

Wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem griechischen Spezialitätenrestaurant „Mytropolis". Seit 1996 betreiben wir dieses Restaurant in einer im Jahr 1866 erbauten Gründerzeitvilla.

Wir legen daher großen Wert auf die Frische der Produkte, sowohl im Einkauf, wie auch in der Zubereitung. Sämtliche Speisen werden durch uns stets frisch zubereitet. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn manche Gerichte etwas Zeit benötigen, da sämtliche Gerichte wirklich a la minute zubereitet werden. Bei der Wahl des Fleisches und des Fisches lassen wir uns vom täglichen Einkauf leiten und verwenden, soweit möglich, stets saisonale Produkte. Unser Rind stammt ausschließlich aus Argentinien. Auch bei sämtlichen anderen Fleischspezialitäten greifen wir auf hervorragende Stücke zurück; so finden Sie bei uns Lamm lediglich als Filet, Carre u.s.w…

Mit allen Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig die griechische Küche ist, Wobei wir aufgrund der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte stets beste Qualität der Zutaten verwenden, um Ihnen ein bestmögliches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Dies spiegelt sich in hervorragenden Bewertungen, z. B. im Feinschmecker, im Kreutzer, in den Reiseführern Marco Polo, Merian, etc. wieder. Vom Feinschmecker wurden wir bei der letzten Prämierung der besten ausländischen Lokale im Jahr 2000 unter diese gewählt.

Neben den klassischen griechischen Weinen der Marke Tsantalis arbeiten wir mit den Winzern Hatzimichalis sowie Lazaridis zusammen. Von diesen beziehen wir hervorragende Qualität insbesondere der Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wir Sie verwöhnen dürfen.

Familie Pathekas und Stamoulakis

Mittagskarte
Dienstag bis Freitag (außer Feiertage)
11:30 - 14:30

401 **Argetinische Rinderfilet-Medaillons** in Estragonsauce mit Pommes frites und Salat 25,50

402 **Kalbsleber in Madeirasause** mit Pommes frites gebratene Zwiebeln und Salat 19,50

403 **Lachsfilet in Thymiansahnesauce** mit Bio Tagliolini-Nudeln und Salat 19,50

406 **Rigatoni (Nudeln) überbacken** mit Tomatensahnesauce, Käse und Salat 14,50

407 **Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken** dazu Pommes frites und Salat 18,50

408 **Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella** in Schafskäsesauce, Bio Tagliolini-Nudeln und Salat 17,50

409 **Mousaka Auflauf** aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch aus Dry-Aged Rind mit Bechamelcreme und Salat 19,50

410 **Gyros** fein gewürztes Geschnetzeltes vom Spieß mit Zaziki, Tomaten-Basmati-Reis und Salat 17,50

411 **Suflaki vom Grill**, zarte magere Fleischstückchen am Spieß mit Zaziki, Tomaten-Basmati-Reis und Salat 17,50

412 **Feiner Spießteller** Lammfilet, Schweinefilet, Hänchenbrustfilet, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 21,50

413 **Bifteki** gehacktes vom Dry-Aged Rind und Schwein mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Pommes frites und Salat 18,90

414 **Jüwetzi** Lammfleisch überbacken mit Kritharaki, Käse und Salat 18,50

415 **Kalamares gegrillt oder aus der Pfanne** mit Tomaten-Basmati-Reis, Zaziki und Salat 18,50

Vorspeisen

01.	Pitabrot	3,90
1.	Scordopsomo (Knoblauchbrot)	5,90
2.	Babykalamares Salat mit Olivenöl, Balsamico und Ruccola	14,50
3.	Octopus vom Grill auf Rucolasalat mit Olivenöl Vinaigrette	22,90
5.	Melitzanosalata Auberginenmousse mit Kräutern, weißer Balsamico, Olivenöl	9,90
6.	Babykalamares gefüllt mit Haloumi auf frischem Blattspinat und Olivenöl-Basilikumsauce	14,50
7.	Chtipiti Käsecreme aus Schafskäse mit verschiedenen Paprikasorten	9,50
8.	Griechische Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Balsamico	8,50
9.	Zaziki, die griechische Spezialität, griechischer Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, weißer Balsamico	6,90
10.	Gebratene Spitzpaprika mit Zaziki	10,50
11.	Gebratene Auberginen und Zucchini mit Zaziki	11,50
12.	Kritiko, Gebratener Schafskäse in Blätterteig eingerollt mit Sesam und Honig	13,50
13.	Haloumi Zypriotischer Käse, gebraten auf Ruccola, Feldsalat mit Walnüssen, Ciabattabrot und Olivenpesto	15,50
14.	Saganaki Schafskäse aus der Pfanne mit Ruccola und Balsamicocreme	12,90
16.	Original griechischer Feta aus dem Backofen mit Tomatenscheiben, Paprika, Knoblauch, Oregano und Olivenöl	12,90
17.	Pikilia Variation aus kalten und warmen Vorspeisen	27,50
18.	Bauernsalat mit grieschichem Fetakäse, Tomaten (Rote Perle), Mini-Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Kapernblättern, Paprika und Olivenöl	14,50
19.	Gebratene Peperoni mit Balsamico, Olivenöl und Knoblauch	10,50

Suppen

20.	Tomatensuppe	9,90
21.	Griechische Bohnensuppe	9,50

Beilagen

Beilagensalat	6,90
Brokkoli	6,50
Rosmarinkartoffeln	5,90
Basmatireis	5,50
Tomatenreis	5,50
Gemüse	6,90
Dicke Bohnen	6,90

Kindergerichte

a.	Panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites	10,90
b.	Gyros mit Pommes frites	10,90
c.	Kalamarakia gebraten mit Pommes frites	11,90
d.	Rigatoni (Nudeln) überbacken mit Käse und Tomatensauce	9,50
e.	Pommes frites	4,90

Für unsere kleinen Gäste ist an allen Speisen Ketchup und Mayonnaise dabei.

Meeresfrüchte und Fisch

35.	Kalamares (Tintenfisch) aus der Pfanne oder vom Grill, Zaziki, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat	25,50
37.	Black Tiger Riesengarnelen vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	34,50
38.	Fischplatte vom Grill mit Baby-Kalamari, Wolfsbarschfilet, Black Tiger Riesengarnele, Zaziki, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	33,90
42.	Zanderfilet mit Kartoffelpüree, Beluga Linsen, Maracujasauce und Salat	28,90
43.	Fileto Solomou frisches Lachsfilet in Senfsauce, Bio Tagliolini-Nudeln und Salat	25,50
44.	Kombination aus Kalamares vom Grill oder aus der Pfanne, mit Gyros, Pommes frites, Zaziki und Salat	26,50

45. **Thalasina**
Black Tiger Riesen Garnelen, Jacobsmuscheln in Trüffel-Sahnesauce,
Bio Tagliolini-Nudeln und Salat 36,50

46. **Black Tiger Riesengarnelen**
auf Wildkräuter- und Rucolasalat mit gebratenem Fenchel,
Ziegenkäse und aromatischem Balsamico-Dressing 33,50

Schwein, Lamm und Rind

49. Gyros, fein gewürztes Geschnetzeltes vom Spieß,
mit Zaziki, Tomaten-Basmati-Reis und Salat 20,90

50. Suflaki vom Grill mit Zaziki, Tomaten-Basmati-Reis und Salat 20,90

51. Bifteki gehacktes vom Dry-Aged Rind und Schwein
gefüllt mit Fetakäse, Zaziki, Pommes frites und Salat 24,90

52. Kalbsleber in Madeirasauce, Kartoffelpüree, gebratene
Zwiebeln und Salat 26,90

53. Filetaki, Argentinisches Rinderfiletmedaillon in Trüffel-Sahnesauce,
Bio Tagliolini-Nudeln und Salat 36,50

58. Feiner Spießteller Lammfilet, Schweinefiletmedaillons,
Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Pommes frites,
Tomaten-Basmati-Reis und Salat 27,50

62. Argentinisches Rinderfilet Angus mit Kräuterbutter, Gemüse,
Kartoffeln und Salat 38,50

63. Lammfilet in Estragonsauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat 34,90

64. Lammfilet in Gorgonzolasauce mit Bio Tagliolini-Nudeln und Salat 35,50

67. Trikala Teller mit Suzukakia aus Dry-Aged Rind und Schwein,
Suflaki, Gyros, Zaziki, Tomaten-Basmati-Reis und Salat 26,90

68. Fedra Teller, Lammcare, Lammfilet mit Gemüse, Zaziki und Salat 35,50

80. **Ab zwei Personen**
Lammfilet, Lammcare, Argentinische Rinderfiletmedaillons,
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, Zaziki, Kritharaki und Salat 36,00 p. P.

Aus dem Backofen und Pfannengerichte

85.	Mousaka Auflauf aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch aus Dry-Aged Rind, mit Bechamel Cremesauce, Parmesanraspel und Salat	22,50
86.	Rigatoni sto Furno Nudeln Überbacken mit Käse in Tomatensauce und Salat	18,50
87.	Kritharaki sto Furno (Reisnudeln) überbacken mit Tomatensauce, Käse und Salat	17,50
88.	Gyros Furno mit Käse und Metaxasauce überbacken, Pommes frites und Salat	23,50
89.	Überbackenes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und Metaxasauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	25,50
90.	Lammfleisch (Lammhaxe) überbacken mit Kritharaki, Käse und Salat	25,50
93.	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella in Schafskäse Sauce, Bio Tagliolini-Nudeln und Salat	25,90

Bei Bestellung Hausgemachter Saucen z.B. Metaxa-, Champignon-, Gorgonzola-, Schafkäse-, Estragon- oder Madeirasauce erheben wir einen Aufschlag von 3,90 Euro.

Bei Umbestellung von gemischtem Salat auf Bauernsalat, müssen wir einen Aufschlag von 4,90 Euro erheben.

Für Änderungen von Beilagen erheben wir einen einen Aufschlag von 3,00 Euro.

Dessert

102.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,50
103.	Vanilleeis mit heißer Schokolade	9,50
106.	Joghurt – Original griechischer Joghurt mit Honig, Wallnüssen und frischen Früchten	9,50
107.	Galaktobureko hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis und Caramelsauce	11,50
108.	Frische Feigen in heißer Cassissauce mit Vanilleeis	12,50

Warme Getränke

Freddo Espresso	4,90
Freddo Cappuccino	5,90
Kaffee Creme	3,50
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	5,20
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Latte Baileys 2 cl	5,90
Heiße Schokolade	4,70
Griechischer Kaffee / mit Satz	4,90
Grog mit 4 cl Rum	5,90
Schwarzer Tee	3,80
kleines Kännchen Griechischer Bergtee	6,20
kleines Kännchen Pfefferminztee mit frischer Minze	5,80
kleines Kännchen Griechische Kamillenblüten	6,20

Alkoholfreie Getränke

		0,3l	0,4l
Coca Cola*	(Koffeinhaltige Limonade)	3,80	4,90
Coca Cola Light*	(Koffeinhaltige Limonade)	3,80	4,90
Fanta*	(Orangenlimonade)	3,80	4,90
Spezi*		3,80	4,90
Sprite		3,80	4,90
Apfelsaftschorle		3,80	4,90

		0.25l
Bitter Lemon	(Chininhaltige Limonade)	3,90
Tonic Water	(Chininhaltige Limonade)	3,90
Ginger Ale	(Chininhaltige Limonade)	3,90

Saft und Nektar

	0,25l
Frisch gepresster Orangensaft	5,60

		0,2l	0,4l
Bananennektar	(Fruchtgehalt 25%)	3,30	5,90
Kirschnektar	(Fruchtgehalt 40%)	3,30	5,90
Kiba		3,30	5,90
Johannisbeernektar	(Fruchtgehalt 33%)	3,30	5,90
Orangensaft	(aus Konzentrat, Fruchtgehalt 100%)	3,30	5,90
Apfelsaft	(aus Konzentrat, Fruchtgehalt 100%)	3,30	5,90

* mit Farbstoff

Wasser

	0,25l	0,75l
Mineralwasser Gourmet Bad Brambacher	3,10	7,50
Stilles Wasser	3,10	
Wasser mit Kohlensäure versetzt	3,10	
		1l
Griechisches Stilles Wasser		7,90

Bier

		0,25l	0,33l	0,4l
Griechisches Bier			4,20	
Paulaner Pils vom Fass		3,90		5,80
Paulaner Schwarzbier vom Fass		3,90		5,80
Paulaner Hefe Weizen Hell vom Fass				5,80
Paulaner Hefe Weizen Dunkel	- Kristall Weizen			5,80
	- Alkoholfreie Hefe			5,80
Paulaner Alkoholfreies Bier		3,90		
Radler – Diesel		3,90		5,80

Longdrinks 4cl alkoholfreie Cocktails sind auch möglich

Wodka Red Bull*	4cl	9,90
Bacardi- Cola*	4cl	9,50
Campari Soda / Orange*	4cl	9,50
Wodka Lemon / Orange*	4cl	9,50
Gin Tonic*	4cl	9,90
Whiskey Cola*	4cl	9,50

Aperitifs

Mastiha	4cl	6,90
Martini Weiß	5cl	6,90
Martini Rot	5cl	6,90
Baileys	4cl	7,20
Prosecco	0,1l	7,50
Prosecco Aperol	0,1l	7,90
Aperol Spritz	0,2l	9,50
Hugo	0,2l	9,50

* mit Farbstoff

Offene Weine

Rotweine

	0,25l	0,5l
Zafiraki Hauswein trocken - aus Tyrnavos-Thessalien Aroma nach Johannisbeeren, harmonisches Verhältnis zwischen Frucht und Säure	7,90	15,80
Cabernet Sauvignon Tiefe von Frucht, Reinheit, Aromatisches Bouquet von Eiche, reifen roten Beeren. Zusammenspiel von Tannin und Fülle	8,90	17,80
Merlot Reinsortiger Merlot mit vielschichtigem Fruchtbouquet, das an rote Beeren erinnert und an Aromen von Pfeffer und Vanille	8,90	17,80
Amethystos Elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Nachhaltig und samtweich im Abgang.	13,00	26,00
Imiglykos Rot - Weiß Lieblich	6,80	13,60
Mavrodaphne - Dessertwein	8,90	17,80
Weinschorle Rot - Weiß	6,50	13,00

Weißweine

Moshofilero Hauswein - aus Mantinia Harmonisch mit erfrischender Fruchtfülle und floralem Duftstrauss	7,90	15,80
Retsina Malamatina geharzt, trocken	7,80	15,60
Chardonnay Helle goldene Farbe mit dezent grünlichen Reflexen, im Bouquet feine Hefenoten, Haselnuss, deutlich Williams Birne und Apfel. Weich, sehr feine Säure, mild, nachhaltig	7,80	15,60
Amethystos Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und Assyrtiko. Er ist von reichen aromatischem Geschmack mit einem langen Ausklang.	12,50	25,50
Samos - Likörwein	8,90	17,80

Roséweine

	0,25l	0,5l
Rosé trocken	7,90	15,80
Duft nach Erdbeeren, Mandeln, Vanille, viel Biss und Mineralität		

Champagner & Sekt

Moet & Chandon	85,00
Moet & Chandon Rosé	95,00
Veuve Cliquot Ponsardin	95,00
Veuve Cliquot Ponsardin Rosé	110,00
Amalia Rosé Schaumwein von Tselepos	45,00

Spirituosen 2cl

Metaxa * * * * *	38%	4,80
Metaxa * * * * * * *	40%	5,50
Metaxa * * * * * * * * * * * *	40%	7,80
Metaxa Grande Fine 15 Jahre	40%	8,50
Metaxa Private Reserve 30 Jahre	40%	12,50
Flambierter Metaxa	4cl	10,50
Ouzo Plomari (kleine Flasche 200ml)	40%	13,50
Ouzo Tyrnawou	37,5%	3,00
Tsipouro Tyrnawou – Pur oder on the Rocks	42%	4,90
Jägermeister		3,80
Fernet Branca		3,80
Ramazzotti 4cl		5,50
Tentura 4cl		5,90
Bonollo Grappa		5,90
Tequila 4cl		5,90
Sambuca		3,80
Wodka Belvedere		7,50
Wodka grey goose		7,50
Chivas Scotch Whiskey 12 Jahre		6,20
Glenfiddich Distellery Edition Scotch Whiskey 15 Jahre		6,50
Johnny Walker Black Label		6,50
Jack Daniels Bourbon Whiskey		4,90
Jameson Irish Whiskey		5,50
Yamazakura Japanese Whisky 40%		8,50

Für eine weitere Auswahl an Gin, Whiskey, Rum oder Tequila Sorten sprechen Sie uns gerne an!

Griechische Flaschenweine

Rotweine



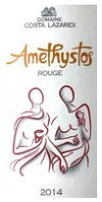
Lantides – Little Ark Red
Vollmundig mit reicher Fruchtfülle, Brombeeren, Pflaumen, Kräuternoten und einem Hauch von Eiche im Hintergrund. Die Tannine sind kräftig und samtig, der Abgang lang und die Aromen bleiben lange erhalten.
0,75l • 32,00



Cabernet Sauvignon - Ktima Chatzimichali
Dieser Wein besitzt eine glänzende purrote Farbe. Im Aroma erinnert er an Vanille, Kräuter und an Früchte. Im Geschmack ist er samtig, reich und sehr elegant. Im Abgang lang, kräftig, aber dennoch harmonisch.
0,75l • 37,00



Chateau Julia Merlot
Ein fruchtiger und kräftiger Rotwein mit einem fantastischen Bouquet und einem fulminanten und langanhaltendem Abgang.
Mit Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren.
0,75l • 36,00



Amethystos - Ktima Kosta Lazaridi
Elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten.
Seinem vollmundigen Geschmack verdankt dieser Wein die lange Lagerung in französischen Eichenfässern. Nachhaltig und samtweich im Abgang.
0,75l • 38,50



Oinotria Gi - Ktima Kosta Lazaridi
Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der griechischen Agiorgitiko, bringt einen exzellenten Wein hervor. In der Nase heben sich Noten von Gewürzen, geräuchertem Holz und sauren Kirschen hervor. Im Mund ist er langatmig, samtig, mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.
Reife, reiche Tannine sorgen für einen lang anhaltenden Abgang.
0,75l • 78,50



4 Generations – Merlot/Syrah
„4 generations“ ist ein luxuriöser und fleischiger Wein, reif und samtig mit elegantem und großzügigem Abgang.
0,75l • 34,50



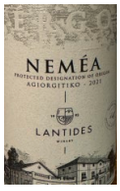
Mega Spileo Cuvee III
Intensive Noten von roten und schwarzen Früchten, kombiniert mit leichten Gewürznoten verleihen ihm sein wundervolles Aroma. Warm und charmant am Gaumen mit einem eleganten, lang anhaltenden Abgang.
0,75l • 37,00



Avantis Agios Chronos Rot

Extrem Reich, mit intensiven charakteristischen Bouquet von Aromen der roten Früchte, der Gewürze, des Pfeffers und des Anis. Sehr komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Agios Chronos von Avantis sehr einzigartig voll und rund, sehr ausbalanciert.

0,75l • 47,00



Nemea - Lantides

Der mehrfach ausgezeichnete reinsortige Nemea 14 Agiorgitiko Wein von Lantides reift für 14 Monate in Eichenfässern. Die auf einer Höhe von 650m wachsenden Reben sind von exzellenter Qualität. Der Nemea erstrahlt im Glas tiefrot. Im Geschmack ist er fruchtig und weist samtige Tannine auf.

0,75l • 26,00



Tannat - Vrachos

Dieser griechische trockene Rotwein weist eine intensive rote Farbe auf und ist vollmundig und schwer. Das Bouquet setzt sich aus Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille und süßer Eiche zusammen.

0,75l • 49,00



Refosco - Adam

Überschwängliche Aromen von Sauerkirsche, Kirsche, wilde Brombeere, Feige und Pflaume, mit einem reichen, würzigen Sinn von Zimt, Paprika, rotem Pfeffer und Vanille.

0,75l • 38,50



Fallen Oak - Ktima Kir Yianni

Trockener Rotwein aus Griechenland, der Region Makedonien. Dieser Wein besticht durch eine reife Nase mit Noten von getrockneten Beeren, Malz und Unterholz. Im Mund präsentiert er sich mit mittelkräftiger Frucht, hervorragenden Beerennoten, Esskastanien und einem Hauch von Holzsüße. Die vordergründigen Tannine sind sauber gekeltert und führen zu einem guten bis sehr guten Abgang.

0,75l • 33,00



Biblia Chora Biblinos

Biblinos wird aus einer unbekannten roten Sorte hergestellt, die ursprünglich in der Gegend von Pangeon vorkommt. Er besticht mit einem dichten, aber süßen und blumigen Duft aus reifen Himbeeren und Rosenblättern. Köstliche rote Früchte zusammen mit Schokoladenganache und getrockneten Kräutern verleihen diesem Wein eine elegante Struktur und einen langen Abgang.

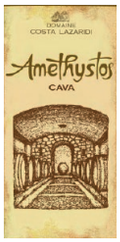
0,75l • 48,00



Magiko Vouno

Gereifter trockener Rotwein aus der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Der intensive Duft von Waldfrüchten bildet den Gegenpol zu exotischen Gewürzen. Reife Tannine,Wein mit rundem Geschmack
und vollem Körper aus dem Gebiet Drama in Nordgriechenland.
Im Süden liegt der „Magic Mountain“.

0,75l • 42,90



Cava Amethystos

Cabernet Sauvignon mit Bouquet aus süßen schwarzen Johannisbeeren, untermalt mit Aromen von Kaffee, Minze und Eukalyptus.
Kräftige Tanninen bis zum lang anhaltenden Abgang wo sie verblassen und den Früchten Vortritt lassen.
0,75l • 49,50



Spanies Gaies

Ein Rotwein aus Attiki, Griechenland. Hergestellt aus Petit Verdot, Tannat und Agiorgitiko. Seine Farbe ist tiefviolett. Sein aromatisches Profil besteht aus leuchtend schwarzen und roten Früchten, süßen Gewürzen, aber auch einem Hauch von Vanille und Kräutern.
0,75l • 43,00



Meth'Imon

Im Glas zeigt sich ein dunkles, klares Rot. In der Nase überwiegen beerige Aromen, aber auch Holz, Grafit und Leder. Der Meth'imon ist im Mund ausgewogen mit perfekt gereiften Tanninen, körperreich, viel Spiel und angenehmer Säure. Die internationalen Rebsorten prägen den Wein durchaus und lassen ihn an Bordeaux erinnern.
0,75l • 46,00

Weißweine



Ovilos Ktima Biblia Chora

Ein außergewöhnlicher Weißwein von grünlichgelber Farbe, der 8 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut wird und reift. Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig, eine Typizität der Rebsorte Semillon, vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitrone und Zitrusfrüchten von der nord-griechischen Assyrtikotraube. Durch den Ausbau in kleinen Fässern wird das Aroma mit einem Hauch Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet.
0,75l • 45,00



Malagousia - Gerovassiliou

Dieser leichte und milde Weißwein mit einer Aromenvielfalt von grünem Pfeffer, Jasmin und Zitrusfrüchten wurde aus der seltenen griechischen Rebsorte Malagousia vinifiziert. Er präsentiert sich reicht und rund, mit einer gut ausbalancierten Säure und einem langen Abgang.
0,75l • 35,00



Biblia Chora

Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Klares Fruchtaroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Wein mit eingebundener Säure, langen, intensiven, aromatischen Nachhall.
0,75l • 36,00



Lantides – Little Ark White

Ein feiner, erfrischender Wein aus Südgriechenland mit exotischen und mineralischen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll mit Aromen von Pfirsich und grünem Apfel.
Der Abgang ist lang anhaltend.
0,75l • 32,00



Magiko Vouno

Der weiche Weißwein aus der Sauvignon Blanc Traube besticht durch seine goldgelbe Farbe. Das Aroma erinnert an mediterrane und tropische Früchte und wechselt sich im dezenten Hintergrund aus frisch gemahlenem Kaffee und Vanille. Vollmundig, reichhaltig und mit langem Abgang.

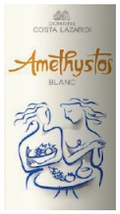
0,75l • 35,00



Chateau Julia Chardonnay

Wundervoller Weißwein, gelbgrüne Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigem Aroma. Sein Bouquet von Ananas, Banane und Zitrone beeindrucken.

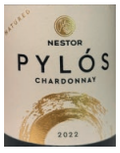
0,75l • 34,00



Amethystos

Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und Assyrtiko. Seine zarte gelbgrüne Farbe, mit fruchtigen Aromen der Pfirsiche und der exotischen Früchte auf blumigem Hintergrund. Er ist von reichen aromatischem Geschmack mit einem langen Ausklang.

0,75l • 36,00



Pylos Chardonnay

Intensiv goldene Farbe, Aromen von Ananas und grünen Früchten. Füllig, mit runder Säure, kräftiger Struktur und fruchtigem Charakter.

0,75l • 36,50



Ntroumo Kir - Yianni

Der Ntroumo Weißwein hat eine blasse, zitronengrüne Farbe und besticht durch Aromen von grüner Paprika, Melone, einem Hauch von Gras und Spargel. Erfrischend am Gaumen mit reichem Volumen ist er ein höchst ausgeglichener und eleganter Wein, eben ein typischer Sauvignon Blanc.

0,75l • 44,00



Little Ark Abyss - Lantides

Lebendig goldfarben mit tiefen Schattierungen. Eine unverwechselbare Nase nach reifen exotischen Früchten, wie Jasmin, Orange, Melone und Pfirsich. Am Gaumen strahlt er mit großer Raffinesse, die sich durch Fülle, Harmonie, eine angenehme Vitalität und einen reichen fruchtigen Abgang auszeichnet.

0,75l • 45,00



Retsina Kechribari

Exquisiter, trockener Weißwein aus der Roditis-Taube, der von der Kechris Winzerei produziert wird. Dieser Retsina besticht durch seine Bernsteinfarbe und die harmonische Mischung aus Birnen-, grünem Apfel- und Melonenaromen, ergänzt durch eine leichte Zitronennote und das frische Harz von Chios-Mastix.

0,75l • 23,50



4 Generations – Muskat / Assyrtiko

Ein Duft, der an einen Garten voller Rosen und Blumen erinnert – das Aroma des Muskatweins aus Tyrnavos erfüllt die Nase. Lebendige Frische belebt den Gaumen, ergänzt durch die Säure des Assyrtiko.

0,75l • 36,00

Rosé



Vissino Palivou - Der Wein im Blut

Die Agiorgitiko Trauben für diesen Rosewein werden früher geerntet als die für den Rotwein. Enthält eine schöne Säurestruktur, viel Frische im Abgang. Leuchtendes hellrot mit reifen roten Beeren im Bouquet. Unglaubliche Frische, Intensität und Finesse.

0,75l • 29,50



Biblia Chora

Ein Wein aus Syrah-Traube mit betörendem Duft und einer intensiv schillernden Farbe die an Granatapfel erinnert. Aroma von roten Früchten wie Sauerkirsche, Blaubeeren und wilder Erdbeere harmoniert mit den leicht pikanten Gewürznoten. Ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen und fruchtigen, lang anhaltendem Abgang.

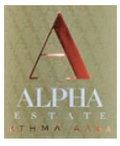
0,75l • 34,00



Tsilili Rose Limniona Syrah Theopetra Estate

Vereint die feine Fruchtigkeit der Limniona-Traube mit der eleganten Würze des Syrah und bringt Dir ein Stück mediterrane Lebensfreude direkt ins Glas. In der Nase entfaltet sich ein frisches Bouquet aus roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch eine dezente florale Note und einen Hauch von Kräutern.

0,75l • 34,00



Alpha Estate

Brilliante Inszenierung der beiden Rebsorten Xinomavro und Syrah. Er hat eine wundervolle, kräftige rosa Färbung mit lachsfarbenem Schimmer. Reiche Fruchtaromen von Rose und Erdbeeren. Besonders ausgewogen im Mund mit ausdrucksstarken Abgang.

0,75l • 36,50



Piroga - Tsililis

Der Piroga Rosé von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Merlot und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aroman nach roten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Piroga Rosewein von Tsililis rund mit einer balancierten Säure.

0,75l • 27,50



L'Esprit du Lac Kir-Yianni

L'Esprit du Lac oder „der Geist des Sees" ist der neue Roséwein von Kir-Yianni Estate. Er fängt den dynamischen Geist von Xinomavro in einem eleganten, erfrischenden Roséwein ein. Leichter Körper, frische Säure mit Pfirsich- und Erdbeeraromen.

0,75l • 35,00

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süssungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süssungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süssungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst

Allergene

A) Glutenhaltig
B) Krebstiere
C) Eier und Eierzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Soja und Sojaerzeugnisse
G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenobst (Nüsse)
I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J) Senf und Senferzeugnisse
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulfide
M) Lupinen
N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie beim Personal nach unserer Allergikerkarte.