

# VEREHRTER GAST, LIEBER FREUND,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant.

Seit inzwischen 25 Jahren ist die griechische Küche für uns nicht nur eine Lebenseinstellung, sondern die Herausforderung unseren Gästen Griechenland ein Stück näherzubringen.

Wir möchten etwas Ehrliches und Unentbehrliches geben:  
die Freude am guten Essen sowie guten Wein, abgerundet mit herzlicher Gastlichkeit.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen und entspannten Abend.








Vielen Dank

Familie Tzimoulis & Team.

## APERITIF | Απεριτίφ

366	<b>LILLET WILDBERRY</b> Lillet, Schweppes Wildberry, Orangenscheibe	5,50
367	<b>MARTINI ROSSI E TONIC</b> Roter Martini Fiero und Thomas Henry Tonic	5,00

## VORSPEISEN | Ορεκτικά

	1	<b>ZAZIKI</b> <sup>E</sup>	4,40
	2	<b>TARAMAS</b> <sup>1,2,B,I</sup> Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl	4,30
	4	<b>OLIVEN</b> <sup>8</sup> grüne und schwarze Oliven aus Kalamata, mit Olivenöl und Oregano	4,20
	12	<b>CHTIPITI FETACREME</b> leicht pikantes Schafskäsemus, garniert mit Frühlingszwiebeln und Paprika	5,10
	8	<b>GEGRILLTE PEPERONI</b> <sup>2,9</sup> mit hausgemachter Knoblauchbutter	5,70
	9	<b>KNOBLAUCHBROT</b> <sup>H</sup>	3,80
	11	<b>AUBERGINEN</b> <sup>E,H</sup> paniert, dazu Zaziki	6,70
	13	<b>GEBACKENER FETA</b> <sup>2,8,9,E</sup> original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Olivenöl, Tomaten, Peperoni und Oliven	7,40
	14	<b>CHAMPIGNONKÖPFE</b> <sup>E,H</sup> paniert, dazu Zaziki	6,80
	15	<b>KRETANISCHES BRUSCHETTA</b> <sup>2,8,9,E</sup> feine Tomatenwürfel mit Zwiebeln und Knoblauch auf Pitabrot, mit geriebenem Feta und Basilikumpesto	5,10
	16	<b>MUSCHELN</b> <sup>1,2,B,I,H</sup> paniert, dazu hausgemachtes Taramas	7,40
	17	<b>GEGRILLTER HALLOUMI</b> <sup>2,8,9,E</sup> gegrillter Käse aus Zypern, mit Tomaten und Basilikumpesto	6,70

## SALATE | Σαλάτα

Zu dem kleinen Salat reichen wir **WEIßBROT**, zu dem großen Salat **PITABROT**. <sup>D,E,J</sup>

✓	226	<b>APOSTOLOS-SALAT</b> <sup>2,E</sup>	klein:	5,40
	26	Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl	groß:	10,20
✓	25	<b>SPARTA-SALAT</b> <sup>D,E,J</sup>		4,40
		Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebeln und Pitabrot, dazu Hausdressing		
wahlweise auch mit <b>GYROS</b> oder <b>PUTENBRUSTFILET</b>			Aufpreis	6,50

## AUS DEM OFEN | Από το φούρνο

52	<b>GYROS ÜBERBACKEN</b> <sup>D,E,G,J</sup>	14,40
	mit Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	
55	<b>SCHWEINEFILET ÜBERBACKEN</b> <sup>D,E,G,J</sup>	17,70
	mit Ananas, Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	
503	<b>PUTENBRUSTFILET ÜBERBACKEN</b> <sup>D,E,G,J</sup>	15,40
	mit Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	
51	<b>SOUFLAKI ÜBERBACKEN</b> <sup>D,E,G,J</sup>	14,10
	mit Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	
50	<b>GYROS-SPEZIAL</b> <sup>D,E,G,J</sup>	15,10
	mit Tomaten, Feta und Zwiebeln, überbacken mit Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	

## METAXA-PFÄNNCHEN | Μεταξά Τηγάνι

502	<b>PUTENBRUSTFILET-PFÄNNCHEN</b> <sup>D,E,G,H,J</sup>	15,40
	in Metaxasauce, dazu Brot und Salat	
78	<b>GYROS-PFÄNNCHEN</b> <sup>D,E,G,H,J</sup>	14,40
	in Metaxasauce, dazu Brot und Salat	

## MIX-GRILLTELLER | Ψησταριά Πιάτα

62	<b>OUZO-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> Gyros, Suzuki und Souflaki, dazu Gemüsereis, Zaziki und Salat	14,90
59	<b>ARTEMIS-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> Gyros, Souflaki und Schweinefilet, dazu Gemüsereis, Zaziki und Salat	15,70
67	<b>KRETA-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> Gyros, Leber und Schweinesteak, dazu Gemüsereis, Zaziki und Salat	15,30
49	<b>FILET-TRIOLOGI</b> <sup>D,E,G,J</sup> Putenbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüsereis und Salat	22,70

## SPEZIALTELLER | Διαίτερα Πιάτα

71	<b>DEMETRI-TELLER</b> <sup>D,E,J</sup> Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Käse, Suzuki, Rinderleber, Schweinesteak, dazu Athoskartoffeln und Salat	19,40
72	<b>PANO-TELLER</b> <sup>D,E,J</sup> Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Käse, Suzuki und Souflaki, dazu Athoskartoffeln und Salat	18,40
73	<b>PARGA-TELLER</b> <sup>D,E,J</sup> Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Käse, Souflaki und Schweinesteak, dazu Athoskartoffeln und Salat	18,40



1196	<b>NEMEA</b> <sup>A</sup>	0,2 l	6,00
2196	Estate Papaioannou   Rebsorte: Agiorgitiko	0,75 l	21,00
	Ein bemerkenswerter Rotwein – samtig und weich mit tieffruchtigen Aromen – poly oreá.		

---

## GYROS- & GRILLGERICHTE | Από εσχάρα

43	<b>LAMM-SOUFLAKI</b> <small>D,E,G,J</small> zartes Lammfleisch, mit mediterranen Kräutern und Limetten-Olivenöl-Marinade, dazu Gemüserais und Salat	18,90
33	<b>RINDERLEBER</b> <small>D,E,G,J</small> mit gerösteten Zwiebeln, dazu Gemüserais und Salat	11,70
29	<b>GYROS</b> <small>D,E,G,J</small> mit Zaziki und Zwiebeln, dazu Gemüserais und Salat	12,70
42	<b>LAMMFILET 200g</b> <small>D,E,G,J</small> zwei Stück, mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, dazu Gemüserais und Salat	20,50
35	<b>BIFTEKI</b> <small>D,E,G,J</small> gefüllt mit Feta, mit Metaxasauce, Gemüserais und Salat	15,40
27	<b>SOUFLAKI</b> <small>D,E,G,J</small> drei Schweinefleisch-Spieße mit Zwiebeln, dazu Gemüserais und Salat	12,40
40	<b>PAROS BURGER</b> saftig gegrilltes Hackfleisch, Zaziki, Käse, Gurke, Tomate, geröstete Zwiebeln, gebackenes Weizenbrötchen, dazu Süßkartoffelpommes und Salat	12,90
44	<b>SCHWEINEFILET-SPEZIAL</b> <small>D,E,G,J</small> Schweinefilet, gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und Senf, dazu Gemüserais und Salat	18,40
504	<b>PUTENBRUSTFILET</b> <small>D,E,G,J</small> mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Gemüserais und Salat	13,70
41	<b>LAMMKOTELETTS</b> <small>D,E,G,J</small> aus dem Karree, mit Limetten-Olivenöl-Marinade, dazu Gemüserais und Salat	19,90

## FISCH | Ψάρια


Zu diesen Gerichten servieren wir **REIS & SALAT**.

805	<b>MITTELMEER-SOUFLAKI</b> I,D,G,E,H,J	18,90
	Garnelen, Jakobsmuscheln und Babycalamare- Spieße vom Grill, mit einer Limetten-Olivenöl-Marinade	
113	<b>BABYCALAMARES</b> I,D,G,E,H,J	15,90
	<i>paniert</i> oder <i>gegrillt</i> , mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, dazu Taramas	
804	<b>SCAMPIES</b> I,C,D,E,G,J	19,80
	geschälte Riesengarnelen vom Grill, mit mediterranen Kräutern und Limetten-Olivenöl-Marinade	
806	<b>LACHSFILET</b> I,D,E,G,J	17,70
	mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, dazu Taramas	



203	<b>ORINOS ILIOS</b> <sup>A</sup>	0,2 l	6,00
1203	Semeli Winery   Rebsorte: Moscofilero, Sauvignon Blanc	0,75 l	21,00
	Dieser Wein verzaubert durch ein klares Bouquet an Jasmin, Ananas und Orangenblüte.		

## PASTA | Μακαρόνια

	302	<b>PENNE-MONEMVASIA</b> B,D,E,H,J	9,90
		überbacken mit Metaxasauce und Käse, dazu Salat	
	303/4	wahlweise auch mit <b>GYROS</b> oder <b>PUTENBRUSTFILET</b>	14,80

## KLEINER APPETIT | Μικρής Πείνας

120	<b>ATHEN-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> Gyros und Souflaki, dazu Gemüsereis und Salat	10,90
121	<b>MYKONOS-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> Gyros, überbacken mit Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	11,70
122	<b>RHODOS-TELLER</b> <sup>D,E,G,J</sup> kleines Schweinefilet, überbacken mit Ananas, Metaxasauce und Käse, dazu Gemüsereis und Salat	12,70
123	<b>SANTORIN-TELLER</b> <sup>D,I,G,J</sup> kleines Lachsfilet, dazu Gemüsereis und Salat	12,90

## BEILAGEN | Γαρνιτούρες

130	<b>REIS</b> <sup>G</sup>	2,20
129	<b>POMMES FRITES</b>	2,70
738	<b>PITABROT</b> <sup>H</sup> griechisches Fladenbrot	2,70
132	<b>BRATKARTOFFELN</b>	3,20
505	<b>KNOBLAUCH-BRATKARTOFFELN</b>	3,70
133	<b>ATHOSKARTOFFELN</b> <sup>D,E</sup> Bratkartoffeln mit Käsesahnesauce überbacken	4,20
134	<b>SÜSSKARTOFFEL-POMMES</b>	3,70
135	<b>DICKE BOHNEN</b> <sup>G</sup>	4,20

## DESSERT | Πουτίγκα

951	<b>TARTUFO</b> <sup>B,D,E</sup> halbgefrorene Eispraline wahlweise <b>ERDBEER</b> oder <b>SCHOKOLADE</b> .	4,90
952	<b>GRIECHISCHER JOGHURT</b> <sup>1,2,E,H</sup> eine Komposition aus cremigem Joghurt, Blütenhonig aus Zypern, Zimt und frischen Früchten	6,00
950	<b>PROFITEROLE</b> <sup>B,D,E</sup> Windbeutel, angerichtet mit Vanillepudding und Schokocreme	4,00

## ALKOHOLFREIES | Χωρίς Αλκοόλ

151	COCA COLA <sup>1,5,9</sup>	0,3 l	3,10
251	COCA COLA light <sup>1,5,7,9</sup>	0,2 l	2,80
152	SPRITE <sup>9</sup>	0,3 l	3,10
153	FANTA <sup>1,9</sup>	0,3 l	3,10
224	APFELSCHORLE	0,3 l	3,10
1/354	TAFELWASSER Sprudel & Still	0,2 l	2,40
2/454	FLASCHE WASSER Sprudel & Still	0,75 l	5,50
162/3	TONIC-WATER, GINGERALE <sup>6,9</sup>	0,2l	2,80
		0,3l	4,00

UNSERE  
EMPFEHLUNG

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

		0,4 l	4,00
350	CRANBERRY-ZITRONE <sup>1,9</sup>		
352	MANGO-PASSIONSFRUCHT <sup>1,9</sup>		

## SÄFTE von GRANINI | Χυμός

		0,2 l	0,3 l
2/155	APFEL	2,90	4,00
2/156	ORANGE	2,90	4,00
2/160	BANANEN-NEKTAR	2,90	4,00
3/225	KIRSCH-NEKTAR	2,90	4,00

## BIER | Βύρα

### FASSBIER

		0,25 l	0,4 l
140/1	BITBURGER <sup>B,H</sup>	2,70	3,50
146/7	RADLER <sup>9,B,H</sup>	2,70	3,50
1140/1	COLABIER <sup>1,5,9,B,H</sup>	2,70	3,50

### FLASCHENBIER

142/3	BENEDIKTINER HEFEWEIZEN hell, dunkel <sup>B,H</sup>	0,5 l	4,10
1142/3	COLAWEIZEN <sup>1,5,9,B,H</sup> , BANANENWEIZEN <sup>B,H</sup>	0,5 l	4,10
104	KÖSTRITZER SCHWARZBIER <sup>B,H</sup>	0,33 l	3,20
150	MYTHOS original griechisches Bier <sup>B,H</sup>	0,33 l	3,00

### ALKOHOLFREIES BIER

148	BENEDIKTINER HEFEWEIZEN alkoholfrei <sup>B,H</sup>	0,5 l	4,10
145	BITBURGER 0,0% alkoholfrei <sup>B,H</sup>	0,33 l	3,00



## PRICKELNDES | Αφρώδες Κρασί

360	PROSECCO <sup>A</sup>	0,1 l	4,10
361	FLASCHE PROSECCO <sup>A</sup>	0,75 l	21,00
364	HUGO <sup>1,A</sup>	0,2 l	5,80
363	APEROL SPRIZZ <sup>1,A</sup>	0,2 l	5,80
369	CHAMPAGNER Moët & Chandon <sup>1,A</sup>	0,75 l	89,00

## SPIRITS | Οινοπνευματώδη

		2cl	4cl
<b>AUS GRIECHENLAND</b>			
4/170	METAXA 5*	3,10	5,90
4/171	METAXA 7*	3,50	6,80
4/172	METAXA 15 Jahre   Very Old	4,80	9,40
182	METAXA Flambiert	3,80	
4/174	OUZO	2,00	3,80
4/173	LIMONCELLO Zitronenlikör aus Larisa <sup>1</sup>	2,50	4,80
<b>ANDERE</b>			
4/176	RAMAZOTTI	2,50	4,80
4/178	BAILEYS <sup>1,5</sup>	2,50	4,80
4/180	WILLIAMAS CHRIST BIRNE Premium Obstler   Scheibel	3,60	7,00
4/177	GRAPPA Cabernet Classico   Alexander di Vita	2,80	5,40
4/179	JÄGERMEISTER	2,50	4,80
4/175	VODKA ABSOLUT	2,50	4,80

## KAFFEE | Καφές

165	TASSE KAFFEE <sup>5</sup>	2,30
167	TEE   Meßmer Profiline: Earl-Grey, Kamille, Früchte-Mischung, Kräuter und Pfefferminze	2,60
169	CAPPUCCINO <sup>5,E</sup>	2,80
99	ESPRESSO <sup>5</sup>	2,20
100	DOPPELTER ESPRESSO <sup>5</sup>	3,50

## GIN | 4cl Gin serviert mit Thomas Henry Tonic

<b>MONKEY 47</b> Deutschland	11,00
<b>TANQUERAY</b> England	7,00
<b>HENDRICKS GIN</b> Schottland	9,00
<b>BOMBAY</b> England	6,00
<b>ROKU 6</b> Japan	8,00

## WHISKEY & RUM | Ουίσκι και Ρούμι

	2cl	4cl
<b>WHISKEY</b>		
<b>THE GLENLIVET</b> Schottland 12 Jahre   Single Malt Duft nach Pfirsichnoten und Vanille, samtig weich und langanhaltender Nachklang	4,00	7,00
<b>TALISKER SKYE</b> Schottland Single Malt rauchig im Geschmack mit floralen Aromen, Maritim und wild - wie die hohe See!	5,50	9,90
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> Japan Blended Whiskey Fruchtiges Aroma nach Orangenschale und Aprikose, mild und komplex	5,00	9,00
<b>RUM</b>		
<b>DON PAPA</b> Philippinen fruchtig und leicht, Aroma nach Vanille, Kokos, Honig und kandierten Früchten	4,00	7,00

## LONGDRINKS 4cl | Μix - ποτά

190	<b>RUM-COLA</b> Havana Club <sup>1,5,9</sup>	6,00
194	<b>VODKA-ORANGE</b> ABSOLUT Vodka	5,50
196	<b>JIM BEAM-COLA</b> <sup>1,5,9</sup>	5,50
351	<b>VODKA-LIMONADE</b> Cranberry-Zitrone <sup>1,5,9</sup>	5,90

## GRIECHISCHE WEISSWEINE | Λευκό

**ORINOS ILIOS** <sup>A</sup> 0,2 l 6,00  
 Semeli Winery | Rebsorte: Moscofilero, Sauvignon Blanc 0,75 l 21,00  
 Dieser Wein verzaubert durch ein klares Bouquet an Jasmin, Ananas und Orangenblüte.

---

201	<b>MOSCOFILERO</b> <sup>A</sup>	Hauswein trocken	0,2 l	5,00
204	<b>MAKEDONIKOS</b> <sup>A</sup>	Hauswein halbtrocken	0,2 l	5,00
205	<b>IMIGLIKOS</b> <sup>A</sup>	Hauswein lieblich	0,2 l	5,00
920	<b>RETSINA</b>	Geharzt	0,5 l	9,90

---

**BIBLIA CHORA WEISS** <sup>A</sup> 0,75 l 29,00  
 Biblia Chora Estate | Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc  
 Ein unglaublich frischer und blumiger Weisswein – fruchtbetont nach Äpfeln, Mirabellen und exotischen Früchten in einem herrlich intensiven und unbeschwerten Geschmackserlebnis.

**AMETHYSTOS WEISS** <sup>A</sup> 0,75 l 24,50  
 Costa Lazaridi | Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc  
 Ein anregender Weißwein mit sommerlichem Flair. Lebendig mit den feinen Aromen von Birnen und exotischen Früchten im milden Geschmack – Sommererinnerungen.

**SAUVIGNON BLANC** <sup>A</sup> 0,75 l 27,50  
 Alpha Estate | Rebsorte: Sauvignon Blanc  
 Fruchtig – ein kraftvoller und anregender Sauvignon Blanc mit herrlichen Fruchtaromen von Birnen, Ananas und tropischen Früchten im vollmundigen Geschmack - frischer Genuss.

**MALAGOUZIA** <sup>A</sup> 0,75 l 23,00  
 Alpha Estate | Rebsorte: Malagouzia  
 Der Malagouzia ist ein eleganter Weißwein aus der typisch griechischen Rebsorte. Sanfte Nuancen von exotischen Früchten wie Zitrus, Pfirsich und Aprikosen.

**GEROVASSILIOU** <sup>A</sup> 0,75 l 27,00  
 Ktima Gerovassiliou | Rebsorte: Malagouzia  
 Vollmundig und saftig mit Aromen von Ananas, Aprikosen und tropischen Früchten. Noten von Zitrus mit einem Hauch von Honig und Karamell im süßlichen Geschmack.

## GRIECHISCHE ROTWEINE | Κόκκινο

1196	<b>NEMEA</b> <sup>A</sup>		0,2 l	6,00
2196	Estate Papaioannou   Rebsorte: Agiorgitiko		0,75 l	21,00
Ein bemerkenswerter Rotwein – samtig und weich mit tieffruchtigen Aromen – poly orea.				

---

198	<b>NAOUSSA</b> <sup>A</sup>	Hauswein trocken	0,2 l	5,00
197	<b>MAKEDONIKOS</b> <sup>A</sup>	Hauswein halbtrocken	0,2 l	5,00
199	<b>IMIGLIKOS</b> <sup>A</sup>	Hauswein lieblich	0,2 l	5,00

---

**PINOT NOIR**<sup>A</sup> 0,75 l 24,00

Estate Papaioannou | Rebsorte: Pinot Noir

Ein Rotwein mit dem Gewissen Extra. Im Bouquet ein Duft nach Lilien und Veilchen, der sich am Gaumen mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Nuancen gerösteter Mandeln vereinigt.

**AMETHYSTOS ROT**<sup>A</sup> 0,75 l 28,00

Domaine Costa Lazaridi | Rebsorte: Agiorgitiko, Merlot, Cabernet Sauvignon

Eine der besten Cuvee aus Griechenland – kräftig, mit intensiven Würznoten und feinen, anhaltenden Fruchtaromen, getragen von eleganten süßlichen Tanninen.

UNSERE  
EMPFEHLUNG

**NEMEA RESERVA**<sup>A</sup> 0,75 l 23,00

Estate Papaioannou | Rebsorte: Agiorgitiko

Vollfruchtig mit den Aromen von saftig-reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen in einer würzigen Struktur – nachhaltiger Genuss aus der Region um den Olymp.

UNSERE  
EMPFEHLUNG

**BIBLIA CHORA ROT**<sup>A</sup> 0,75 l 29,00

Biblia Chora Estate | Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein Premium-Grieche mit Fülle, Struktur und Komplexität. Intensive Aromen reifer Pflaumen vereinen sich mit feinwürzigen Noten – unendliche Harmonie und Balance.

**OINOTRIA LAND**<sup>A</sup> 0,75 l 44,00

Domaine Costa Lazaridi | Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon

Durch die Komposition aus Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko ist dieser exzellente Rotwein entstanden. Der international anerkannte Spitzenwein besticht durch komplexe Aromen von reifen Beeren, Schokolade, Zeder und Gewürzen.

# WEINE AUS ALLER WELT | Από όλο τον κόσμο

## WEISSWEIN

UNSERE  
EMPFEHLUNG

### SAUVIGNON BLANC <sup>A</sup>

0,75 l 20,00

Fernway, Neuseeland (Marlborough) | Rebsorte: Sauvignon Blanc

Ein Neuseeländer – frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten, Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack.

### GRAUBURGUNDER <sup>A</sup>

0,75 l 22,00

Villa JL, Deutschland (Pfalz) | Rebsorte: Grauburgunder

Ein echter „Grauer“ – frisch mit Nuancen von Honigmelone, Zitrone und feiner Exotik.

### DER SOMMER WAR SEHR GROSS - RIESLING <sup>A</sup>

0,75 l 27,00

Weingut Franzen, Deutschland (Mosel) | Rebsorte: Riesling

Sonnenschein im Glas – frisch und anregend mit der Frucht von Pfirsich, Aprikose und einem Hauch kandierter Zitrus präsentiert sich dieser Wein- große Kunst.

## ROTWEIN

### NERO DI SICILA IGT <sup>A</sup>

0,75 l 19,50

Nero & Bianco, Italien (Sizilien) | Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Nero – tiefrot mit den fruchtigen Aromen von Beeren und Kirschen in einem vollmundigen und saftigem Geschmackserlebnis. Leicht süßlich am Gaumen - ein sinnlicher Rotwein.

UNSERE  
EMPFEHLUNG

### GRAND BATEAU BOREDAUX <sup>A</sup>

0,75 l 23,00

Chateau Beychevelle, Frankreich (Bordeaux) | Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Kraftvoll mit den reifen und intensiven Aromen roter Früchte in feiner Komposition mit herrlichen Gewürznoten betört er die Sinne. Seidig auf der Zunge mit einem Hauch von Vanille am Gaumen.

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG <sup>A</sup>

0,75 l 52,00

Castello Banfi, Rebsorte, Italien (Toskana) | Rebsorte: Sangiovese

Brunello – die Spitze italienischer Weinkunst. Rubinrot leuchtet es aus dem Glas – mit fruchtigem Duft. Intensiv im Geschmack mit Aromen von Backpflaumen und Kirschen.

## ROSÉWEIN

200

### ROSÉ D´ANJOU <sup>A</sup>

0,2 l 5,50

900

Château de Champteloup, Frankreich (Loire) | Rebsorte: Cabernet Franc

0,75 l 19,50

Ein typischer Rosé mit einer betont fruchtigen Nase, blumige Aromen von Erdbeeren mit leichten süßlichen Nuancen. Frisch und lebendig – ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

## KONNTEN WIR SIE BEGEISTERN? JA?

Teilen Sie Ihre Liebe für unsere Küche  
mit Ihren Freunden oder bewerten Sie uns!

---

TripAdvisor



Instagram



Google Maps



---

## NEIN?

Auch wir können an uns arbeiten.

Wenn etwas nicht so sein sollte, wie Sie es wünschen,  
sagen Sie uns bitte, was wir besser machen können!

Wir möchten, dass Sie mit einem Lächeln gehen.

**Efxaristo. Danke.**

## AUF WIEDERSEHEN & BIS ZUM NÄCHSTEN MAL

### GEKENNZEICHNETE ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig,  
6 chininhaltig, 7 Süßungsmittel, 8 geschwärzt, 9 Säuerungsmittel, A Sulfite/Schwefel, B Getreide,  
C Krebstiere, D Eier, E Milch/Laktose, F Nüsse, G Sellerie, H Gluten, I Fisch, J Senf

Info: Weine und diverse Getränke können Sulfite enthalten