

Κρεατικά

FLEISCHGERICHTE

Smirneika

Würzige Hackfleischröllchen im Tontopf mit fruchtiger Tomatensauce und Fetakäse gebacken, dazu servieren wir mediterranen Gemüsereis//16,90

Minced Meatballs in a Clay Pot, braised in Tomato Sauce and Feta Cheese, served with Mediterranean Vegetable Rice//16,90

Bifteki

Hacksteak vom Grill, an feiner Schafskäse-Kräuterrahm-Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse//18,50

Grilled minced Meat Burgers with Creamy-Feta Cheese-Herb-Sauce, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables//18,50

Koto Souvlaki

Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse//17,90

Chicken Breast Pieces, grilled on Skewers, in Lemon-Thyme-Sauce, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables//17,90

Moscho Souvlaki

Zartes Kalbsfleisch am Spieß gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, an Chili-Aprikosen-Sauce serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse//19,90

Grilled Calf Fillet Pieces on Skewers, served with Chilli-Apricot-Sauce, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables//19,90

Mikto Souvlaki

Kombination vom Rinderfilet, Rumpsteak und Lammrückenfilet mit Paprika und Zwiebelspalten am Spieß gegrillt, dazu servieren wir Kräuterkartoffeln und Mittelmeergemüse//26,50

Combination of Beef Fillet, Rumpsteak and Lambfillet on Skewers with Paprika and Zwiebel Slices, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables//26,50

Κρεατικά

FLEISCHGERICHTE

Riganato

Kalbmedaillons in Oregano-Schafskäse-Sauce gebraten,
serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse//20,90

Calf Medallions fried in Oregano-Sheep's Cheese-Sauce, served with herb roasted Potatoes
and Mediterranean Vegetables//20,90

Symphonie

Kalbssteak, Lammkotelett, Hähnchenbrust und Hackfleischröllchen vom Grill,
mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, serviert mit Kräuterkartoffeln
und mediterranem Gemüse//24,50

Mixed Grill with Lamb Chop, Beef Steak, minced Meatball and Chicken Fillet, with
Oregano-Lemon Marinade, served with herb roasted Potatoes and Mediterranean Vegetables//24,50

Paidakia

Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert
mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse//26,50

Grilled Lamb Chops in Lemon-Olive Oil-Marinade, served with herb roasted Potatoes
and Mediterranean Vegetables//26,50

US Angus Rind Rumpsteak ca. 300gr

vom Grill, an feiner Pfeffersauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und
mediterranem Gemüse//26,50

grilled US Angus Rump Steak with Black Pepper Sauce, served with herb roasted Potatoes

and Mediterranean Vegetables//26,50

Rinderfilet ca. 280gr

vom Angus Rind gegrillt mit getrüffelter Butter, auf gebratenen Kräuterseitlingen, serviert mit
Kräuterkartoffeln//32,50

Grilled Angus Steak in truffled Butter, served on King Oyster Mushrooms and herb roasted
Potatoes//32,50

Ιχθύες

FISCHGERICHTE

Calamaris

Baby Calamares, in Ringe geschnitten, leicht mehliert und gebraten,
serviert mit mediterranem Gemüse und Tzatziki-Dip//20,90

Fried Baby squids, served with Tzatziki and Mediterranean Vegetables//20,90

Garides

Riesengarnelen vom Grill, geschält, mit mediterranen Kräutern und Olivenöl-Zitronen-Marinade,
serviert mit Kartoffeln und Gemüse//26,50

Grilled King prawns, in Lemon-Olive Oil-Marinade, served with herb roasted Potatoes
and Mediterranean Vegetables//26,50

Lavraki

Loup de Mer /ca. 500gr/ auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt, serviert mit
Rosmarinkartoffeln und Blattspinat//24,50

Grilled Sea Bass Fillet or whole /500gr/ in Olive Oil-Lemon Marinade, served with
Rosemary Potatoes and Spinach//24,50

Tsipoura

Dorade Royal /ca. 500gr/ auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat//24,50

Grilled Sea Bream Fillet, in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Spinach//24,50

Thalassino Souvlaki

Bretonische Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Baby Calamares vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat//26,90

Grilled Prawns, Baby Squid and Scallops, in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Spinach//26,90

Oxtapodi

Oktopus gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse//28,50

Grilled Octopus in Lemon-Olive Oil-Sauce, served with Rosemary Potatoes and Mediterranean Vegetables//28,50

Glossa

Seezunge gebraten in feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat//29,50

Fried Common Sole in Olive-Lemon-Marinade served with herb roasted Potatoes and Spinach//29,50

Mittelmeerfische

Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne unsere wöchentlich wechselnden Fischsortiment. Werfen Sie einen Blick in unsere Fischvitrine. Wir bieten Fische vom Grill, aus dem Backofen oder im Salzmantel an.

Assorted Mediterranean Fish // Fish of the Day
Ask your waiter for fish recommendations

Σαλάτες

SALATE

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat//5,50

Small Side Salad//5,50

Ntomatosalata

Fein geschnittene Tomaten mit Schafskäse, Frühlingszwiebeln,
frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl//10,90

Tomato Salad with Spring Onions, Feta Cheese, fresh Basil and Cretan Olive Oil//10,90

Choriatiki

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette//11,90

Greek Salad with Feta Cheese, Tomatoes, Cucumber, Onions, Peppers, Olives, Peperoni and
and Vinegar-Olive Oil-Dressing//11,90

Roka

Rucolasalat mit getrockneten Feigen, Ziegenweichkäsewürfeln und
gerösteten Pinienkernen vollendet mit Ziegenkäseraspeln und
Olivenöl-Balsamico-Dressing//12,50

Rocket Salad with dried Figs, Goats Cheese Cubes, roasted Pine Nuts,
Goats Cheese Flakes and Olive Oil-Balsamic-Dressing//12,50

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten, Frühlingszwiebeln und gegrillter
Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette//16,50

Mixed Salad with grilled Chicken Breast Stripes, Tomatoes, Cucumbers, Spring Onions,
Carrots and Lemon-Olive Oil-Sauce//16,50

Salata me Thalassina

Großer, bunter Salatteller, mit Meeresfrüchten, Kapern und grünen Oliven, angemacht mit
Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette//16,50

Seafood Salad with Capers, Olives and Lemon-Olive Oil-Sauce//16,50

DESSERT

Loukoumades

Gebackene Honighäppchen mit Zimt und Walnüssen//8,20
Fried Greek Honey Donuts with Cinnamon and Walnuts//8,20

Baklava

Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup,
serviert mit Bourbon-Vanilleeis//8,20
Puff Pastry stuffed with Walnuts and Cinnamon, served with Vanilla Ice-Cream//8,20

Kataifi Ekmek

Fadenteigkuchen mit Vanillecreme gefüllt, an Bourbon-Vanilleeis//8,20
Puff Pastry filled with Vanilla Cream, served with Bourbon Ice-Cream//8,20

Frischer Obstsalat

mit griechischem Sahnejoghurt und Honig//7,90
Fresh Fruit Salad with Greek Yoghurt and Honey//7,90

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig//7,90
Greek Yoghurt with Cinnamon, Walnuts and Honey//7,90

***Eine Auswahl weitere Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte

WARME GETRÄNKE

Mokka//2,50

Griechischer Kaffee

Espresso//2,50

Espresso Macchiato//2,60

Kaffee//2,70

Cappuccino//3,10

Latte Macchiato//3,50

Frappé griechischer kalter Nescafé//3,00

Tee Verschiedene Sorten//2,70



MEZEDES

In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht.

Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Zu unseren hausgemachten Vorspeisen servieren wir unser selbstgebackenes Brot

In Greece Mezedes are served as appetizers in different variations. Here you can choose from our selection of cold and warm Mediterranean dishes to get to know the different taste sensations. With all our homemade appetizers we serve our homemade bread

Pita

Fladenbrot mit Knoblauch//2,20
Pita Bread with Garlic//2,20

Piperies

Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt//5,90
Green Peppers grilled with Garlic Oil//5,90

Eliés

Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Knoblauch//5,90
Black and Green Olives in Olive Oil and Garlic//5,90

Sardélles

Eingelegt in Olivenöl und Zitrone//7,20
Greek marinated Anchovies//7,20

Fáva

Mousse aus gelben Erbsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln//7,90
Yellow Pea Paste with caramelized Onions and roasted Almonds//7,90

Taramás

Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt//7,90
Fish Roe Cream with Lemon and Olive Oil//7,90

Tzatziki

Joghurdip mit Knoblauch, Dill und Gurke//7,20
Yoghurt Dip with Cucumber, Garlic and Dill//7,20

Pantzarosalata

Rote Beete Salat in Essig-Olivenöl-Dressing//7,50
Beet Root Salad in Vinegar-Olive Oil Dressing//7,50

Chtipití

Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum//7,90
Spicy Feta Cheese Cream with Basil, Peppers, and Olive Oil//7,90

Melitzanosaláta

Mus aus geräucherten Auberginen, mit Walnüssen, Paprika und Ziegenkäse//7,90
Aubergine Cream with Walnuts, Paprika and Goat's Cheese//7,90

Saganáki

Gebackener Fetakäse//10,50
Baked Feta Cheese//10,50

Kefalotíri

Ziegenhartkäse vom Grill//12,50
Grilled Goat's Cheese//12,50

Kalamarákia

Baby Calamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade//14,90
Grilled Baby squids in Olive Oil-Lemon Marinade//14,90

Bakaliáros

Seehechkroketten mit feiner Kartoffel-Knoblauch-Creme//9,90
Pike Croquettes with Potato-Garlic-Cream//9,90

Gavros

Kleine gebratene Sardellen//9,50

Fried Anchovies//9,50

Keftedákia

Würzige Hackfleischbällchen mit **Mittelmeerkräutern** gebraten//10,50

Fried minced Meat Balls with **Mediterranean Herbs**//10,50

Tiganitá

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben mit **Zaziki**//9,50

Fried Aubergine and Zucchini Slices **wih Zaziki**//9,50

Pitákia

Blätterteigröllchen mit Ziegenweichkäse, Walnüssen und
getrockneten Tomaten gefüllt//9,50

Small Puff Pastry Rolls stuffed with Feta Cheese, Walnuts and Sundried Tomatoes//9,50

Dolmadakia

Weinblätter mit Reis, **Pinienkernen** und mediterranen Kräutern gefüllt//9,20

Wine Leaves stuffed with Rice, **Pine Nuts** and Mediterranean Herbs//9,20

Gigantes

Weisse Riesenbohnen in würziger Tomatensauce gebacken//8,90

Giant Beans in spicy Tomato Sauce//8,90

Rotweine

NEMEA GRAND RESERVE I 26,50€

Südgriechenland II Agiorgitiko Peloponnes//Intensiver aromatischer Charakter mit Aromen von reifen roten Früchten und Wildkirschen//Gewürze wie Nelke und Vanille dominieren//Der Abgang ist lang und fruchtig//Balanzierte Säure

TECHNI ALIPIAS I 29,50€

Nordgriechenland II Wine Art Estate//Rebsorten-Cabernet Sauvignon Agiorgitiko
Temperamentvoll im Abgang, fruchtig und kraftvoll im Geschmack//Im komplexen und anspruchsvollen Bouquet dominieren Kirschen und Pflaumen vermählt mit Vanille und Pfeffer//Am Gaumen ist reich, reif und mit santften Tanninen

MEGA SPILEO CUVÉE III I 32,50€

Zentralgriechenland II Rebsorten - Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne
Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvee aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung.

AMETHYSTOS I 39,50€

Nordgriechenland II Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - Cabernet Sauvignon-Merlot-Agiorgitiko
Drama-ein Anbaugebiet mit weltweiter Anerkennung und bester Reputation! Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team.

CHATEAU JULIA I 42,50€

Nordgriechenland II Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - Merlo
Der Chateau Julia Merlot von Costa Lazaridi ist ein überaus fruchtiger und kräftiger Rotwein mit einem fantastischen Bouquet von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus und einem fulminanten und langanhaltendem Abgang. Ein Spitzenwein aus Nordgriechenland!

RAMNISTA I 38,50€

Nordgriechenland II Kellerei Kir-Yanni//Rebsorten - 100% Xinomavro
Der Ramnista Rotwein von Kir Yianni wird zu 100 % aus Xinomavro Trauben vinifiziert, welche aus der geschützten Region Naoussa stammen. Der Wein reift für 16 Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche. Der sehr aromatische und komplexe Rotwein weist Aromen von Erdbeeren und Sauerkirschen auf, untermalt von feinen Nuancen von Tomate und Vanille. Ein vollmundiger Rotwein mit einer erfrischenden Säure und weichen Tanninen. Sein Abgang ist fruchtbetont und lang

AMETHYSTOS CAVA | 69,00€

Nordgriechenland II Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - 100% Cabernet Franc
Ein einzigartig, auserwählter Cabernet Franc mit sehr niedrigem Hektarertrag ist die Wiege dieses tiefroten, vollmundigen Weines. Der Cava Amethystos von Costa Lazaridi reift 15 bis 18 Monate in neuen Eichenfässern. Das bezaubernde Ergebnis ist ein würziger Wein, herausfordernd in seinem Bouquet, der an die schönsten Geschmacksrichtungen von Schokolade, Kaffee, Himbeere und Johannisbeere erinnert.

GEROVASSILIOU SYRAH MERLOT LIMNIO | 42,50€

Nordgriechenland II Domain Gerovassiliou//Rebsorten-Syrah-Merlot-Limnio
Ein trockener Rotwein, der sortenrein aus der einmaligen Syrah Traube gekeltert wird, welche seit 1983 mit großem Erfolg auf dem Weingut Gerovassiliou angepflanzt wird. Nach etwa 12 monatiger Reifezeit in neuen französischen Eichenholzfässern präsentiert sich dieser Syrah mit einer purpurrot, funkelnden Farbe, komplexen Aromen nach Gewürzen, und mit einem Duft nach reifen Waldbeeren und geröstetem Brot.

BIBLIA CHORA | 39,50€

Nordgriechenland II Kellerei Biblia Chora//Rebsorten - 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon
Der Biblia Chora Rotwein von Ktima Biblia Chora ist eine gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Dadurch entsteht ein Wein mit komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade und im Abgang leichten Gewürznoten

OINOTRIA GI LAZARIDIS//59,50€

Nordgriechenland II Rebsorten: 90% Syrah-10% Agiorgitiko
"Oinotria Gi" werden die Weingärten der Domaine Costa Lazaridi am Marathon See bei Kapandriti in der Provinz Attika genannt. Die vielen Sonnenstunden und die stetige, kühlende Meeresbrise in dieser Region bieten optimale Reifebedingungen für die Trauben dieses Weines. Intensiv, komplex aber auch elegant mit Aromen von Kirschen, Pflaumen, Vanille und Schokolade.
Geschmack: Reicher Körper, ausbalancierte Säure, weiche Tanninen. Sehr langer Abgang mit Vanillenoten.

TRILOGIA//79,00€

Südgriechenland II Domain Christos Kokkalis//Rebsorte - 100% Cabernet Sauvignon
Trilogia Rotwein von Kokkalis: trockener, sortenreiner Spitzenwein von der Peloponnes. Der Cabernet Sauvignon von Kokkalis avancierte in kürzester Zeit, ob seiner außergewöhnlichen Qualität, zu einem Rotwein mit Kultstatus. 18 Monate wird der Trilogia in französischen Eichenbarriques (225 Liter Fassvolumen) ausgebaut. Der trockene Rotwein besitzt einen starken Körper, das Säuregerüst und die feinen Tannine sind perfekt abgestimmt. Trilogia Cabernet Sauvignon aus dem Hause Kokkalis zeigt im Geschmack ausgeprägte Fruchtaromen und Nuancen von Gewürzen wie Pfeffer und Paprika, ferner finden sich Aromen von Schwarzem Tee und Cassis. Das Bouquet des Edelweins ist sehr facettenreich. Im Abgang ist der Trilogia sehr nachhaltig.

BRUNELLO DI MONTALCINO LA FUGA//69,50€

Toscana // Rebsorte - 100% Sangiovese

Kräftiges Rubinrot; intensives Bouquet nach roten Beeren und Leder, am Gaumen trocken, gehaltvolle Aromen und Kirschen, Tabak und Toast mit feinen, süßen und saftigen Tanninen; sehr ausgewogen im Abgang.

DICIOTTO PRIMITIVO //110,50

Italien, Apulien // Rebsorte - 100% Primitivo

Von über 85 Jahre alten Reben. Sehr wenig Ertrag: Nur 300g pro Rebstock. 2017 Bester Wein Apuliens, im Wine Spectator 93 Punkte. Enormer Primitivo mit gewaltiger Fruchtfülle. Seidige Tannine und höchste Eleganz. Ein Wein zur Meditation. Das Familienweingut hat elf Hektar Weinberge in der Gegend von Nardo, der Halbinsel im Süden Apuliens. Ein großer Teil der Reben wächst im traditionellen Alberello (Bäumchenerziehung) ohne Drahtrahmen. Dies, der reiche Boden und die Kühle des Meeres sorgen für ausgereifte, harmonische Weine.

Noten - Kirsche, Blaubeere, Pflaume, Himbeere, Holz, Thymian, Zimt

Edel, aromatisch, feinherb, wenig Gerbstoffe

AMARONE DELLA VALPOLICCELA CLASICCO//129,50

Allegrini // Rebsorte - Corvina-, Corvivone-, Rondinella- und Oseleta-Trauben.

Der Wein ist dunkel, ja fast schwarz, und verströmt einen opulenten Duft von reifen Schwarzkirschen, getrockneten Waldbeeren, Vanille und Schokolade, Minze, Unterholz, Erde und Karamell. Die unglaublich konzentrierte, saftige dunkle Frucht wird umhüllt von einem pudrig wirkenden, eleganten Tannin.

TIGNANELLO //189,50

Antinori Tuscany Italy // Rebsorte - 5% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 85% Sangiovese

Im Gaumen ist der Wein dicht, kräftig und vielschichtig, vor allem dank seiner Säure. Der Nachgeschmack ist lang und andauernd mit Schokoladen, Kaffee- und Agrumenmarmeladennoten.

Roseweine

BIBLIA CHORA I 36,50€

Nordgriechenland // Rebsorten - Syrah

Der Roséwein von Biblia Chora wurde zu 100% aus der Syrah-Traube vinifiziert, welches sehr selten vor kommt. Er betört durch seine fruchtigen Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen. Ein sehr frischer, vollmundiger und fruchtiger Rosé.

Gut gekühlt bei 12-14°C, begleitet er hervorragend helle Fleischgerichte wie Entenbrust, Perlhuhn oder Pute, aber auch kalte Vorspeiseplatten.

TECHNI ALIPIAS I 29,50€

Nordgriechenland // Wine Art Estate//Rebsorten-Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Helle rosige Farbe//frische Nase welche die aromatische Palette von reifen Erdbeeren, Heidelbeeren und Sauerkirschen hervorbringt//im Mund reiche Struktur, Festigkeit und erfrischende Säure

AMETHYSTOS ROSE | 32,50€

Nordgriechenland II Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - Cabernet Sauvignon, Merlot
Der Amethystos Rosé vom Weingut Costa Lazaridi ist eine explosive Cuvée aus Merlot und der dynamischen Cabernet Sauvignon Traube. Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seine aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen dominieren. Der Amethystos Rosé ist spritzig und sehr erfrischend.

Weißweine

STROFILIA | 22,50€

Peloponnes Palaio Psychiko //Rebsorte - **Moschofilero** Malagouzia
Hellgelbe Farbe mit Aromen von Rosenblüten, Zitronenblüten und Zitrusfrüchten dominieren die Nase welche runde Textur und langanhaltender Nachgeschmack

TECHNI ALIPIAS | 29,50€

Wine Art Estate//Rebsorten-Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen//in der Nase anhaltende Frische geprägt von Zitrus und Mango//leichte Säure und im Abgang mild und bekömmlich

CHATEAU JULIA | 34,50€

Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - 100% Assyrtiko
Die Trauben des Chateau Julia von Costa Lazaridi stammen aus dem Gebiet um Adriani in Thrakien. Die Assyrtiko Rebe findet in den von milden Meeresbrisen durchzogenen und fruchtbaren Weinbergen beste Bedingungen zum Wachstum und zur Traubenreife. Der leuchtend gelbe Weißwein ist sortenrein und zeigt ein blumiges Bouquet mit Nuancen von Zitrusfrüchten

CHATEAU JULIA | 38,50€

Domain Constantin Lazaridis//Rebsorten - 100% Chardonnay
Der Chateau Julia Chardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma. Der Spitzenwein aus Drama in Thrakien entfaltet im Glas nach kurzer Zeit sein Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten.

BIBLIA CHORA | 38,50€

Kellerei Biblia Chora//Rebsorten - 60% Sauvignon Blanc 40% Assyrtiko
Der Weißwein der Ktima Biblia Chora ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte.

KTIMA GEROVASSILIOU | 38,50€

Domain Gerovassiliou//Rebsorten - 50% Assyrtiko 50% Malagouzia

Der Gerovassiliou Weißwein ist eine fruchtige Cuvée aus den einheimischen Rebsorten Assyrtiko und Malagouzia, welche jedes Jahr aufs Neue mit Ihrer herausragenden Klasse überrascht. Dieser trockene weiße Wein hat ein komplexes Aroma von Früchten und grüner Paprika.

GEROVASSILIOU MALAGOUSIA | 39,50€

Domain Gerovassiliou//Rebsorten - 100% Malagouzia. Dieser trockene weiße Wein hat ein komplexes Aroma von Früchten und grüner Paprika. Der Körper des Gerovassiliou ist dicht und präsent, das Bouquet wird dominiert von Zitrusfrüchten. Im Abgang ist der vollmundige Weißwein nachhaltig. Das Säuregerüst ist fein gesponnen.

GEROVASSILIOU VIOGNIER | 44,50€

Domain Gerovassiliou//Rebsorten - 100% Viognier

Ein reinsortig vinifizierter trockener Weißwein aus den Trauben der Viognier Rebe. Viognier ist eine Rebsorte, welche aus Frankreich stammt und dort nur auf kleinen Flächen angepflanzt wird. In Griechenland ist diese Rebsorte selten zu finden. Aufgestockt wurde sie im wesentlichen in Nordgriechenland. Das Bouquet des Weines erinnert an Veilchen und Maiglöckchen, besonders geprägt wird es von Aprikose und Pfirsich. Der Wein reift für einige Monate in neuen Barriques (Eichenfässer mit 225 Liter Inhalt) und wird dann in Flaschen abgefüllt. Ein sehr edler Wein, passend zu milden Fleischspezialitäten, zu Gerichten mit Weißfisch und zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten

GEROVASSILIOU CHARDONNAY | 46,50€

Domain Gerovassiliou//Rebsorten - 100% Chardonnay

Die Trauben dieses trockenen Weißweins reifen in Epanomi, etwa 20 Kilometer südöstlich von Thessaloniki in Makedonien gelegen. Die lokalen Bedingungen und das milde Meeresklima eignen sich ideal für den Anbau der Chardonnay Rebe. Der olivgrüne Chardonnay von Gerovassiliou ist körperreich und zeigt Aromen von Apfel und Pfirsich. Im Abgang ist er vollmundig und überrascht mit rauchig nuancierten Noten. Zu den zahlreichen Auszeichnungen dieses Edelweines zählen unter anderen: Goldmedaille, Concours International Du Vin, Thessaloniki / Mundus Vini-Internationale Weinakademie Auszeichnung in Gold und Chardonnay du Monde, Frankreich - Auszeichnung in Gold.

BIBLIA CHORA OVILOS | 44,50€

Kellerei Biblia Chora//Rebsorten - Semillon 50%, Assyrtiko 50%

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 nordgriechischen Assyrtikotraube.