

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

ALOS IMETERAS WEISS - AMALAGOS WINES

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

Glas 0,15l **5,20** Flasche 0,75l **23,50**

ALOS IMETERAS ROT - AMALAGOS WINES

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Refosco,
kräftig, vollmundig fruchtig

Glas 0,15l **5,20** Flasche 0,75l **23,50**

EXIS WEISS - ESTATE MANOLESAKIS

Malagousia, Assyrtiko, frisch und fruchtig

Glas 0,15l **5,20** Flasche 0,75l **23,50**

EXIS ROT - ESTATE MANOLESAKIS

Moscomavro, Limnio, leicht, mild und fruchtig

Glas 0,15l **5,20** Flasche 0,75l **23,50**

CUVEE III WEISS - MEGA SPILEO

Malagousia, Assyrtiko, Chardonnay,
frische Säure

Glas 0,15l **5,20** Flasche 0,75l **23,50**

CUVEE III ROT - MEGA SPILEO

Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko,
langer Abgang, würzig

Glas 0,15l **5,40** Flasche 0,75l **24,50**

**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

| | | | |
|---|-------------|--|--------------|
| 1. ELIÉS & PIPERIÉS schwarze ⁵ & grüne Oliven mit milden Peperonis | 5,40 | 6. FÉTA Schafskäse mit Tomaten | 7,50 |
| 2. TZATZIKI & DOLMADÁKIA Tzatziki und Weinblätter mit Reis gefüllt | 5,80 | 7. OKTOPUSSALAT eingelegt in Essig & Öl | 16,90 |
| 3. TZATZIKI | 5,20 | 8. TRILOGÍA Tzatziki – Taramas – Chtipiti | 8,20 |
| 4. TARAMÁS Fischrogen-Creme mit gepressten Kartoffeln & Olivenzitroneöl | 6,20 | 9. CHTIPITÍ pikante Creme aus Schafskäse | 6,90 |
| 5. MELITZANOSALÁTA kleinpürierte Auberginen-Creme mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Walnüssen verfeinert | 6,40 | 10. MEZÉ KRÍO Tzatziki, Taramas, Feta, Melitzanosaláta, Weinblätter, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Gurken & Tomaten | 18,00 |

SALATE

| | |
|--|--------------|
| 15. LACHANOSALÁTA Krautsalat | 3,70 |
| 17. AGOUROTOMÁTA Gurken & Tomaten | 5,20 |
| 18. PRÁSINI Grüner Salat | 3,70 |
| 19. TOMATOSALÁTA Tomatensalat | 5,20 |
| 21. SALÁTA STÍTHOS Hähnchenbrustfilet auf Blattsalat der Saison, mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumenkernen, Balsamicojus | 14,00 |
| 23. CHORIÁTIKI griechischer Bauernsalat mit Gurken, Feta, Tomaten, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl & Balsamico | 10,80 |

> 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 | 6,80 | 27. KOLOKÍTHIA TIGANITÁ | |
| | | gebratene Zucchini mit Tzatziki | 8,50 |
| 245. OKTAPÓDI PSITÓ | | 28. PIPERIÉS TIGANITÉS | |
| eingelegter Oktopus, in Olivenöl & Essig gegrillt | 16,90 | gebratene Paprika mit Tzatziki | 8,50 |
| 24. DOLMADÁKIA | | 259. HALLOÚMI | |
| Weinblätter mit Reis gefüllt in Tomatensauce | 5,80 | zypriotischer halbweicher Käse gegrillt, dazu Tomaten | 8,90 |
| 25. FÉTA SAGANÁKI | | 255. MANITÁRIA GEMISTÁ | |
| gebratener Schafskäse mit Tomaten | 9,50 | Champignons gefüllt mit Spinat, Knoblauchsahnesauce und Käse überbacken | 8,90 |
| 11. FÉTA PSITÍ | | 256. MANITÁRIA PSITÁ | |
| Schafskäse gegrillt in Alufolie mit Tomaten und Peperoni | 9,50 | gegrillte Champignons in der Alufolie mit hausgemachter Kräuterbutter und Zitronenjus | 7,20 |
| 29. FÉTA FILO | | 263. KOLOKITHOKEFTÉDES | |
| Ofen-Schafskäse mit Filoteig ummantelt und Thymianhonig | 9,80 | gebratene Zucchini-puffer aus Ei, Käse Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Basilikum Dill & Minze, dazu Tzatziki | 8,80 |
| 26. MELITZÁNES TIGANITÉS | | | |
| gebratene Auberginen mit Tzatziki | 8,50 | | |

FÜR MEHRERE PERSONEN

30. MEZÉ ZESTÓ

Weinblätter, Feta Saganaki, gebratene Auberginen,
gebratene Zucchini, gebratene Paprika und Tzatziki **18,00**

31. MEZÉ ZESTÓ & KRÍO

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 **36,00**

GEGRILLTES MIT SALAT

VOM SCHWEIN

| | |
|---|--------------|
| 40. SOUTZOÚKIA Hackröllchen (Schwein & Rind) mit Reis und Patatakia | 15,20 |
| 41. BIFTÉKI Hackball (Schwein & Rind) gefüllt mit Feta, dazu Reis und Patatakia | 17,80 |
| 42. SOUVLÁKIA Spieße mit Reis und Patatakia | 15,90 |
| 46. CHEFSPIESS gefülltes Schweinefilet mit Feta auf Spieß, dazu Sauce Béarnaise und weißer Reis | 20,50 |
| 47. GYROS mit Tzatziki, Patatakia und Reis | 15,80 |
| 48. SCHWEINEFILET MEDAILLONS mit Kräuterbutter und Reis | 17,50 |
| 72. GEFÜLLTES SCHWEINEFILET mit Feta, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Patatakia | 21,50 |

VOM RIND

| | |
|--|--------------|
| 44. RINDERLEBER mit Röstzwiebeln und Patatakia | 14,20 |
| ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ANGUS (ca. 250g) | |
| 68. mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Patatakia | 27,50 |
| 69. mit Sauce Béarnaise und Patatakia | 27,50 |
| 70. mit Pfeffersauce und Patatakia | 27,50 |

GEMISCHTES VOM GRILL MIT SALAT

59. HÉRMESES-TELLER* Soutzouki, Souvlaki, Schnitzel und Gyros 19,80

63. PLÁKA-TELLER* Souvlaki, Schnitzel, Gyros und Tzatziki 18,90

FÜR ZWEI PERSONEN

94. RHÓDOS-PLATTE*

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

43,80

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

SAUCEN & BEILAGEN

| | | | |
|--------------------------------------|------|-------------------------------|------|
| PFEFFERSAUCE | 3,90 | KRITHARAKI griechische Nudeln | |
| SAUCE BÉARNAISE | 3,90 | in Form von Reis | 3,40 |
| METAXASAUCE | 3,90 | FOLIENKARTOFFEL mit Tzatziki | 4,80 |
| CHAMPIGNONSAUCE | 3,90 | GÍGANTES dicke Bohnen | 5,80 |
| AIWA rote Paprikamus | 2,00 | FASOLAKIA grüne Bohnen | 5,90 |
| | | BAMIES Okraschoten | 6,90 |
| REIS weiß oder in Tomatensauce | 3,60 | DRILLINGE | 4,20 |
| PATATAKIA griechische Kartoffelchips | 3,80 | TOURLOU Auberginen, Zucchini, | |
| POMMES FRITES | 3,80 | Möhren, Kartoffeln, Paprika | 7,80 |

P F A N N E N G E R I C H T E MIT SALAT

32. **OMELÉTA** Omelett mit Feta und Tomaten 10,80
38. **HÄHNCHENBRUSTFILET**
gebraten mit Champignons und Rahmsauce, dazu Patatakia 16,80
71. **SCHWEINEFILET MEDAILLONS**
mit Champignons und Metaxasauce, dazu weißer Reis 18,90
73. **SPITIKÓ** Schweinefilet Medaillons mit Zwiebeln, Paprika, Champignons
gebraten auf Rahmsauce, dazu weißer Reis 19,50
244. **KOTÓPOULO GEMISTÓ** gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Basilikum,
Feta und Tomaten auf Sahnesauce, mit Weißwein und Knoblauch verfeinert,
dazu weißer Reis 21,50
247. **TIGANÁKI** Schweinefilet Medaillons in Sahnesauce und Champignons,
dazu weißer Reis 18,90

Ü B E R B A C K E N E S MIT SALAT

49. **GYROS** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 17,80
43. **BIFTÉKI** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 19,40
51. **SCHNITZEL** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 17,80
87. **MOUSAKÁ** Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch,
mildem Käse und Béchamelsauce überbacken 14,80
80. **MANÉSTRA** Kritharaki in Tomatensauce und Feta überbacken 9,80

LAMMGERICHTE MIT SALAT

- | | |
|--|--------------|
| 88. PAIDÁKIA* Lammkoteletts vom Grill | 23,90 |
| 54. LAMMFILETS gegrillt mit grünen Bohnen, Reis und Tzatziki | 27,50 |
| 258. ARNÁKI ROSMARÍNO Lammfilets gebraten mit Rosmarin, Oliven und Rotweinreduktion, dazu Drillinge und Champignons | 27,80 |

IM STEINGUTTOPF

90. ARNÍ FOÚRNOU*

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

20,50

89. STIFÁDO

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

21,90

* 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. GAVROS | Sardellen gebraten, dazu Patatakia | 14,80 |
| 98. BAKALIARO | Seehecht filetiert und gebraten, dazu Patatakia | 15,80 |
| 243. DORADE ROYAL | Goldbrasse gegrillt, dazu Drillinge und Broccoli | 18,50 |
| 101. BABYCALAMARIS | gebraten dazu Patatakia | 18,50 |
| 103. KALAMARIA | gebraten in Knoblauchsahnesauce und weißer Reis | 16,40 |
| 104. KALAMARIA | gebraten, dazu Patatakia | 15,80 |
| 105. RIESENGARNELEN | 5 Stück, gegrillt, dazu Patatakia | 28,50 |
| 106. RIESENGARNELEN | 6 Stück, gebraten und geschält in Knoblauchsahnesauce, dazu weißer Reis | 27,90 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE* BIS 12 JAHRE

| | | |
|--------------|----------------------------------|------|
| 82. EMMANUEL | Schnitzel mit Patatakia | 6,80 |
| 83. MENI | Soutzoukia mit Patatakia | 6,80 |
| 84. MELANIE | Souvlaki mit Patatakia | 6,80 |
| 85. TONI | Gyros mit Patatakia | 6,80 |
| 86. SOPHIA | Hähnchenbrustfilet mit Patatakia | 6,80 |

* Erwachsene bezahlen 9,80

DESSERTS

| | | |
|-------------------------|--|------|
| 108. ANÁMICHTO | gemischtes Eis mit Sahne | 4,20 |
| 109. GIAOÚRTI ME MÉLI | Joghurt mit Thymian-Honig und Walnüssen | 5,20 |
| 111. BAKLAVÁ | gesüßter Filoteig, Walnüsse, dazu Vanilleeis und Sahne | 6,40 |
| 112. MOUSSE AU CHOCOLAT | mit Sahne | 4,70 |
| 113. ZESTÁ KERÁSIA | Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne | 6,00 |
| 114. ZESTÍ SOKOLÁTA | Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne | 6,00 |
| 188. KORMÓS | griechischer Kuchen mit Schokolade, Butterkeksen und Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne | 6,20 |

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 0,25 l | 2,50 | BRINKHOFF'S NO.1 | | |
| | Flasche 0,75 l | 6,50 | PILSENER | 0,25 l | 2,80 |
| SELTERS NATURELL | Flasche 0,25 l | 2,50 | | 0,5 l | 4,90 |
| | Flasche 0,75 l | 6,50 | SCHLÖSSER ALT | 0,25 l | 2,80 |
| COCA COLA ^{1, 6, 9} | 0,3 l | 3,60 | | 0,5 l | 4,90 |
| COCA COLA ZERO ^{1, 6, 8, 9} | 0,3 l | 3,60 | RADLER ⁹ | 0,25 l | 2,80 |
| FANTA ^{1, 3, 10} | 0,3 l | 3,60 | ALSTER ^{1, 3, 9, 10} | 0,25 l | 2,80 |
| SPRITE ⁹ | 0,3 l | 3,60 | ALT SCHUSS ¹ | 0,25 l | 2,80 |
| SPEZI ^{1, 3, 6, 9, 10} | 0,3 l | 3,60 | KREFELDER ^{1, 6, 9} | 0,25 l | 2,80 |
| APFELSAFT | 0,2 l | 2,40 | VITAMALZ ¹ | 0,25 l | 2,80 |
| ORANGENSAFT | 0,2 l | 2,40 | JEVER FUN alkoholfrei | 0,33 l | 3,50 |
| APFELSCHORLE | 0,2 l | 2,40 | SCHÖFFERHOFER | | |
| BITTER LEMON ^{3, 7} | 0,2 l | 2,90 | Hefeweizen | 0,5 l | 4,80 |
| TONIC WATER ⁷ | 0,2 l | 2,90 | alkoholfrei | 0,5 l | 4,80 |
| GINGER ALE ¹ | 0,2 l | 2,90 | | | |

HEISSE GETRÄNKE

| | | | |
|--------------------------|------|-------------------------|------|
| KAFFEE | 2,50 | HEISSE MILCH | 2,50 |
| CAPPUCCINO | | mit Honig | 2,90 |
| mit Sahne | 2,90 | KAKAO | |
| mit Milch | 2,90 | mit Milch | 3,20 |
| ESPRESSO | 2,50 | mit Sahne | 3,20 |
| Doppio | 3,80 | | |
| Macchiato | 2,70 | | |
| Corretto | 3,30 | TEE | |
| CAFÉ AU LAIT | 3,40 | Schwarzer Tee | 2,50 |
| LATTE MACCHIATO | 3,60 | Kamillentee | 2,50 |
| GRIECHISCHER MOKKA | 2,80 | Pfefferminztee | 2,50 |
| GRIECHISCHER MOKKA DIPLO | 3,80 | Frischer Pfefferminztee | 3,20 |

APERITIFS

| | | | | | |
|----------------|------|-------------|----------------------------|------|-------------|
| MARTINI | | | CAMPARI¹ | 5 cl | 3,90 |
| Bianco | 5 cl | 4,20 | Orange ¹ | | 6,20 |
| Extra dry | 5 cl | 4,20 | Soda ¹ | | 5,40 |
| Rosso | 5 cl | 4,20 | APEROL | 5 cl | 3,90 |
| SHERRY | | | Orange ¹⁷ | | 6,20 |
| Dry | 5 cl | 3,90 | Spritz ¹⁷ | | 6,80 |
| Medium | 5 cl | 3,90 | LILLET | | |
| | | | Wildberry | | 6,80 |

DIGESTIFS & LIKÖRE

| | | |
|--|------|-------------|
| DOPPELKORN | 2 cl | 2,20 |
| MALTESER AQUAVIT | 2 cl | 2,50 |
| UNDERBERG | 2 cl | 2,50 |
| FERNET BRANCA | 2 cl | 3,00 |
| FERNET MENTA | 2 cl | 3,00 |
| RAMAZZOTTI auf Eis | 4 cl | 4,60 |
| AVERNA auf Eis | 4 cl | 4,60 |
| JÄGERMEISTER | 2 cl | 2,50 |
| VODKA ABSOLUT | 2 cl | 2,50 |
| TENTURA¹ Zimt & Nelken | 4 cl | 3,50 |
| OUZO | 2 cl | 2,50 |
| CAFÉ-OUZOLIKÖR | 4 cl | 3,80 |

OUZO PLOMARI

OUZO PLOMARI

| | | |
|---------|--------|--------------|
| Flasche | 200 ml | 14,00 |
| auf Eis | 3 cl | 3,50 |

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.

| | | | | | |
|------------------------------------|------|-------------|-----------------|------|-------------|
| KUMQUAT¹ auf Eis | 3 cl | 3,50 | AMARETTO | | |
| BANANE¹ auf Eis | 3 cl | 3,50 | Disaronno | 2 cl | 2,50 |
| BAILEY`S auf Eis | 4 cl | 4,20 | heiß mit Sahne | 2 cl | 2,90 |
| SAMBUCA | 2 cl | 2,90 | | | |

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

LONGDRINKS & WHISKYS

| | | | | | |
|------------------------|------|-------------|--|-----------------------------------|-------------|
| JOHNNIE WALKER | | | | BACARDI COLA ¹⁶ | 6,50 |
| blended red Label | 4 cl | 5,20 | | METAX A COLA ¹⁶ | 6,50 |
| WILLIAM GRANT`S | | | | GIN TONIC ⁴ | 6,50 |
| blended | 4 cl | 5,20 | | VODKA | |
| JACK DANIEL`S | | | | Lemon ³⁷ | 6,50 |
| Tennessee old No. 7 | 4 cl | 6,50 | | Tonic ⁷ | 6,50 |
| CHIVAS REGAL | | | | Orange | 6,50 |
| blended 12 years | 4 cl | 7,50 | | WHISKY COLA ¹⁶ | 6,50 |

WEIN- & TRESTERBRÄNDE

METAXA

METAXA

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

RESERVE

| | | |
|-----------|------|-------------|
| 12 | 2 cl | 5,90 |
|-----------|------|-------------|

| | | |
|-----------------------|------|-------------|
| GRANDE RESERVE | 2 cl | 5,90 |
|-----------------------|------|-------------|

| | | |
|------------------------|------|-------------|
| PRIVATE RESERVE | 2 cl | 7,20 |
|------------------------|------|-------------|

IDONIKO TSIPOURO

| | | |
|-------------------|--------|--------------|
| ohne Anis auf Eis | 3 cl | 3,60 |
| mit Anis auf Eis | 3 cl | 3,60 |
| Flasche | 200 ml | 15,00 |

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
0,15l 0,5l

| | | |
|---|------|-------|
| NAOUSSA rot & trocken | 4,00 | 12,50 |
| KLEONI weiß & trocken | 4,00 | 12,50 |
| IMIGLYKOS rot & lieblich | 4,00 | 12,50 |
| IMIGLYKOS weiß & lieblich | 4,00 | 12,50 |
| AMYNTAION ROSÉ trocken | 4,00 | 12,50 |
| RETSINA leicht geharzt | 4,00 | 12,50 |
| MAVRODAPHNE rot & süß | 4,80 | 14,00 |
| SAMOS weiß & süß | 4,80 | 14,00 |
| RETSINA MALAMATINA geharzt, Flasche | | 8,90 |

SCHAUMWEIN & SEKT

Haussekt

Glas 0,15l **5,20**

Amalia BRUT

Flasche 0,75l **32,50**

BIBLIA CHORA WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

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

Glas 0,15l **6,90** Flasche 0,75l **31,50**

MALAGOUSIA - GEROVASSILIOU

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

Flasche 0,75l **33,50**

OVILOS WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

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

Flasche 0,75l **37,50**

MERLOT ROT - TSANTALI

Bio-Landwein, gehaltvoll und weich.

Flasche 0,75l **24,50**

AMETHYSTOS ROT - CONSTANTIN LAZARIDIS

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

Flasche 0,75l **34,00**

