

# RESTAURANT DELPHI

**Liebe Gäste,**

wir begrüßen Sie und heißen Sie herzlich willkommen!

Genießen Sie in gepflegter Atmosphäre unsere Gastlichkeit.  
Spannen Sie etwas aus und lassen Sie sich verwöhnen.

Alle von Ihnen gewählten griechischen Köstlichkeiten bereiten  
wir für Sie liebevoll und stets frisch zu.  
Daher bitten wir Sie um etwas Geduld und Verständnis.

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeier,  
Ihr Geschäftsessen oder eine Jubiläumsfeier aus. Bitte fragen Sie uns!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

**Kali Orexi**

*Allergiker finden die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen  
Allergene im Anhang der Speisekarte gelistet.*



**Öffnungszeiten**  
11.30 Uhr – 14.30 Uhr  
17.30 Uhr – 23.00 Uhr  
Mittwoch Ruhetag

**Griechisches Restaurant Delphi**  
Poststraße 21  
83435 Bad Reichenhall  
Tel. 08651 / 61 6 45

[www.delphi-reichenhall.de](http://www.delphi-reichenhall.de)



## Vorspeise & Vegetarisches

01	<b>Oliven, Peperoni</b>	5,90 €
02	<b>Tzaziki</b> – Hausgemachter Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,90 €
03	<b>Chtipiti</b> – Schafskäse mit Joghurt und scharfer Paprika verfeinert	4,90 €
04	<b>Taramasalat</b> – Kaviarsalat nach griechischer Art	4,90 €
05	<b>Auberginensalat</b>	4,90 €
06	<b>Pikilia</b> – Tzaziki, Tarama, Chtipiti, Auberginensalat, Kraut, Sardellenfilets, Gurke und Florinis	10,20 €
512	<b>Thallasina – Vorspeisenplatte für 1 Person</b> Muscheln, Sardellen, Baby-Kalamaris, Tintenfisch und Taramasalat	10,20 €
07	<b>Mezzes – Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> Taramasalat, Chtipiti, Auberginensalat, Tzaziki, Oktopus, Tomaten, Gurken und griechischer Schafskäse	19,90 €

## Schafskäse

08	<b>Kefalograviera</b> – gebratener griechischer Hartkäse vom Schaf mit Tomaten garniert	6,00 €
09	<b>Saganaki</b> – gebratener Schafskäse, 1 Stück	5,90 €
10	<b>Gegrillter Schafskäse</b> – mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Alufolie	6,50 €

## Suppen

12	<b>Bohnensuppe „Fasolada“</b>	3,50 €
13	<b>Hühnersuppe „Trachanas“ Griechische Art</b>	4,00 €

*Zur Vorspeise reichen wir Ihnen Brot. Bei Nachbestellung berechnen wir 1,20 EUR.*

## Warme Vorspeisen

111	<b>Pitta</b> – Fladenbrot	1,80 €
15	<b>Knoblauchbrot</b>	3,50 €
16	<b>Dolmadakia</b> – Weinblätter mit Reis gefüllt und griechischem Joghurt	5,80 €
17	<b>Auberginen</b> – mit Schafskäse überbacken	6,50 €
18	<b>Gigantes</b> – dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	6,50 €
19	<b>Grüne Bohnen</b> – mit Schafskäse überbacken	6,50 €
20	<b>Auberginen, Zucchini</b> – paniert mit Tzaziki	5,60 €
21	<b>Keftedakia</b> – Hackfleischbällchen in Tomatenpesto	5,00 €
22	<b>Gegrillte Peperoni</b> – mit Knoblauch	5,50 €
23	<b>Paprika „Florinis“</b> – Gefüllt mit Chtipiti aus dem Backofen	7,20 €
121	<b>Lachanika Scharas</b> – gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten	5,90 €
123	<b>Gegrillte Gambas</b> – mit Avocadocreme	7,40 €
124	<b>Spanakopitta</b> – mit Tzaziki	5,10 €
523	<b>Baby-Kalamaris</b> – mit griechischem Schafskäse gefüllt	7,50 €
125	<b>Kalamaria Tiganita</b> – Gebackene Kalamaris	4,90 €
126	<b>Gavros</b> – Gebackene Sardellen mit Zitrone	4,60 €
127	<b>Gegrillter Oktopus</b> – mit Kräuterpesto	10,50 €



# Salate

24	<b>Krautsalat</b>	4,50 €
25	<b>Griechischer Bauernsalat</b> – mit Tomaten, Gurken, Rote Beete, Feta, Oliven und Peperoni	10,40 €
26	<b>Pantzaria</b> – Rote Beete mit Knoblauch und Zwiebeln	4,80 €
27	<b>Hähnchenstreifensalat</b> – mit Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing	10,20 €
30	<b>Tintenfischsalat</b> – mit Eisbergsalat und Tzaziki	7,20 €



Das *Restaurant Delphi* empfiehlt Ihnen die verschiedenen Vorspeisen auf griechische Art zu genießen: „*Mezedes*“ ist eine Zusammenstellung unseres reichhaltigen Angebots von mediterranen Häppchen wie gegrillte Zucchini, Auberginen, Käse aber auch Oktopus oder Gambas. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erleben Sie unsere griechische Küche in all ihrer Vielfalt.



# Gerichte vom Grill

31	<b>Gyros</b> mit Reis, Tzatziki und Salat	13,10 €
32	<b>Gyros Spezial</b> überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Salat und Reis	15,20 €
33	<b>Souvlaki</b> mit Reis, Tzatziki und Salat	14,20 €
34	<b>Souvlaki Spezial</b> überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Ofenkartoffeln und Salat	15,40 €
35	<b>Teufels-Spieß</b> mit Peperoni (scharf), dazu griechische Kartoffeln, pikante Soße* und Salat	15,50 €
36	<b>Gefüllte Souvlaki</b> mit Tomaten und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße*, dazu Pommes und Salat	15,50 €
37	<b>Gefülltes Schweinefilet</b> mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, dazu Ofenkartoffeln und Salat	17,50 €
38	<b>Schweinefilet</b> mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln, dazu Salat	15,40 €
39	<b>Lendchen</b> in Senfsoße, dazu Spinatreis und griechische Kartoffeln	15,80 €
41	<b>Bifteki (Hackfleisch)</b> mit Reis, Tzatziki und pikanter Soße*, dazu Salat	13,80 €
42	<b>Gefülltes Bifteki</b> mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße* und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Reis und Salat	14,70 €
43	<b>Schweineleber</b> mit gebratenen Zwiebeln und griechischem Rotwein verfeinert, dazu griechische Kartoffeln, Tzatziki und Salat	13,40 €

\*Soße mit Champignons

## Steaks

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 44 | <b>Schweinesteak</b><br>mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat   | 14,20 € |
| 46 | <b>4 kleine Schweinesteaks</b><br>mit Tomaten, Käse und griechischem Weißwein<br>überbacken, dazu Reis und Salat | 15,00 € |



Rindersteak auf Anfrage.



## Mix Grill

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 49 | <b>Korfu-Platte</b><br>Gyros, Souvlaki mit Tzaziki, Reis und Salat   | 15,10 € |
| 50 | <b>Kreta-Platte</b><br>Gyros, Kalamaris mit Tzaziki, Reis und Salat  | 15,40 € |
| 51 | <b>Zakynthos-Platte</b><br>Gyros, Souvlaki, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat                                     | 15,80 € |
| 52 | <b>Ouzo-Platte</b><br>Gyros, Souvlaki, 2 Biftekis mit Reis, Tzaziki, Salat<br>und dazu 1 Ouzo                        | 15,70 € |
| 53 | <b>Metaxa-Platte</b><br>Gyros, 3 Lammkotletts mit Reis, Tzaziki, Salat und<br>dazu 1 Metaxa 7 Sterne                 | 15,80 € |
| 54 | <b>Apollon-Platte</b><br>Gyros, 2 Stück Leber mit Reis, Tzaziki und Salat  | 13,50 € |
| 55 | <b>Herkules-Platte</b><br>Hühnerbrustfilet, 1 Lammfilet, Kalamaris mit<br>griechischen Kartoffeln, Tzaziki und Salat | 16,50 € |

## Platten für mehrere Personen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 56 | <b>Akropolis-Platte für 2 Personen</b><br>Gyros, 4 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Steaks, Reis,<br>Tzaziki und griechischer Bauernsalat   | 42,00 € |
| 57 | <b>Platamonas-Platte für 2 Personen</b><br>Gyros, Kalamaris, 2 Souvlaki, 2 Hühnerbrustfilets, ein<br>kleiner Bauernsalat, Reis und dazu 0,5 l griechischer Wein                                | 45,00 € |
| 58 | <b>Odysseus-Platte für 4 Personen</b><br>Gyros, 4 Gambas, 4 kleine Lammfilets, 2 Schollenfilet,<br>2 Bifteki, 2 Steaks, 2 kleine Bauernsalate dazu Tzaziki,<br>Reis und griechische Kartoffeln | 64,00 € |

## Hähnchenspezialitäten

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 59 | <b>Hähnchenfilet</b><br>mit Metaxasoße*, dazu griechische Kartoffeln und Salat                              | 15,10 € |
| 60 | <b>Hähnchenfilet</b><br>mit Gemüse aus der Pfanne (pikant), griechischem<br>Schafskäse, dazu Reis und Salat | 15,80 € |
| 61 | <b>Hähnchenschnitzel</b><br>mit Pommes und Salat  | 12,80 € |
| 64 | <b>Schweineschnitzel (Wiener Art)</b><br>mit Pommes und Salat   | 12,30 € |

\*Soße mit Champignons



Aufpreis bei Tausch der Beilagen:  
Pitta 0,50 €, Ofenkartoffeln 1,50 €



# Fischgerichte

65	<b>Rote Barbe</b> – auf knackig grünem Salat mit Rucola, Cherrytomaten, dazu griechische Kartoffeln	14,90 €
66	<b>Kalamaris</b> – mit Pommes, Tzaziki und Salat	15,00 €
67	<b>Glosa</b> – Gebratene Seezunge mit griechischen Kartoffeln und Grilltomaten	24,00 €
68	<b>Sardellen</b> – <b>gebacken</b> mit Pommes, Tzaziki, Salat, frischen Zitronen und Oregano	13,20 €
69	<b>Schwertfisch</b> – mit Ofenkartoffeln und Salat	16,50 €
70	<b>Samos Platte</b> – Kalamaris, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat	16,10 €
71	<b>Gambas</b> – vom Grill, dazu Ofenkartoffeln und Salat	17,20 €
72	<b>Lachs</b> – Spinatreis, gegrillte Zucchini und Auberginen	14,80 €
73	<b>Gegrillte Kalamaris</b> – mit Pommes, Tzaziki und Salat	15,80 €
74	<b>Schollenfilet</b> – mit Pommes, Tzatziki und Salat	13,80 €
75	<b>Poseidon Platte</b> – Kalamaris, Gambas, Schollenfilet mit Pommes, Tzatziki und Salat	17,10 €
76	<b>Zeus-Platte für 2 Personen</b> – Kalamaris, 4 Gambas, Schollenfilet, 1 kleiner Bauernsalat, Pommes, Tzaziki und dazu 0,5 l griechischer Wein	42,00 €
176	<b>Thunfischfilet</b> – gegrillt auf knackig grünem Salat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse	18,00 €
177	<b>Gegrillter Wolfsbarsch</b> – mit griechischen Kartoffeln und Salat	18,50 €
178	<b>Gegrillte Dorade</b> – mit griechischen Kartoffeln und Salat	18,80 €



## Pfannengerichte

77	<b>Hühnerbrustfilet</b> – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat	15,70 €
78	<b>Gyrospfanne</b> – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat	15,50 €
511	<b>Warme Platte</b> – gebratene Zucchini, Auberginen, Gigantes, Tzatziki, Saganaki und Spinatreis	10,80 €

## Vom Lamm

81	<b>Lammkoteletts</b> – mit griechischen Kartoffeln, grünen Bohnen, Tzatziki und Salat	15,90 €
82	<b>Lammfilet</b> – mit Reis, Tzatziki und Salat	17,20 €
83	<b>Lammfilet</b> – mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln und Salat	17,60 €

## Aus dem Backofen

84	<b>Lammfleisch</b> – mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen und Salat	16,20 €
188	<b>Mousaka</b> – Griechische Spezialität, mit Salat	13,50 €
189	<b>Kaninchen</b> – Stifado und griechischem Salat	16,50 €

\*Soße mit Champignons



Die meisten Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.  
Hierfür geben wir einen Preisnachlass von 2,- €.



## Für unsere kleinen Gäste

87	<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes und kleinem Salat	7,00 €
88	<b>Gyros mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	7,00 €
89	<b>Souvlaki mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	7,00 €
90	<b>Bifteki mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	6,50 €
91	<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes und kleinem Salat	6,50 €
92	<b>Kinderspaghetti</b> Bolognese mit Feta	5,40 €

## Beilagen

93	<b>Portion Tomatenreis</b>	3,00 €
94	<b>Portion Pommes Frites</b>	2,00 €
95	<b>Portion Kroketten</b>	3,20 €
96	<b>Portion Knoblauchkartoffeln</b>	2,50 €
97	<b>Ofenkartoffeln</b>	3,60 €
98	<b>Portion griechische Kartoffeln</b>	3,60 €
99	<b>Reisnudeln</b>	3,00 €
100	<b>Spinatreis</b>	3,20 €

*Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.*



Machen Sie jemandem eine Freude  
und verschenken Sie einen Essensgutschein.

**Fragen Sie uns!**



## Dessert

400	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	4,50 €
401	<b>Gemischtes Eis</b> mit Obst und Karamelsoße	5,80 €
402	<b>Vanille Eis</b> mit Sahne, Schokosoße oder Himbeersoße	5,60 €
403	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	5,50 €
404	<b>Baklava</b> mit Vanille Eis	5,50 €
405	<b>Halva</b> Honiggries	4,20 €
407	<b>Bananen-Split</b>	6,10 €
408	<b>Eiscafé Frapé</b> mit Vanille Eis	3,90 €
410	<b>Vanille Eis</b> mit Feige und Sahne	5,70 €



Fragen Sie uns nach dem Dessert des Tages.



## Warme Getränke

199	Griechischer Mocca <sub>1</sub>	2,40 €
200	Tasse Kaffee <sub>1</sub>	2,80 €
201	Tasse Tee	2,50 €
202	Cappuccino <sub>1</sub>	3,50 €
203	Espresso <sub>1</sub>	2,60 €
204	Latte Macchiato <sub>1</sub>	3,80 €

## Aperitif

206	Ouzo	2 cl	2,50 €
207	Campari <sub>2</sub> mit Orangensaft oder Soda	4 cl	4,80 €
208	Martini Bianco	5 cl	3,80 €
214	Aperol Spritz <sub>2</sub>	0,2 l	4,20 €

## Spirituosen

209	Metaxa *****	2 cl	3,20 €
210	Metaxa *****	2 cl	3,50 €
211	Moskovskaja	2 cl	3,00 €
212	Chivas Regal	2 cl	3,80 €
213	Barcadi Cola	4 cl	5,40 €
	Weitere auf Anfrage		

## Liköre

215	Baileys	4 cl	4,50 €
216	Jägermeister	2 cl	3,00 €
205	Ramazotti	2 cl	3,00 €

## Alkoholfrei

222	Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
223	Mineralwasser still	0,25 l	2,30 €
231	Mineralwasser sprudel, medium, still	0,7 l	4,90 €
224	Cola, Cola light <sub>1,2</sub>	0,3 l	2,50 €
225	Cola <sub>1,2</sub>	0,5 l	3,30 €
226	Limo <sub>2</sub>	0,3 l	2,50 €
227	Limo <sub>2</sub>	0,5 l	3,30 €
228	Spezi <sub>1,2</sub>	0,3 l	2,50 €
229	Spezi <sub>1,2</sub>	0,5 l	3,30 €
230	Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-, Pfirsichnektar	0,2 l	2,40 €
234	Bitter Lemon <sub>2,3</sub>	0,2 l	2,50 €

## Schorlen

242	<b>Weinschorle</b> süß oder sauer	0,25 l	3,20 €
243	<b>Apfelschorle</b> süß oder sauer	0,4 l	3,00 €
244	<b>Orangenschorle</b> süß oder sauer	0,4 l	3,00 €
245	<b>Johannisbeerschorle</b> süß oder sauer	0,4 l	3,00 €

## Biere

252	<b>Wieninger Bräufäß</b> vom Fass	0,3 l	2,70 €
253	<b>Wieninger Bräufäß</b> vom Fass	0,5 l	3,40 €
254	<b>Wieninger Ruperti Pils</b> vom Fass	0,3 l	3,40 €
255	<b>Wieninger Hefeweißbier</b> hell oder dunkel	0,5 l	3,50 €
256	<b>Wieninger Feder Weizen</b>	0,5 l	3,50 €
257	<b>Wieninger</b> alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
258	<b>Wieninger Guidobald</b> dunkel	0,5 l	3,60 €
259	<b>Radler</b>	0,5 l	3,40 €
260	<b>Karamalz</b>	0,33 l	2,70 €
261	<b>Wieninger Weißbier</b> alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

## Offene Weine

262	<b>Demestica</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, herb	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
263	<b>Retsina</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, trocken, geharzt, mit feinem Pinienduft	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
264	<b>Imiglikos</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, halbsüß	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
265	<b>Samos</b> – Weißer Muskatwein von der Insel Samos, kontrollierte Ursprungsbezeichnung	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 16,00 €
266	<b>Mavrodaphne</b> – Likörwein, in kleinen Holzfässern gereift kontrollierte Ursprungsbezeichnung	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 16,00 €
267	<b>Makedonikos</b> – halbtrocken, weiß oder rot Makedonikos Rotwein von vollreifen, roten Früchten und weichem, vollem Geschmack	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 15,00 €
268	<b>Amynteon rosé</b> – am besten zu gebratenem Fleisch oder zu Fisch	0,25 l	4,80 €
269	<b>Naoussa</b> – ein roter, trockener Qualitätswein, in kleinen Eichenfässern für min. 12 Monate in unterirdischen Weinkellern gereift	0,25 l	5,20 €
271	<b>Anthos</b> – Trockener Weiß- oder Rotwein, fruchtig und samtig im Geschmack	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 14,00 €

## Sekt

272	<b>Aperol Spritz<sub>2</sub></b>	0,2 l	3,90 €
273	<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	2,80 €

## Weißweine

<b>Santorini</b>	Flasche	0,7 l	18,00 €
Herkunft: Santorini, Kykladen Insel		1/4 l	6,00 €
Trocken frisch, ein reicher Wein mit delikatem Zitrusaroma und einem langhaltenden, angenehmen Abgang.		1/8 l	3,00 €

<b>Malagusia</b>	Flasche	0,7 l	18,00 €
Eine nahezu ausgestorbene Rebsorte.		1/4 l	6,00 €
brillant, hellgelb in der Farbe mit grünlichen Tönungen, stark und lebhaft mit blumigen Aromen und süßen Gewürzen, Melone, Litschi; rund und mild am Gaumen.		1/8 l	3,00 €

<b>Thema Sauvignon Blanc Assyrtiko</b>	Flasche	0,7 l	24,00 €
Trocken aus Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko.		1/4 l	8,00 €
Im Aroma komplex, am Anfang exotische Früchte und Zitrone, im weiteren Verlauf Spuren von weißem Pfeffer und mineralisch; ausbalancierter Geschmack und rund am Gaumen, angenehme Frische		1/8 l	4,00 €

<b>Amethystos – (nie betrunken)</b>	Flasche	0,7 l	30,00 €
Herkunft: Nord Griechenland			
Intensives Aroma von frischen exotischen Früchten und einem charakteristischen Abgang.			

## Rosé-Weine

<b>Grenache Rosé</b>	Flasche	0,7 l	19,00 €
Herkunft: Chalkidiki			
Trocken fruchtig mit dem Aroma von Heidelbeere und Granatapfel.			

<b>Amethystos Rosé</b>	Flasche	0,7 l	30,00 €
Trockener Roséwein aus den Rebsorten Sauvignon und Merlot.			
Bezaubernde lebhaft Farbe von roséfarbenen Rosen, wunderbares Bouquet aus frischen Erdbeeren und Kirschen, herrlich konzentrierte Fruchtigkeit, feine Säure und hervorragende Balance, exzellente Tiefe und Länge.			



# Rotweine

<b>Reserve Rapsani Epilegmeno</b>	Flasche	0,7 l	22,00 €
Trockener Barrigue Wein.		1/4 l	7,40 €
Gewürze und Beerenfrüchte im Duft, gehaltvoll im Geschmack.		1/8 l	3,70 €
<b>Thema rot</b>	Flasche	0,7 l	24,00 €
Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich.		1/4 l	8,00 €
Trockener Rotwein aus den Rebsorten Agiorgitiko und Syrah.		1/8 l	4,00 €
Ideale Balance zwischen Alkohol, Säuregehalt und Taninen, Harmonie und Volumen, lang anhaltender Abgang mit Noten von überreifen Früchten und Zimt.			
<b>Chalkidikis Merlot</b>	Flasche	0,7 l	18,00 €
Sortenreiner Rotwein aus Chalkidiki, gekeltert zu 100 % aus Trauben der Sorte Merlot, 6 Monate in kleinen Eichenholzfächern gereift. Tiefe purpurrote Farbe. Ein würziger Duft, der an saure Kirschen erinnert. Im Geschmack rund und weich, mit einem Hauch von Eichengeschmack.			
<b>N. Lazaridis – Chateau</b>	Flasche	0,7 l	24,00 €
Kraftvoller Geschmack nach Waldfrüchten, im Geruch fruchtig, mit Noten von grüner Paprika.			
<b>Amethystos – Lazaridi</b>	Flasche	0,7 l	30,00 €
Trockener Rotwein vom Weingut Costa Lazaridi. Der purpurfarbene funkelnde Wein entsteht zum Großteil aus Cabernet-Sauvignon Trauben, aber auch aus Merlot und der großen Rebsorte Agiorgitiko. Voller Körper, samtig mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogene Säure, reifen Taninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.			
<b>Metochi Chromitsa</b>	Flasche	0,7 l	32,00 €
Edel-Cuvee aus der antiken Rebsorte Limino und der Elde Cabernet Sauvignon des Metochi (Klostergutes) Chromitsa aus dem Heiligen Berg Athos. Tiefrote Farbe, Bouquet erinnert an getrocknete Früchte. Vollmundiger, trockener, kräftiger Rotwein in Spitzenqualität mit nachhaltigem Abgang.			

