

Sehr geehrte Gäste!

**Das ganze Team des Hauses ist bestrebt,
Ihnen Stunden der Entspannung und der Freude zu bereiten.**

Als Begrüßungsgetränk servieren wir Ihnen einen Ouzo.

**Spezielle griechische Gerichte für die kleinen und großen Gäste werden frisch
nach original griechischen Rezepten zubereitet.**

**Erleben Sie eine Atmosphäre und eine Gastfreundschaft, wie Sie sie nur in
Griechenland erleben.**

**Unsere Bemühung sind stets, jeden Gast zufrieden zu stellen. Sollte uns
dennoch ein Missgeschick unterlaufen, teilen Sie es bitte unserem Personal mit.**

**Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen
gerecht zu werden.**

Getränke werden immer auf Ihren Wunsch serviert.

**Für Ihren Besuch bedanken wir uns und würden uns freuen,
Sie als Gast bald wieder begrüßen zu dürfen.**

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Alle Preise verstehen sich inkl. der Mehrwertsteuer.



APHRODITE



APHRODITE

Kalte Vorspeisen

1. **Zaziki**4,00
pikante Joghurtspeise mit Gurke, Knoblauch und frischen Kräutern
2. **Griechischer Käse⁴**5,50
mit Zwiebeln & Olivenöl
3. **Oliven & Peperoni^{4,9}**4,50
4. **Dolmadakia (kalt)**5,00
Weinblätter mit Reis gefüllt und Zaziki
5. **Pikilia (drei verschiedene Dips)^{2,4}**5,00
Zaziki, Chtipiti und Taramas
6. **Chtipiti⁴**6,00
Käsemousse pikant
7. **Meeresfrüchte Salat**8,00
8. **Vorspeisen Platte^{2,4,9}**11,00
Oliven, Peperoni, Chtipiti, Zaziki, Meeresfrüchtesalat
Dolmadakia, Schafskäse und Taramas
9. **Taramas^{2,4}**5,50
Fischrogencreme, verfeinert mit Öl und Zitrone

Suppen

30. **Gulaschsuppe¹⁰**4,00
31. **Zwiebelsuppe^{2,10}**4,50
mit Goudakäse überbacken
32. **Hühnersuppe¹⁰**4,00

Zu allen Vorspeisen & Suppen servieren wir Brot!



Warme Vorspeisen

10. Krabben Spezial²8,00
Krabben in Metaxasauce und Käse überbacken
11. Tiganita12,00
gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika mit Tomatensauce und Zaziki
12. Zucchini Spezial6,50
gebratene Zucchini mit Knoblauch, Tomatensauce und Zaziki
13. Auberginen Spezial6,50
gebratene Auberginen mit Knoblauch, Tomatensauce und Zaziki
14. Paprika Spezial6,50
gebratene Paprika mit Knoblauch, Tomatensauce und Zaziki
15. Saganaki⁴6,50
griechischer Käse, paniert nach griechischer Art
16. Gebratene Peperoni.....7,00
Knoblauch, Olivenölmarinade und Zaziki
17. Weinbergschnecken Spezial²7,50
halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter, Sahnesauce
und Käse überbacken
18. Dolmadakia⁴7,50
Weinblätter (mit Reis und Schweinehackfleisch gefüllt) mit Bernaise Sauce
19. Gigandes Spezial^{2,7}6,00
dicke Bohnen mit Sauce und Käse überbacken
20. Gefüllte Paprika²8,00
gebratene Paprikaschoten gefüllt mit Reis und Käse überbacken
21. Griechischer Käse vom Grill⁴7,50
in Alufolie auf Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Knoblauch
22. Florinis (warm)⁴6,50
rote Paprika gefüllt mit Schafskäse
23. Kalamaris7,50
gebratener Tintenfisch mit Knoblauchsenfdip
24. Scampi alla Chef7,50
Scampi in Olivenöl mit Knoblauch und Tomatenwürfel
25. Champignons²7,00
mit Spinat und Käse überbacken

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot!



Salate

40. Bauernsalat⁹9,00
mit Krautsalat, grünem Salat, Tomaten, Gurken, Griechischer Käse,
Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Cocktail Dressing
41. Thunfischsalat^{2,4,7,9}10,00
mit Thunfisch, Tomaten, Ei, grünem Salat, Gurken, Oliven,
Griechischer Käse und Cocktail Dressing
42. Capricciosalat^{2,4,7,9}10,50
mit Krautsalat, grünem Salat, Thunfisch, Gurken, Schinken, Ei, Oliven,
Peperoni, Griechischer Käse, Zwiebeln und Cocktail Dressing
43. Original griechischer Bauernsalat^{2,9}10,00
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
Griechischer Käse und Zwiebeln und Olivenöl/ Essig
44. Putensalat^{4,6}11,50
mit Krautsalat, grünem Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, Putenfiletstreifen und Cocktail Dressing
46. Gemischter Salat3,00

Saucen/Beilagen

36. Metaxa Sauce2,50
37. Bernaise Sauce⁴2,50
38. Pikante Sauce2,50
50. Pommes frites2,50
51. Reis2,00
52. Kroketten²2,50
53. Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter4,50
54. Broccoli mit Bernaise Sauce⁴5,50
56. Kritharaki (griechische Nudeln)4,50



Grillgerichte

59. Pfannen Gyros Spezial²15,00
in Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken, Pommes frites, Reis
60. Gyros.....12,50
Pommes frites, Reis
61. Gyros überbacken²13,50
Gyros mit Käse überbacken, Metaxasauce, Pommes frites, Reis
62. Gyros mit Zaziki13,50
Pommes frites, Reis
63. Pfannen Gyros14,00
in Metaxasauce, Pommes frites, Reis
64. Souvlaki12,00
2 Schweinefleischspieße, Pommes frites, Reis
65. Zentauren-Teller13,00
1 Fleischspieß, Gyros, Pommes frites, Reis
66. Schweinesteaks13,00
2 Schweinesteaks mit pikanter Sauce, Pommes frites, Reis
68. Minotauros-Teller14,00
Steak, Gyros, Souvlaki, Pommes frites, Reis
69. Zyklopen-Auge13,50
Steak, Gyros, Ei, Pommes frites, Reis
70. Olymp-Teller20,00
Schweinesteak, Rumpsteak, Rinderfilet mit Bernaise Sauce,
Pommes frites, Reis
71. Athos-Teller²14,00
2 Schweinesteaks mit Ananas, Käse und Metaxasauce überbacken,
Pommes frites, Reis
75. Suzuki (Schweinehackfleisch)13,00
3 Suzuki mit einer pikanten Sauce, Pommes frites, Reis
76. Suzuki Spezial²14,50
3 Suzuki mit Ananas, Käse und Metaxasauce überbacken,
Pommes frites, Reis
77. Kreta-Teller13,00
2 Suzuki, Gyros, Pommes frites, Reis
78. Mykonos-Teller.....15,50
Suzuki, Steak, Souvlaki, Gyros, Pommes frites, Reis
79. Rhodos-Teller13,50
Suzuki, Souvlaki, Gyros, Pommes frites, Reis
81. Rothebusch-Teller17,00
3 Lammcarrée, Suzuki, Gyros, Zaziki, Pommes frites, Reis

Zu allen Grillgerichten reichen wir einen gemischten Salat.
Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihre Grillgerichte „MEDIUM“.



83. Thessaloniki-Teller17,50
Steak, Gyros, Souvlaki, Suzuki, Leber, Zaziki, Pommes frites, Reis
85. Leber „Zigeuner Art“^{v2,4,6}13,50
gegrillte Leber mit Zigeunersauce,
Pommes frites, Reis
86. Leber mit gebratenen Zwiebeln.....13,50
gegrillte Leber, Pommes frites, Reis
87. Apollo-Teller13,50
gegrillte Leber, Gyros, Pommes frites, Reis
88. Helena-Teller14,50
gegrillte Leber, Steak, Suzuki, Gyros,
Pommes frites, Reis
89. Sorbas-Teller14,00
gegrillte Leber, Souvlaki, Gyros, Pommes frites, Reis
90. Bifteki²14,00
Schweinehackfleisch gefüllt mit griechischem Käse
und einer pikanten Sauce, Pommes frites, Reis
91. Preveza-Teller²14,50
kleines Bifteki, Gyros und einer pikanten Sauce, Pommes frites, Reis
92. Rinderspieß21,00
zarte Fleischstücke vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika,
Bernaise Sauce, Folienkartoffel
93. Souvla-Feta²18,50
geschnittenes Schweinefilet gerollt, mit griechischem Käse gefüllt,
am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, Pommes frites, Reis
94. Schweinefilet15,50
Schweinefilet mit Kräuterbutter, Pommes frites
95. Filet-Teller15,00
kleines Schweinefilet, Gyros mit einer pikanten Sauce,
Pommes frites, Reis
96. Athen-Teller15,50
2 Schweinefiletspieße mit einer pikanten Sauce,
Pommes frites, Reis
97. Gefülltes Schweinefilet^{2,4}19,00
Schweinefilet „Spezial“ mit Senf, Zwiebeln, Paprika, Käse, Tomaten,
pikanter Sauce, Pommes frites, Reis
98. Plaka-Teller²16,00
Schweinefilet mit Spinat und Goudakäse überbacken, Kroketten
99. Aphrodite-Teller⁴14,00
Putenfilet, Gyros mit Bernaise Sauce,
Pommes frites, Reis

Zu allen Grillgerichten reichen wir einen gemischten Salat.
Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihre Grillgerichte „MEDIUM“.



Lammspezialitäten

105. Lammcarré20,00
5 gegrillte Lammcarré, Pommes frites, Reis
106. Juwetzi²18,00
Kritharaki mit griechischem Käse überbacken,
dazu 4 gegrillte Lammcarrées
107. Lammfilet (gegrillt)⁴19,00
mit Bernaise Sauce, Pommes frites, Reis
108. Lammspieße19,00
3 Lammspieße mit pikanter Sauce, Pommes frites, Reis
109. Lammsteak⁴18,00
mit Bernaise Sauce, Pommes frites, Reis
110. Lamm-Teller20,00
2 Lammcarrées, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak, Pommes frites, Reis

Wenn nicht anders bestellt,
grillen wir Ihre Lammspezialitäten „MEDIUM“

Schnitzel

115. Schnitzel „Wiener Art“12,00
Pommes frites, Reis
116. Jägerschnitzel^{4,10}13,00
Pommes frites, Reis
117. Zigeunerschnitzel^{2,4,6,10}13,00
Pommes frites, Reis
118. Putenschnitzel⁴14,00
Putenschnitzel mit Bernaise Sauce, Pommes frites, Reis

Zu allen Grillgerichten reichen wir einen gemischten Salat.
Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihre Grillgerichte „MEDIUM“.



Rindersteaks

120. Rumpsteak mit Kräuterbutter20,00
Folienkartoffel mit Zaziki
121. Rumpsteak mit Bernaise Sauce⁴20,00
Folienkartoffel mit Zaziki
122. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln20,00
Folienkartoffel mit Zaziki
123. Rumpsteak mit Metaxasauce20,00
Folienkartoffel mit Zaziki
124. Rumpsteak mit Pfeffersauce20,00
Folienkartoffel mit Zaziki

Rinderfilets

130. Rinderfilet mit Kräuterbutter22,00
Folienkartoffel mit Zaziki
131. Rinderfilet mit Bernaise Sauce⁴22,00
Folienkartoffel mit Zaziki
132. Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln22,00
Folienkartoffel mit Zaziki
133. Rinderfilet mit Metaxasauce22,00
Folienkartoffel mit Zaziki
134. Rinderfilet mit Pfeffersauce22,00
Folienkartoffel mit Zaziki

Zu allen Steaks und Filets reichen wir einen gemischten Salat.
Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Steak „MEDIUM“

Gerne organisieren wir für Sie Feiern und Events jeglicher Art.
Hierfür steht Ihnen idealerweise unser separater Saal für bis zu
60 Personen zur Verfügung.



Die *absolut* griechischen Spezialitäten

140. Mousaka²13,50
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben und Schweinehackfleisch,
Bechamelcreme, Käse & Tomatensauce
141. Stifado.....15,00
Lammfleisch mit kleinen Zwiebelringen in Rotwein gekocht, Brot

Vegetarische Spezialitäten

142. Kritharaki²10,00
griechische Nudeln mit Käse überbacken
143. Gemüseauflauf²10,00
gemischtes Gemüse in Sahnesauce mit Goudakäse überbacken,
im Steinguttopf serviert

Zu allen griechischen und vegetarischen Spezialitäten
reichen wir einen gemischten Salat.

Platten für 2 Personen

145. Stavros-Platte36,00
2 Souvlaki, 2 Steaks, 2 Suzuki, Gyros,
Pommes frites, Reis und ein großer Bauernsalat
146. Maria-Platte36,00
2 Lammcarrées, 2 Souvlaki, 2 Leber, Gyros
Pommes frites, Reis und in großer Bauernsalat
147. Aphrodite-Platte52,00
2 Lammcarrées, 2 Lammfilets, 2 Lammsteaks,
2 Rinderfilets, Pommes frites, Reis und ein großer Bauernsalat,
außerdem 1 Flasche Wein z. B. Retsina, Demestica, Imiglikos

Platten für 4 Personen

150. Zeus-Platte74,00
4 Lammcarrées, 4 Souvlaki, 4 Steaks, 4 Suzuki,
Gyros, Pommes frites, Reis und ein großer Bauernsalat

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihre Grillgerichte „MEDIUM“

Alle Platten können auch für 3, 4, 5... oder mehr Personen bestellt
werden. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.



Spezialitäten aus der Pfanne

155. Alexander-Pfanne18,50
2 Schweinemedallions in Sahne-Weißweinsauce
mit frischen Champignons und Paprika, Pommes frites
156. Hellas-Pfanne21,00
Rinderfilet in Sahne-Weißweinsauce
mit frischen Champignons und Paprika, Pommes frites
157. Metaxa-Pfanne.....18,50
2 Schweinemedallions in Metaxasauce, Pommes frites
158. Attika-Pfanne16,00
2 Schweinesteak in pikanter Grillsauce mit Knoblauch, Pommes frites
159. Delphi-Pfanne15,00
geschnetzelte Leber in Metaxasauce, Pommes frites
160. Athos-Pfanne19,50
geschnetzelttes Lammfilet in Sahne-Weißweinsauce
mit frischen Champignons und Paprika, Pommes frites
161. Puten-Pfanne16,50
geschnetzelttes Putenfilet in Sahne-Weißweinsauce
mit frischen Champignons und Paprika, Pommes frites
162. Filet-Pfanne17,50
Puten- und Schweinemedallion in pikanter Grillsauce mit
Knoblauch, Pommes frites

Lammspezialitäten aus dem Backofen

165. Lammfleisch15,00
mit Auberginen und Käse überbacken, Brot
166. Lammfleisch^{2.7}.....15,00
mit dicken Bohnen und Käse überbacken, Brot
168. Lammfleisch14,50
mit Kritharaki, Brot

Zu allen Spezialitäten reichen wir einen gemischten Salat.

Mit Leidenschaft und Kompetenz bieten wir Ihnen auch ab
20 Personen unseren Partyservice an, damit Sie Ihr griechisches
Buffet auch am Ort Ihrer Wahl mit Ihren Gästen genießen können.

APHRODITE



Putenspezialitäten

175. Putenfilet.....13,50
gegrillt mit Kräuterbutter, Pommes frites, Reis
176. Putenspieß⁴14,00
Putenfiletspieß gegrillt, mit Bernaise Sauce,
Pommes frites, Reis
177. Pute „Spezial“²15,00
Putenfilet, gegrillt mit Ananas, Käse und Metaxasauce überbacken,
Pommes frites, Reis

Delikatessen aus dem Meer

200. Kalamaris15,50
gebratener Tintenfisch mit feinem Knoblauchsenfdip, und Butterreis
201. Scampis18,50
gebraten, mit feinen Knoblauchsenfdip und Butterreis
202. Scampis-Spezial²19,00
Scampis (ausgelöst) mit pikanter Tomatensauce und verschiedenen
Käsesorten überbacken, Brot
203. Poseidon-Platte20,00
Scampis und Kalamaris mit feinem Knoblauchsenfdip und Butterreis
204. Seezungenfilet.....16,00
Seezungenfilet mit feinem Knoblauchsenfdip und Butterreis
205. Fischplatte für 2 Personen48,00
Scampis, Kalamaris, Seezunge, mit feinem Knoblauchsenfdip,
Butterreis und ein Bauernsalat

Zu allen Spezialitäten reichen wir einen gemischten Salat.

Genießen Sie die schönen Tage in unserem komplett überdachten
Gartenrestaurant mit Kinderspielplatz und
einem mediterranen Teich.



Für unsere kleinen Gäste

190. Pinocchio-Teller Souvlaki und Pommes frites8,00
191. Dino-Teller Gyros und Pommes frites8,00
192. Snoopy-Teller Suzuki und Pommes frites8,00
193. Asterix-Teller kleines Schnitzel und Pommes frites8,00

Für unsere Senioren

194. Schweinefilet13,00
mit Kräuterbutter und Pommes frites
195. Leber.....11,00
mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites
196. Lammfilet⁴14,00
mit Sauce Bénaise und Pommes frites
197. Gyros überbacken²12,00
mit Metaxa Sauce und Pommes frites
198. Bifteki⁴12,00
mit pikanter Sauce und Pommes frites
199. Putenfilet.....12,00
mit Metaxa-Sauce und Pommes frites
206. Apollo-Teller (klein)⁴11,50
Gyros und Leber, dazu Pommes frites
207. Schweinesteak⁴12,50
mit Metaxa-Sauce, Ananas, Käse überbacken und Pommes frites
208. Gyros.....10,50
mit Zaziki und Pommes frites
209. Putenschnitzel⁴11,00
mit Bernaise Sauce und Pommes frites

Zu allen Spezialitäten reichen wir einen gemischten Salat.

Desserts

218. gemischtes Eis3,00
219. gemischtes Eis mit Sahne3,50
220. Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne4,50
221. Vanille Eis mit heißer Schokolade4,50
222. Junior Becher kleines gemischtes Eis2,50
223. Früchte Becher mit Eis.....4,00
224. Joghurt mit Honig und Mandeln4,00
225. Mousse au chocolat4,00



Getränke

Alkoholfreies

		0,2 l	0,4 l
300.	Cola ^{1,2}	2,10	3,80
301.	Cola-light ^{1,2,4,6,8}	2,10	3,80
302.	Fanta ¹	2,10	3,80
303.	Sprite ^{1,2,7}	2,10	3,80
304.	Spezi ^{1,2,7}	2,10	3,80
305.	Apfelsaft	2,50	3,80
306.	Apfelschorle ⁴	2,20	3,80
307.	Orangensaft 	2,50	3,80
308.	Kirschnektar	2,50	
309.	Bitter Lemon ^{2,3,4,7}	2,50	3,80
310.	Tonic Water ^{4,7}	2,50	3,80
311.	Ginger Ale ^{4,7}	2,50	3,80
		0,2 l	0,7 l
312.	 Mineralwasser	2,40	5,20
313.	Mineralwasser (still)	2,40	5,20

Sekt

315.	Asti Cinzano	0,7 l	18,00
316.	M&M	0,7 l	15,00
317.	Piccolo	0,2 l	5,00

Biere

		0,3 l	0,4 l
320.	Pils 	2,50	3,20
321.	Alster ^{2,7}	2,50	3,20
322.	Radler ^{2,7}	2,50	3,20
323.	Alt 	2,50	3,20
324.	Krefelder ^{1,2}	2,50	3,20
325.	Cofelder ^{2,7}	2,50	3,20
326.	Pils alkoholfrei	2,70	
327.	Malzbier ²	2,30	3,00
328.	Weizenbier alkoholf. ^{0,5 l}		3,70
329.	Weizenbier 	0,5 l	3,70
330.	Köstritzer 	0,5 l	3,70

Heißes

331.	Mocca Kaffee griechisch ¹	2,00
332.	Espresso ¹	2,30
333.	Doppelter Espresso ¹	3,50
334.	Cappuccino ¹	2,50
335.	Kaffee ¹	2,30
336.	Tee	2,00
337.	Michkaffee ¹	2,50
338.	Spezial Kaffee ¹	3,50

mit Metaxa- oder Bananenlikör
& Sahne

Aperitifs

340.	Ouzo (Pilavas)	2 cl	2,10
341.	Martini	2 cl	3,00
342.	Campari Orange ^{2,3}	4 cl	5,00
343.	Sherry	2 cl	3,00

Weinbrände & Cognac

350.	Metaxa*****	2 cl	3,00
351.	Metaxa*****	2 cl	3,50
352.	Metaxa 40 Jahre	2 cl	4,50
353.	Metaxa flambiert	2 cl	4,00
354.	Asbach Uralt	2 cl	2,50

Longdrinks

360.	Wodka Lemon ^{2,3,4,7}	4 cl	5,50
361.	Bacardi Cola ^{1,2}	4 cl	5,50
362.	Gin Tonic ^{2,3,4,7}	4 cl	5,50
363.	Asbach Cola ^{1,2}	4 cl	5,50
364.	Whisky Cola ^{1,2,3}	4 cl	5,50

Liköre

370.	Baileys ²	2 cl	3,50
371.	Bananenlikör ²	2 cl	2,50
372.	Aphrodite-Likör ²	2 cl	2,00
373.	Aphrodite-Likör ²	5 cl	3,00
374.	Amaretto ²	4 cl	3,50

Spirituosen

375.	Fernet Branca	2 cl	2,50
376.	Fernet Menta	2 cl	2,50
377.	Jägermeister	2 cl	2,50
378.	Underberg	2 cl	2,50
379.	Korn	2 cl	2,00
380.	Tequila	2 cl	2,50
381.	Ramazotti	2 cl	3,00
382.	Malteser	2 cl	2,50
383.	Kummerling	2 cl	2,50
384.	Sambuca	2 cl	2,50
385.	Williams Birne	2 cl	2,50
386.	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
387.	Tsipouro	2 cl	2,50

Mal etwas Besonderes...

339.	Ouzo auf Eis	2 cl	2,50
344.	Aperol Spritz ^{2,3}	4 cl	5,00
345.	Hugo ^{2,3}	4 cl	5,00



Hausweine

Flaschenweine

400. Imiglikos	0,75 l.....	14,00
rot, halbsüß		
401. Imiglikos	0,75 l.....	14,00
weiß, halbsüß		
402. Rosé.....	0,75 l.....	16,00
trocken		
403. Demestica	0,75 l.....	14,00
rot, trocken		
404. Demestica	0,75 l.....	14,00
weiß, trocken		
405. Makedonikos	0,75 l.....	16,00
weiß, trocken		
406. Makedonikos	0,75 l.....	16,00
rot		

Offene Weine

	0,25 l	0,5 l
415. Demestica	4,70.....	9,00
weiß/rot, trocken		
416. Retsina (Malamatina)	4,70.....	9,00
weiß, geharzt		
417. Imiglikos	4,70.....	9,00
weiß/rot, halbsüß		
418. Samos	5,50.....	10,00
weiß, sehr süß, Likörwein		
419. Makedonikos	4,70.....	9,00
weiß/rot, trocken		
420. Mavrodaphni	5,50.....	10,00
rot, sehr süß, Likörwein		
425. Rose	5,00.....	9,50
trocken		

Gerne empfehlen wir Ihnen auch den
passenden Wein zu Ihrem gewählten Gericht.



APHRODITE

Qualitäts-Flaschenweine Rot

- | | 0,2 l Glas
6,00 | 0,75 l
24,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 280. Atlantis / 13% g.g.A. Kykladen | | |
| <p>Rebsorte: Mandelaria, Mavrotragano
 Passt zu allen Grillgerichten, besonders zu rotem Fleisch.
 Edler Wein aus Santorin. Gekeltert aus den Rebsorten Mandelaria und Mavrotragano, duftet und schmeckt er nach dunklen Früchten wie Kirschen und Brombeeren mit leichten Aromen von süßlichen Gewürzen.
 Sein Körper vollmundig mit eleganten Taninen und langem Abgang.</p> | | |
| 281. Lion d'or Cabernet / 13% g.g.A. Makedonien | | 24,00 |
| <p>Rebsorte: Cabernet Sauvignon
 Passt zu allen Grillgerichten, besonders zu Schweinefleisch.
 Landwein aus den Pangeon-Bergen (Nordgriechenland).
 100% aus der Cabernettraube gekeltert, besticht der Wein durch das Aroma von Waldfrüchten, Zimt und süßen Gewürzen.
 Sein Körper reich und rund mit weichen Tanninen und elegantem Abgang.</p> | | |
| 282. Feggites / 13,5% g.g.A. Drama | | 28,00 |
| <p>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 Passt zu Lamm und Rind.
 Feiner Wein aus Drama (Nordgriechenland) der durch seine purpurrote Farbe mit violetten Reflexen imponiert. Mit Aromen frischer roter und schwarzer Früchte und einem feinen Geschmack von mineralischen Noten besitzt er einen feinen Körper, der im Abgang samtig schmeckt und an getrocknete Pflaumen und Vanille erinnert.</p> | | |

Qualitäts-Flaschenweine Weiß

- | | 0,2 l Glas
6,00 | 0,75 l
24,00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 283. Atlantis / 13% g.g.A. Kykladen | | |
| <p>Rebsorte: Assyrtiko, Aidani, Athiri
 Passt zu Fisch, hellem Fleisch und mediterranen Vorspeisen.
 Edler Wein aus Santorin. Gekeltert aus den Rebsorten Assyrtiko, Aidani und Athiri dominieren Noten von Citrusfrüchten, hellem Karamel und Jod.
 Die Assyrtiko-Traube bewirkt die frische und knackige Säure, wobei der kleinere Anteil der Trauben Aidani und Athiri für Finesse und einen vollen Körper sorgen.</p> | | |
| 284. Lion d'or Cabernet / 13% g.g.A. Makedonien | | 24,00 |
| <p>Rebsorte: Chardonnay
 Passt zu Schweinefleisch, Fisch und Pfannengerichten.
 Landwein aus den Pangeon-Bergen (Nordgriechenland), der durch seine klare gelb-grüne Farbe imponiert. Reichhaltige fruchtige Aromen von Zitrone, Pfirsich und Mango sorgen für einen ausgewogenen Körper, der mit angenehmer Säure und einem langen fruchtigen Abgang kombiniert wird.</p> | | |
| 285. Feggites / 13,5% g.g.A. Drama | | 28,00 |
| <p>Rebsorte: Sauvignon blanc, Assyrtiko
 Passt zu allen Meeresfrüchten und hellen gegrillten Spezialitäten.
 Ein aromareicher Weißwein aus Drama (Nordgriechenland) der hell, kristallklares Gelb mit grünen Reflexen besitzt. Intensiv und komplex mit tropischen bzw. Citrusfrüchten schmeckt er sehr ausbalanciert und hinterlässt ein angenehmes Aroma mit spritzigem Abgang.</p> | | |

Liebe Gäste,
 es ist technologisch unvermeidbar, dass in diversen Gerichten und Getränken kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind. Hierzu weisen wir freundlich auf die angegebene Auflistung hin:

Zusatzstoffe:
 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = chininhaltig · 4 = mit Konservierungsstoffen ·
 5 = mit Phosphat · 6 = mit Süßungsmitteln · 7 = mit Antioxidationsmitteln ·
 8 = enthält eine Phenylalaninquelle · 9 = geschwärzt ·
 10 = mit Geschmacksvertärker · 11 = mit Niritpokelsalz

Eine Liste der Allergene liegt vor. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.



APHRODITE