller
1 Suzuki, 1 Souflaki, Gyros, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 14,40 |
| 53. | Grill-Teller
1 Souflaki, Leber, Gyros, 1 Lammkotelett, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 14,90 |
| 54. | Metaxa-Teller
Schweinefiletspieß, Lammfilet, Rumpsteak, Gyros, Metaxa-Sauce ⁴ , Reis, Pommes frites und Salat, dazu 1 Glas Metaxa | 17,90 |
| 55. | Zentauren-Teller
Gyros, Souflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat | 13,80 |
| 56. | Spezial-Teller
2 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Spieß, 1 Schweinesteak, Gyros, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat | 18,10 |
| 57. | Akropolis-Teller
1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Lammkotelett, Gyros, Zaziki, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 16,90 |
| 58. | Ouzo-Teller
1 Suzuki, 1 Souflaki, Gyros, 1 Schweinesteak, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat, dazu einen Ouzo | 16,10 |
| 59. | Hackplatte
Gyros, Bifteki mit Käse ¹ gefüllt, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 13,90 |
| 60. | Kreta-Teller
1 Filetspieß, Gyros, Bifteki mit Käse ¹ gefüllt, pikante Sauce, Reis, Pommes frites und Salat | 16,50 |
| 61. | Troja-Teller, flambiert
Rinderfilet, Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefiletspieß, pikante Sauce, dazu Folienkartoffel und Salat | 22,90 |
| 62. | Feuerspieß (scharf)
Schweinesteak, Rinderfilet, Rumpsteak mit Metaxa-Sauce ⁴ , Reis und Broccoli und Salat | 18,10 |
| 63. | Lammsouflaki
mit Chipskartoffeln, Zaziki und Salat | 18,90 |
| 64. | Olympia-Teller
je 1 zartes Rinder- und Schweinefilet mit Käse ¹ überbacken, in einer Metaxa-Sauce ⁴ , dazu Kroketten und Salat | 19,10 |

Spezialitäten-Platten

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 66. | Korfu-Platte - für 2 Personen
2 Souflakia, 2 Steaks, 2 Suzuki, Gyros, dazu Reis, Pommes frites,
ein großer Bauernsalat und Zaziki | 33,00 |
| 68. | Korfu-Platte - für 4 Personen
4 Souflakia, 4 Steaks, 4 Suzuki, Gyros, dazu Reis, Pommes frites,
ein großer Bauernsalat und Zaziki | 66,00 |
| 69. | Metaxa-Platte - für 2 Personen
Schweinefiletspieße, Lammkoteletts, Rinderfilet, Rumpsteak, Gyros,
dazu Reis, Metaxa-Sauce 4, Pommes frites und Bauernsalat | 43,00 |
| 70. | Metaxa-Platte - für 3 Personen | 67,50 |
| 71. | Metaxa-Platte - für 4 Personen | 87,30 |

Schweineschnitzel

- | | | |
|------|---|--------------|
| 117. | Schweineschnitzel paniert, mit Reis, Pommes frites und Salat | 12,50 |
| 118. | Champignonrahmschnitzel paniert, mit Reis, Pommes frites und Salat | 12,90 |
| 119. | Zigeunerschnitzel paniert, mit Reis, Pommes frites und Salat | 12,90 |
| 120. | Hawaii Schnitzel
paniert, mit Metaxa-Sauce ⁴ , Reis, Pommes frites und Salat | 13,80 |

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- | | | |
|------|--|-------------|
| 142. | Spider-Man 1 Schweinesteak mit Pommes frites und Salat | 7,10 |
| 143. | Die Minions 4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat | 7,10 |
| 144. | Buzz Lightyear 1 Schnitzel mit Pommes frites und Salat | 7,10 |
| 145. | Merida Gyros mit Pommes frites und Salat | 7,10 |
| 146. | Bart Simpson 1 Hacksteak mit Pommes frites und Salat | 7,20 |
| 147. | Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat | 7,10 |

Schweinefilet und Schweinesteak

72. **Alexander Teller** 16,10
2 Spieße aus Schweinefilet mit Sauce Hollandaise,
dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat
73. **Apollon Teller** 16,10
Schweinefilet mit pikanter Sauce, dazu Kroketten und Salat
74. **Champignons-Filet** 16,40
in einer Champignon-Rahmsauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat
75. **Pfeffer-Filet** 16,40
mit einer pikanten Pfeffersauce, dazu eine Folienkartoffel und Salat
77. **Aphrodite-Teller** 16,60
Schweinefilet gefüllt mit Käse¹, Senf
und Schinken, dazu Broccoli, Sauce Hollandaise, Reis und Salat
78. **Metaxa-Filet** 16,70
gefüllt mit Spinat und Fetakäse, dazu Metaxa-Sauce⁴,
Knoblauch-Kartoffeln und Salat
79. **Souvla Feta** - hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt,
mit Fetakäse und Senf gefüllt, mit Paprika, Zwiebeln und Sauce
Hollandaise, dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat 17,90
80. **Schweinefilet** 16,40
2 Schweinefilets mit Ananas und Käse¹ überbacken,
dazu Metaxa-Sauce⁴, Kroketten und Salat
81. **Sparta-Teller** 13,50
Schweinesteak mit pikanter Sauce,
dazu Reis, Pommes frites und Salat
82. **Champignon-Steak** 13,60
in einer Champignon-Rahmsauce,
mit Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat
83. **Pfeffer-Steak** 13,60
in einer pikanten Pfeffer-Sauce, dazu Folienkartoffel und Salat
84. **Schweinesteak - überbacken** 14,90
mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und
Mozzarella überbacken, dazu Kroketten und Salat
85. **Schweinesteak überbacken** 14,60
mit Metaxa-Sauce⁴, Käse¹ und Feta-Käse überbacken,
dazu Pommes frites, Reis und Salat

Argentinische Rumpsteaks und Rinderfilet

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 86. | Pfeffer-Rumpsteak
mit einer pikanten Pfeffer-Sauce, dazu eine Folienkartoffel und Salat | 22,90 |
| 87. | Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Salat | 22,50 |
| 88. | Champignon-Steak in einer Champignon-Rahmsauce,
dazu Kroketten und Salat | 22,90 |
| 90. | Feinschmecker-Steak mit Käse ¹ , Schinken ^{1,2,3} und
Metaxa-Sauce ⁴ überbacken, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat | 23,50 |
| 91. | Pfeffer-Filet
mit einer pikanten Pfeffer-Sauce, dazu eine Folienkartoffel und Salat | 27,90 |
| 92. | Rinder-Filet
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Salat | 27,90 |
| 93. | Champignon-Filet
in einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat | 27,90 |
| 95. | Feinschmecker-Filet mit Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ und
Metaxa-Sauce ⁴ überbacken, dazu Kroketten und Salat | 27,90 |

Gerichte vom Lamm

- | | | |
|------|---|--------------|
| 96. | Lammkoteletts mit Pommes frites, Reis und Salat | 18,50 |
| 98. | Herkules-Teller
Lammfilet mit Sauce Bèarnaise, Blattspinat und Salat | 21,50 |
| 99. | Lammfilet mit pikanter Sauce und
Knoblauchkartoffeln, dazu Reis und Salat | 21,50 |
| 100. | Lammhaxe in eigenem Saft auf griechische Art
mit Riesenbohnen und Feta-Käse überbacken | 17,30 |
| 122. | Kleftiko 2 Lammhaxen in Bratensauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und frischer Salat | 18,90 |
| 303. | Lamm-Teller Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteak,
Zaziki, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Salat | 23,50 |
| 304. | Lamm-Filet
mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Folienkartoffel und Salat | 21,50 |

Gerichte vom Geflügel

102. **Hähnchenbrustfilet** in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salat **14,40**
103. **Champignon-Hähnchenbrustfilet** in einer Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat **15,10**
104. **Hähnchenbrustfilet** mit Orangensauce, dazu Kroketten und Salat **14,40**

Aus der Pfanne

106. **Pfännchen Paros-Art** - Schweinefiletmedaillons mit Champignons in einer Metaxasauce⁴, dazu Kroketten und Salat **16,40**
107. **Pfännchen Kreta-Art** - Schweinefiletmedaillons mit Champignons, mit einer Weißwein-Sauce verfeinert, dazu Kroketten und Salat **16,40**
108. **Riganato** Schweinefiletmedaillons in der Pfanne gebraten, mit Oregano und Zitrone, Beilage nach Wahl und Salat **16,40**
109. **Pfännchengericht „à la Koch“** geschnetzeltes Schweinefilet mit einer Spezialsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat **16,40**
110. **Gefülltes Hähnchenbrustfilet** gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella, überzogen mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu servieren wir Kroketten und Salat **15,90**
111. **Castrop-Teller** - Steak vom Schwein, gefüllt mit Blattspinat, 2 Käsesorten¹ und frischen Champignons, dazu Broccoli, Kroketten, Sauce Hollandaise und Salat **17,10**
112. **Lammfilet (scharf)** mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kräutern, mit Rotwein verfeinert, dazu Kroketten und Salat **21,50**
113. **Lammfilet in Metaxa-Sauce** dazu Champignons, Kroketten und Salat **21,50**
115. **Hähnchenbrustfilet** mit Champignons und Weißwein-Sauce verfeinert, dazu Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Salat **15,40**
116. **Garnelen ausgelöst** - mit Tomatensauce, überbacken mit verschiedenen Käsesorten¹, dazu Pommes frites, Reis und Salat **22,80**

Für den kleinen Appetit

135. **Souflaki** mit Pommes frites, Reis und Salat **9,10**
136. **Gyros** mit Pommes frites, Zaziki, Reis und Salat **9,40**
137. **Lammsouflaki** mit Chipskartoffeln, Zaziki und Salat **11,90**
138. **Bifteki** mit Metaxa-Sauce⁴, Pommes frites, Reis und Salat **10,50**

Aus dem Backofen

123. **Moussaka** - Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Käse¹
mit Creme überzogen, dazu Salat **13,10**

Fisch-Spezialitäten

127. **Lachsfilet**¹²
mit einer Krabbensauce, Gemüse, Reis und Salat **19,90**
128. **Calamaria** Tintenfisch mit Knoblauchkartoffeln, Remoulade und Salat **16,60**
129. **Fisch-Teller**
Calamaria, Lachs, Garnelen, Broccoli, Reis und Salat **20,90**
130. **Garnelen vom Grill**
mit Knoblauchöl, dazu Broccoli und Salat **21,80**
131. **Calamaria** aus der Pfanne, mit Paprika, Zwiebeln,
in Knoblauch-Olivenöl, dazu Kroketten und Salat **16,80**
132. **Poseidon-Teller** mit Oktopus, Garnelen, Calamaria
aus der Pfanne, mit Zitronenmarinade, Broccoli, Reis und Salat **21,90**
133. **Dorade Royal** - gegrillt¹²
in Zitronenmarinade, Gemüse, Reis und Salat **18,90**
134. **Fischplatte - für zwei Personen**
2 Lachsfilets¹², Garnelen, Calamaria, Kräutermarinade und Bauernsalat **44,00**

Vegetarische Gerichte

139. **Omelett**
mit Champignons und Feta, dazu Brot und Salat **8,50**
140. **Vegetarischer Burger**
mit Zwiebeln, Salat, Paprika, Ktipiti, Süßkartoffelpommes und Salat **13,50**
148. **Bandnudeln**
mit Gemüse, Olivenöl, Petersilienpesto und Salat **10,10**
149. **Penne**
mit Broccoli in Tomaten-Basilikumsauce und mit Käse¹ überbacken **10,10**

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 mit Nitritpökelsalz
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothensäure

20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Heiße Getränke



192.	Griechischer Mocca ⁵	2,20	197.	Espresso ⁵	2,20
193.	Tee mit Zitrone	2,10	198.	Latte Macchiato ⁵	3,10
194.	Espresso ⁵ Macchiato	2,70	199.	Kakao mit Sahne	3,10
195.	Tasse Kaffee ⁵	2,20	200.	Café au Lait ⁵	3,10
196.	Cappuccino ⁵	2,90			

Alkoholfreie Getränke

201.	 1,2,5,6,8	0,3 l	2,70	260.	Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,50
202.	 1,5	0,3 l	2,70	209.	 2	0,3 l	2,70
203.	 1,2,3	0,3 l	2,70	210.	Traubensaft - rot	0,2 l	2,50
204.	Mineralwasser	0,25 l	2,30	211.	Schweppes Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,50
205.	 GEROLSTEINER	0,75 l	5,40	212.	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,50
206.	Spezi ^{1,2,3,5}	0,3 l	2,70	213.	Apfelschorle	0,3 l	2,80
207.	Apfelsaft	0,2 l	2,50	164.	Kiba Bananenkirschsaft	0,3 l	3,20
208.	Orangensaft	0,2 l	2,50	176.	Maracuja-Saft	0,2 l	2,60
258.	Mineralwasser - still	0,25 l	2,30	178.	Maracuja-Schorle	0,3 l	3,00
380.	Mineralwasser - still	0,75 l	5,40	182.	Eistee-Zitrone	0,3 l	2,80
	Pepsi/Mirinda/7up	0,2 l	1,90	239.	 1,2,5,6,8	0,3 l	2,70

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

Biere

214.	Krombacher	0,3 l	2,50	222.	Alsterwasser	0,3 l	2,50
215.	Krombacher	0,5 l	3,90	322.	Alsterwasser	0,5 l	3,90
216.	 Frankenheim Alt Der feine Unterschied.	0,3 l	2,50	223.	Krefelder	0,3 l	2,50
217.	 Frankenheim Alt Der feine Unterschied.	0,5 l	3,90	323.	Krefelder	0,5 l	3,90
218.	Kraftmalz	0,3 l	2,60	224.	Weizenbier - hell oder dunkel	0,5 l	4,40
219.	Kraftmalz	0,5 l	4,00	810.	Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,40
220.	Krombacher ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	2,90	225.	Radler	0,3 l	2,50
221.	Pils mit Schuß	0,3 l	2,50	325.	Radler	0,5 l	3,90
321.	Pils mit Schuß	0,5 l	3,90	233.	Köstritzer	Fl. 0,33 l	3,20

Offene Weißweine

		0,2 l	0,50 l
226.	Imiglykos - lieblich	5,10	8,80
228.	Samos süß	5,50	9,50
229.	Retsina geharzt	5,20	9,00
230.	Hauswein - trocken	5,30	9,20
231.	Hauswein halbtrocken	5,30	9,20
227.	Retsina Malamatina	Fl. 0,5 l	8,10

Offene Rotweine

		0,2 l	0,50 l
232.	Imiglykos - lieblich	5,10	8,80
234.	Rosé - trocken	5,10	8,80
235.	Mavrodaphne - süß	5,50	9,50
236.	Hauswein - trocken	5,30	9,20
237.	Hauswein halbtrocken	5,30	9,20

Flaschenweine weiß 0,75 l

250.	Retsina geharzt	19,00
252.	Samos - Likörwein süß	21,00
253.	Hauswein halbtrocken	19,80
255.	Imiglykos lieblich	18,50
353.	Lazaridis Amethystos	26,50

Dieser kristallklare Weißwein, duftet nach Holunder, Pfirsichen und Grapefruit vor blumigem Hintergrund. Er ist frisch und fruchtig.

354.	Pfaffmann Grauburgunder Fl. 22,50
	QbA trocken Glas 0,2l 6,50

Dieser Weißwein zeigt in der Nase Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen mit einem Hauch Würze. Im Mund klar und straff, feinsaftige Frucht, die sich lang im Mund hält, besonders reife Kernobstfrucht, saftiger Körper mit Kraft und einem Hauch Cremigkeit, elegant und frisch, tolle Balance, sehr animierend mit viel Frucht im Nachhall.

356.	Moshofilero leicht trocken Fl. 21,50
	Glas 0,2l 6,00

Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett von komplexer Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten. Ausgewogene Säure, die dem Wein eine besondere Frische verleiht

Flaschenweine rot 0,75 l

242.	Imiglykos lieblich	19,00
243.	Mavrodaphni Likörwein süß	21,00
245.	Hauswein halbtrocken	19,80
352.	Lazaridis Amethystos	27,00

Dieser purpurfarbene Wein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Ein Wein von hohem Standard!

355.	Manz Black Hole trocken Fl. 24,50
	Glas 0,2l 7,50

Dieser Wein ist tiefdunkel, geheimnisvoll einzigartig und nicht von dieser Welt. Purer Genuß aus der Verbindung von Merlot und Dornfelder. Der Duft erinnert an Kirschen, Waldbeeren und Vanille. Am Gaumen vielschichtig, trocken und komplex. Die Tannine sind sehr fein und das Finale zeigt sich in einer nachhaltigen Länge.

Rosé 0,75 l

350.	Rosé Lazaridis Amethystos	22,50
------	----------------------------------	--------------

Der Amethystos ist ein Rosé mit glänzender roter Farbe. Er ist sehr fruchtig. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Waldbeere.