

# UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

## ALOS IMETERAS WEISS - AMALAGOS WINES

Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Moscato,  
kraftvoll fruchtig mit feiner Würze

Glas 0,2l **6,20**  
Flasche 0,75l **20,50**

## ALOS IMETERAS ROT - AMALAGOS WINES

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Refosco,  
kräftig, vollmundig fruchtig

Glas 0,2l **6,20**  
Flasche 0,75l **20,50**

## EXIS WEISS - ESTATE MANOLESAKIS

Malagousia, Assyrtiko, frisch und fruchtig

Glas 0,2l **6,20**  
Flasche 0,75l **20,50**

## EXIS ROT - ESTATE MANOLESAKIS

Moscomavro, Limnio, leicht,  
mild und fruchtig

Glas 0,2l **6,20**  
Flasche 0,75l **20,50**

## FOLIA - AMPELOEIS

Chardonnay, frisch, leicht rauchig

Glas 0,2l **6,40**  
Flasche 0,75l **21,50**

## ALFEGA ROT - DOMAINE HATZIMIHALIS

Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc, fruchtig intensiver Cuvée

Glas 0,2l **6,40**  
Flasche 0,75l **21,50**

**ZU UNSEREN GERICHTEN SERVIEREN WIR  
IHNEN PASSENDE UND SORGFÄLTIG AUSGESUCHTE WEINE.  
IHR ODYSSEUS-TEAM BERÄT SIE GERNE.**



Unsere Lokalität, eine ehemalige Baumschule, wurde bereits vor über 60 Jahren zu einem Restaurant umgebaut und wird seit 1978 als griechisches Restaurant genutzt. Wir, die Familie Ilias, betreiben das Restaurant ODYSSEUS nun schon in der zweiten Generation mit viel Leidenschaft und Herzblut und stehen mit unserem Namen für frische Speisen und Qualität.

# KALTE VORSPEISEN

- |   |             |   |                  |
|---|-------------|---|------------------|
| <b>1. ELIÉS &amp; PIPERIÉS</b><br>schwarze <sup>5</sup> & grüne Oliven<br>mit milden Peperonis                            | <b>4,80</b> | <b>6. FÉTA</b><br>Schafskäse mit Tomaten  | <b>6,50</b>      |
| <b>2. TZATZIKI &amp; DOLMADÁKIA</b><br>Tzatziki und Weinblätter<br>mit Reis gefüllt                                       | <b>4,90</b> | <b>7. OKTOPUSSALAT</b><br>eingelegt in Essig & Öl   | <b>13,50</b>     |
| <b>3. TZATZIKI</b>  | <b>4,50</b> | <b>8. TRILOGÍA</b><br>Tzatziki – Taramas – Chtipiti   | <b>7,00</b>      |
| <b>4. TARAMÁS</b><br>Fischrogen-Creme mit gepressten<br>Kartoffeln & Olivenzitroneöl                                      | <b>5,20</b> | <b>9. CHTIPITÍ</b><br>pikante Creme aus Schafskäse  | <b>5,80</b>      |
| <b>5. MELITZANOSALÁTA</b><br>kleinpürierte Auberginen-Creme<br>mit Olivenöl, Essig, Knoblauch<br>und Walnüssen verfeinert | <b>5,20</b> | <b>10. MEZÉ KRÍO</b> <b>AB 2 PERSONEN</b><br>Tzatziki, Taramas, Feta,<br>Melitzanosaláta, Weinblätter,<br>Chtipiti, Oliven, Peperoni,<br>Gurken & Tomaten | <b>P.P. 7,50</b> |

## SALATE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>15. LACHANOSALÁTA</b> Krautsalat  | <b>3,70</b>  |
| <b>17. AGOUROTOMÁTA</b> Gurken & Tomaten   | <b>4,20</b>  |
| <b>18. PRÁSINI</b> Grüner Salat  | <b>3,70</b>  |
| <b>19. TOMATOSALÁTA</b> Tomatensalat   | <b>4,20</b>  |
| <b>21. SALÁTA STÍTHOS</b> Hähnchenbrustfilet auf<br>Blattsalat der Saison, mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln,<br>gerösteten Sonnenblumenkernen, Balsamicojus | <b>11,50</b> |
| <b>23. CHORIÁTIKI</b> griechischer Bauernsalat mit Gurken, Feta,<br>Tomaten, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl & Balsamico                   | <b>9,50</b>  |

> Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, sowie enthaltene Zusatzstoffe, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

# W A R M E V O R S P E I S E N

12. TAGESSUPPE	5,80	27. KOLOKÍTHIA TIGANITÁ	
		gebratene Zucchini mit Tzatziki	7,20
245. OKTAPÓDI PSITÓ		28. PIPERIÉS TIGANITÉS	
eingelegter Oktopus, in Olivenöl & Essig gegrillt	13,50	gebratene Paprika mit Tzatziki	7,20
24. DOLMADÁKIA		259. HALLOÚMI	
Weinblätter mit Reis gefüllt in Tomatensauce	4,90	zypriotischer halbweicher Käse gegrillt, dazu Tomaten	6,80
25. FÉTA SAGANÁKI		255. MANITÁRIA GEMISTÁ	
gebratener Schafskäse mit Tomaten	7,90	Champignons gefüllt mit Spinat, Knoblauchsahnesauce und Käse überbacken	7,00
11. FÉTA PSITÍ		256. MANITÁRIA PSITÁ	
Schafskäse gegrillt in Alufolie mit Tomaten und Peperoni	7,90	gegrillte Champignons in der Alufolie mit hausgemachter Kräuterbutter und Zitronenjus	6,40
29. FÉTA FILO		263. KOLOKITHOKEFTÉDES	
Ofen-Schafskäse mit Filoteig ummantelt und Thymianhonig	8,90	gebratene Zucchini puffer aus Ei, Käse Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Basilikum Dill & Minze, dazu Tzatziki	7,80
26. MELITZÁNES TIGANITÉS			
gebratene Auberginen mit Tzatziki	7,20		

## FÜR MEHRERE PERSONEN

### 30. MEZÉ ZESTÓ AB 2 PERSONEN

Weinblätter, Feta Saganaki, gebratene Auberginen,  
gebratene Zucchini, gebratene Paprika und Tzatziki

P.P. 7,50

### 31. MEZÉ ZESTÓ & KRÍO AB 4 PERSONEN

Ein traumhafter Querschnitt aus kalt und warm  
Tzatziki, Taramas, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Feta, Melitzanosalata,  
Weinblätter, Gurken, Tomaten, Saganaki, gebratene Auberginen,  
gebratene Zucchini und gebratene Paprika

P.P. 7,50

# GEGRILLTES MIT SALAT

## VOM SCHWEIN

<b>40. SOUTZOÚKIA</b> Hackröllchen (Schwein / Rind) mit Reis und Patatakia	<b>12,20</b>
<b>41. BIFTÉKI</b> Hackball (Schwein / Rind) gefüllt mit Feta, dazu Reis und Patatakia	<b>13,80</b>
<b>42. SOUVLÁKIA</b> Spieße mit Reis und Patatakia	<b>12,90</b>
<b>46. CHEFSPIESS</b> gefülltes Schweinefilet mit Feta auf Spieß, dazu Sauce Béarnaise und weißer Reis	<b>16,50</b>
<b>47. GYROS</b> mit Tzatziki, Patatakia und Reis	<b>12,80</b>
<b>48. SCHWEINEFILET MEDAILLONS</b> mit Kräuterbutter und Reis	<b>14,20</b>
<b>72. GEFÜLLTES SCHWEINEFILET</b> mit Feta, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Patatakia	<b>16,90</b>

## VOM RIND

<b>44. RINDERLEBER</b> mit Röstzwiebeln und Patatakia	<b>11,60</b>
<b>ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ANGUS*</b>	
<b>68.</b> mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Patatakia	<b>22,90</b>
<b>69.</b> mit Sauce Béarnaise und Patatakia	<b>23,50</b>
<b>70.</b> mit Pfeffersauce und Patatakia	<b>23,50</b>

\* Alle unsere Rumpsteaks haben ein Gewicht von ca. **220 g**

# GEMISCHTES VOM GRILL MIT SALAT

59. HÉRMESES-TELLER\* Soutzouki, Souvlaki, Schnitzel und Gyros 16,80

63. PLÁKA-TELLER\* Souvlaki, Schnitzel, Gyros und Tzatziki 15,80

## FÜR ZWEI PERSONEN

### 94. RHÓDOS-PLATTE\*

Zwei Lammkoteletts, zwei Souvlakia, zwei Soutzoukia,  
Gyros und Bauernsalat

35,60

\* Alle gemischten Gerichte servieren wir zzgl. Patatakia und Reis.

# SAUCEN & BEILAGEN

PFEFFERSAUCE	2,80	KRITHARAKI griechische Nudeln	
SAUCE BÉARNAISE	2,80	in Form von Reis	2,80
METAXASAUCE	2,80	FOLIENKARTOFFEL mit Tzatziki	4,80
CHAMPIGNONSAUCE	2,80	GÍGANTES dicke Bohnen	4,90
AIWA rote Paprikamus	1,20	FASOLAKIA grüne Bohnen	5,50
		BAMIES Okraschoten	6,90
REIS weiß oder in Tomatensauce	2,60	DRILLINGE	3,80
PATATAKIA griechische Kartoffelchips	2,90	TOURLOU Auberginen, Zucchini,	
POMMES FRITES	2,90	Möhren, Kartoffeln, Paprika	6,50

## PFANNENGERICHTE MIT SALAT

---

32. **OMELÉTA** Omelett mit Feta und Tomaten 8,90
38. **HÄHNCHENBRUSTFILET**  
gebraten mit Champignons und Rahmsauce, dazu Patatakia 13,90
71. **SCHWEINEFILET MEDAILLONS**  
mit Champignons und Metaxasauce, dazu weißer Reis 15,20
73. **SPITIKÓ** Schweinefilet Medaillons mit Zwiebeln, Paprika, Champignons  
gebraten auf Rahmsauce, dazu weißer Reis 15,90
244. **KOTÓPOULO GEMISTÓ** gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Basilikum,  
Feta und Tomaten auf Sahnesauce, mit Weißwein und Knoblauch verfeinert,  
dazu weißer Reis 16,80
247. **TIGANÁKI** Schweinefilet Medaillons in Sahnesauce und Champignons,  
dazu weißer Reis 15,20

## ÜBERBACKENES MIT SALAT

---

49. **GYROS** mit Käse und Metaxasauce überbacken,  
dazu Patatakia 14,80
43. **BIFTÉKI** mit Käse und Metaxasauce überbacken,  
dazu Patatakia 15,40
51. **SCHNITZEL** mit Käse und Metaxasauce überbacken,  
dazu Patatakia 14,80
87. **MOUSAKÁ** Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch,  
mildem Käse und Béchamelsauce überbacken 12,60
80. **MANÉSTRA** Krittharaki in Tomatensauce und Feta überbacken 8,80

# LAMMGERICHTE MIT SALAT

---

- |                       |   |       |
|-----------------------|---|-------|
| 88. PAIDÁKIA*         | Lammkoteletts vom Grill   | 16,20 |
| 54. LAMMFILETS        | gegrillt mit grünen Bohnen, Reis und Tzatziki   | 26,50 |
| 258. ARNÁKI ROSMARÍNO | Lammfilets gebraten mit Rosmarin, Oliven und Rotweinreduktion, dazu Drillinge und Champignons | 26,80 |

## IM STEINGUTTOPF

### 90. ARNÍ FOÚRNOU\*

Lammhaxe geschmort im eigenen Saft, aus dem Backofen mit Feta in einer würzigen Sauce

17,50

### 89. STIFÁDO

Lammhaxe geschmort im eigenen Saft, aus dem Backofen mit Feta und traditionellen Silberzwiebeln

17,90

\* Wählen Sie zu den Gerichten 88 und 90 bitte eine der folgenden Beilagen:

**REIS, KRITHARAKI, PATATAKIA, DICKE BOHNEN, GRÜNE BOHNEN, TOURLOU**

# FISCHGERICHTE MIT SALAT

---

97.	<b>GAVROS</b> Sardellen gebraten, dazu Patatakia	10,80
98.	<b>BAKALIARO</b> Seehecht filetiert und gebraten, dazu Patatakia	15,30
243.	<b>DORADE ROYAL</b> Goldbrasse gegrillt, dazu Drillinge und Broccoli	16,80
101.	<b>BABYCALAMARIS</b> gebraten dazu Patatakia	14,90
103.	<b>KALAMARIA</b> gebraten in Knoblauchsahnesauce und weißer Reis	14,40
104.	<b>KALAMARIA</b> gebraten, dazu Patatakia	13,80
105.	<b>RIESENGARNELEN</b> 5 Stück, gegrillt, dazu Patatakia	26,50
106.	<b>RIESENGARNELEN</b> 6 Stück, gebraten und geschält in Knoblauchsahnesauce, dazu weißer Reis	26,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

82.	<b>EMMANUEL</b> Schnitzel mit Patatakia	6,80
83.	<b>MENI</b> Soutzoukia mit Patatakia	6,80
84.	<b>MELANIE</b> Souvlaki mit Patatakia	6,80
85.	<b>TONI</b> Gyros mit Patatakia	6,80
86.	<b>SOPHIA</b> Hähnchenbrustfilet mit Patatakia	6,80



# DESSERTS

---

108.	<b>ANÁMICHTO</b> gemischtes Eis mit Sahne	4,20
109.	<b>GIAOÚRTI ME MÉLI</b> Joghurt mit Thymian-Honig und Walnüssen	4,80
111.	<b>BAKLAVÁ</b> gesüßter Filoteig, Walnüsse, dazu Vanilleeis und Sahne	5,20
112.	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> mit Sahne	4,70
113.	<b>ZESTÁ KERÁSIA</b> Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,20
114.	<b>ZESTÍ SOKOLÁTA</b> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	5,20
188.	<b>KORMÓS</b> griechischer Kuchen mit Schokolade, Butterkeksen und Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne	5,20

## TIPP DES HAUSES

Machen Sie doch einmal ein besonderes Geschenk und überraschen Sie Freunde oder Bekannte mit einem Gutschein für ein griechisches Essen zu einem von Ihnen gewählten Betrag. Gerne beraten wir Sie auch zu Geburtstags- und Firmenfeier, zu Hochzeiten, Taufen, Kommunion und Firmung.

Interesse? Sprechen Sie uns an.

# KALTE GETRÄNKE & BIERE

SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25l	2,40	BRINKHOFF'S NO.1		
	Flasche 0,75l	5,90	PILSENER	0,25l	2,20
SELTERS NATURELL	0,25l	2,40		0,5l	4,40
	0,75l	5,90	SCHLÖSSER ALT	0,25l	2,20
TAFELWASSER	0,3l	1,50		0,5l	4,40
COCA COLA <sup>1, 6, 9</sup>	0,3l	3,20	RADLER <sup>9</sup>	0,25l	2,20
COCA COLA ZERO <sup>1, 6, 8, 9</sup>	0,3l	3,20	ALSTER <sup>1, 3, 9, 10</sup>	0,25l	2,20
FANTA <sup>1, 3, 10</sup>	0,3l	3,20	ALT SCHUSS <sup>1</sup>	0,25l	2,20
SPRITE <sup>9</sup>	0,3l	3,20	KREFELDER <sup>1, 6, 9</sup>	0,25l	2,20
SPEZI <sup>1, 3, 6, 9, 10</sup>	0,3l	3,20	VITAMALZ <sup>1</sup>	0,25l	2,20
APFELSAFT	0,2l	2,40	JEVER FUN alkoholfrei	0,33l	2,90
ORANGENSAFT	0,2l	2,40	SCHÖFFERHOFER		
APFELSCHORLE	0,2l	2,40	Hefeweizen	0,5l	4,20
BITTER LEMON <sup>3, 7</sup>	0,2l	2,80	alkoholfrei	0,5l	4,20
TONIC WATER <sup>7</sup>	0,2l	2,80			
GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2l	2,80			

# HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	2,00	HEISSE MILCH	2,00
CAPPUCCINO		mit Honig	2,40
mit Sahne	2,20	KAKAO	
mit Milch	2,20	mit Milch	2,80
ESPRESSO	2,00	mit Sahne	2,80
Doppio	3,20		
Macchiato	2,00		
Corretto	3,20	TEE	
CAFÉ AU LAIT	2,50	Schwarzer Tee	2,20
LATTE MACCHIATO	2,80	Kamillentee	2,20
GRIECHISCHER MOKKA	2,20	Pfefferminztee	2,20
GRIECHISCHER MOKKA DIPLO	3,80	Frischer Pfefferminztee	2,50

# APERITIFS

<b>MARTINI</b>			<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup>	5 cl	<b>3,70</b>
Bianco	5 cl	<b>3,80</b>	Orange <sup>1</sup>		<b>4,50</b>
Extra dry	5 cl	<b>3,80</b>	Soda <sup>1</sup>		<b>4,20</b>
Rosso	5 cl	<b>3,80</b>	<b>APEROL</b>	5 cl	<b>3,70</b>
<b>SHERRY</b>			Orange <sup>17</sup>		<b>4,50</b>
Dry	5 cl	<b>3,50</b>	Spritz <sup>17</sup>		<b>6,20</b>
Medium	5 cl	<b>3,50</b>	<b>OUZO PLOMARI</b> auf Eis		<b>3,20</b>

# DIGESTIFS & LIKÖRE

<b>DOPPELKORN</b>	2 cl	<b>2,00</b>
<b>MALTESER AQUAVIT</b>	2 cl	<b>2,20</b>
<b>UNDERBERG</b>	2 cl	<b>2,30</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	<b>2,40</b>
<b>FERNET MENTA</b>	2 cl	<b>2,40</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> auf Eis	4 cl	<b>4,20</b>
<b>AVERNA</b> auf Eis	4 cl	<b>4,20</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	<b>2,00</b>
<b>VODKA ABSOLUT</b>	2 cl	<b>2,20</b>
<b>TENTURA</b> <sup>1</sup> Zimt & Nelken	4 cl	<b>3,20</b>
<b>OUZO</b>	2 cl	<b>2,00</b>
<b>CAFÉ-OUZOLIKÖR</b>	4 cl	<b>3,20</b>

## OUZO PLOMARI

### OUZO PLOMARI

Flasche 200 ml **10,80**

Der Ouzo Plomari stammt von der Insel Lesbos und wird in einem aufwändigen Produktionsverfahren durch die Doppeldestillation reifer Trauben gewonnen. Der charakteristische Geschmack entsteht durch das Hinzufügen von Anissamen und weiteren 17 natürlichen Gewürzkräutern wie Koriander, Fenchel, Minze, Salbei und Lindenblüten.

<b>KUMQUAT</b> <sup>1</sup> auf Eis	3 cl	<b>3,50</b>	<b>AMARETTO</b>		
<b>BANANE</b> <sup>1</sup> auf Eis	3 cl	<b>3,50</b>	Disaronno	2 cl	<b>2,20</b>
<b>BAILEY'S</b> auf Eis	4 cl	<b>3,80</b>	heiß mit Sahne	2 cl	<b>2,40</b>
<b>SAMBUCA</b>	2 cl	<b>2,40</b>			

> 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwärtzt, 6 Koffeinhaltig, 7 Chininhaltig, 8 Süßstoffe, 9 Säuerungsmittel / Säureregulatoren, 10 Stabilisatoren

# LONGDRINKS & WHISKYS

<b>JOHNNIE WALKER</b> blended red Label	5,20	<b>BACARDI COLA</b> <sup>16</sup>	5,50
<b>WILLIAM GRANT'S</b> blended	5,20	<b>METAXA COLA</b> <sup>16</sup>	5,50
<b>JACK DANIEL'S</b> Tennessee old No. 7	6,50	<b>GIN TONIC</b> <sup>4</sup>	5,50
<b>CHIVAS REGAL</b> blended 12 years	7,50	<b>VODKA</b> Lemon <sup>37</sup>	5,50
		Tonic <sup>7</sup>	5,50
		Orange	5,50
		<b>WHISKY COLA</b> <sup>16</sup>	5,50

# WEIN- & TRESTERBRÄNDE

## METAXA

### METAXA

5 ☆	2 cl	3,20
5 ☆ flambiert	4 cl	6,20
7 ☆	2 cl	3,80

### RESERVE

12 ☆	2 cl	5,50
------	------	------

**GRANDE RESERVE** 2 cl 5,50

**PRIVATE RESERVE** 2 cl 6,80

### IDONIKO TSIPOURO

ohne Anis	2 cl	2,80
mit Anis	2 cl	2,80
Flasche	200 ml	11,50

### METHEXIS

Cabernet Sauvignon	2 cl	4,60
Chardonnay	2 cl	4,60
Muscat	2 cl	4,60
Sauvignon Blanc Cigar	2 cl	7,20

Der Methexis Cigar erlangt sein außergewöhnliches Aroma durch den Ausbau in neuen und zum Teil alten französischen Eichenholzfässern. Er reift sechs Monate in neuen und weitere sechs Monate in alten Eichenholzfässern, das Bouquet wird bereichert mit den Aromen des exzellenten Weines, der in denselben Fässern lagerte.

> Die Anzahl der Sterne ergibt die Jahre der Lagerung in französischen Eichenholzfässern.

# WEINE & EDLE TROPFEN



Glas Karaffe  
0,2l 0,5l

<b>NAOUSSA</b> rot & trocken	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>KLEONI</b> weiß & trocken	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>IMIGLYKOS</b> rot & lieblich	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>IMIGLYKOS</b> weiß & lieblich	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>AMYNTAION ROSÉ</b> trocken	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>RETSINA</b> leicht geharzt	<b>4,80</b>	<b>11,00</b>
<b>MAVRODAPHNE</b> rot & süß	<b>5,80</b>	<b>13,00</b>
<b>SAMOS</b> weiß & süß	<b>5,80</b>	<b>13,00</b>
<b>RETSINA MALAMATINA</b> geharzt, Flasche		<b>8,50</b>

## SCHAUMWEINE

### C·A·I·R BRUT

Glas	0,1l	<b>4,60</b>
Flasche	0,75l	<b>28,50</b>

Der Cair Schaumwein aus Rhodos ist ein natürlicher Sekt, vinifiziert aus der Athiri Traube, die in vor-gewählten Gebirgsweinsbergen kultiviert werden. Produziert entsprechend der Methode erfunden von Dom Pérignon, im Keller der Monastery d'Hautvil-lers, die Methode des langlebigen Reifens mit der traditionellen zweiten Gärung in der Flasche.

### BIBLIA CHORA WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

Sauvignon Blanc und Assyrtiko, kräftig fruchtiges Aroma, voll und erfrischend im Geschmack mit angenehmem Säuregehalt.

Flasche 0,75l **28,00**

### MALAGOUSIA - GEROVASSILIOU

Aus der seltenen Rebe Malagousia, mild und leicht, mit ausbalancierter Säure.

Flasche 0,75l **30,50**

### OVILOS WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

Semillon und Assyrtiko, acht Monate in Eichenholzfässern ausgebaut, körperreicher Wein mit guter Säurestruktur.

Flasche 0,75l **36,50**

### MERLOT ROT - TSANTALI

Bio-Landwein, gehaltvoll und weich.

Flasche 0,75l **23,50**

### AMETHYSTOS ROT - CONSTANTIN LAZARIDIS

Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko, zwölf Monate in Eichenholzfässern gelagert.

Flasche 0,75l **32,00**

