

Vorspeise & Vegetarisches

01	Oliven & Peperoni	6,80 €
02	Tzaziki – Hausgemachter Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,80 €
03	Chtipiti - Schafskäse mit Joghurt und scharfer Paprika verfeinert	6,90 €
04	Taramasalat – Kaviarsalat nach griechischer Art	6,90 €
05	Auberginensalat	6,90 €
06	Pikilia – Tzaziki, Tarama, Chtipiti, Auberginensalat, Kraut, Sardellenfilets, Gurke und Florinis (roter Paprika)	14,80 €
512	Thallasina – Vorspeisenplatte für 1 Person Muscheln, Sardellen, Baby-Kalamaris, Tintenfisch und Taramasalat	15,90 €
07	Kalte Platte für 1 oder mehrere Personen Tzaziki, griechischer Schafskäse, Kalamarisalat, Oktopussalat, Melanzanisalat, Taramasalat und Chtipiti	14,90 €

Schafskäse

08	Kefalograviera – gebratener griechischer Hartkäse vom Schaf mit Tomaten garniert	9,90 €
09	Saganaki – gebratener Schafskäse, 1 Stück	9,90 €
10	Gegrillter Schafskäse – mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Alufolie	9,90 €

Suppen

12	Bohnensuppe „Fasolada“	7,50 €
13	Hühnersuppe „Trachanas“ Griechische Art	7,70 €



Zur Vorspeise reichen wir Ihnen Brot.

Bei Nachbestellung berechnen wir 1,20 €



Warme Vorspeisen

111/112	Pita – Fladenbrot ohne Knoblauch / oder mit Knoblauch	2,90 €
15	Knoblauchbrot	4,90 €
16	Dolmadakia - Weinblätter mit Reis gefüllt und griechischem Joghurt	7,90 €
17	Auberginen – mit Schafskäse überbacken	8,30 €
18	Gigantes – dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	8,30 €
19	Grüne Bohnen – mit Schafskäse überbacken	8,70 €
20	Auberginen, Zucchini – paniert mit Tzaziki	9,50 €
21	Keftedakia – Hackfleischbällchen in Tomatenpesto	8,00 €
22	Gegrillte Peperoni – mit Knoblauch	8,20 €
23	Paprika „Florinis“ – Gefüllt mit Chtipiti aus dem Backofen	9,90 €
121	Lachanika Scharas – gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten	8,70 €
123	Gegrillte Gambas – mit Avocadocreme	9,90 €
124	Spanakopitta – mit Tzaziki	8,00 €
523	Baby-Kalamaris – mit griechischem Schafskäse gefüllt	12,00 €
125	Kalamaria Tiganita – Gebackene Kalamaris	10,70 €
126	Gavros – Gebackene Sardellen mit Zitrone	9,50 €
127	Gegrillter Oktopus – mit Kräuterpesto	13,20 €
128	Chaloumi –Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,90 €
511	Warme Platte für 1 oder mehrere Personen mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Gigantes, Tzatziki, Saganaki und Spinatreis	15,50 €
520	Vorspeisen-Platte – eine Kreation des Küchenchefs, warm & kalt	15,90 €

Salate

24	Krautsalat	4,80 €
25	Griechischer Bauernsalat – mit Tomaten, Gurken, Rote Beete, Feta, Oliven und Peperoni	14,60 €
26	Pantzaria – Rote Beete mit Knoblauch und Zwiebeln	6,90 €
27	Hähnchenstreifensalat – mit Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing	14,80 €
30	Tintenfischsalat – mit Eisbergsalat und Tzaziki	10,50 €
101	Chefsalat – Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Salat der Saison	17,20 €
102	Bunter Salatteller mit gegrillten Calamari	16,30 €
103	Scampi Salat - Salatplatte mit 5 gegrillten Scampi	16,30 €
104	Rucola Salat - mit Schweinemedallions und Gravierakäse, Bals.Öl	16,50 €
105	Rucola Salat - mit Rinderfiletspitzen und Gravierakäse, Balsam.Öl	17,00 €



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	Gyros mit Reis, Tzatziki und Salat	16,70 €
32	Gyros Spezial überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Salat und Reis	17,90 €
33	Souvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	16,90 €
34	Souvlaki Spezial überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Ofenkartoffeln und Salat	17,90 €
35	Teufels-Spieß mit Peperoni (scharf), dazu griechische Kartoffeln, pikante Soße* und Salat	19,90 €
36	Gefüllte Souvlaki mit Tomaten und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße*, dazu Pommes und Salat	20,80 €
37	Gefülltes Schweinefilet mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, dazu Ofenkartoffeln und Salat	20,80 €
38	Schweinefilet mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln, dazu Salat	19,90 €
39	Lendchen in Senfsoße, dazu Spinatreis und griechische Kartoffeln	19,90 €
41	Bifteki (Hackfleisch) mit Reis, Tzatziki und pikanter Soße*, dazu Salat	17,60 €
42	Gefülltes Bifteki mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße* und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Reis und Salat	19,90 €
43	Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln und griechischem Rotwein verfeinert, dazu griechische Kartoffeln, Tzatziki und Salat	17,90 €

* Sauce mit Champignons

Steaks

44	Schweinesteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat	18,20 €
46	4 kleine Schweinesteaks mit Tomaten, Käse und griechischem Weißwein überbacken, dazu Reis und Salat	18,80 €
440	Filet-Medailleurs in Metaxasauce mit Butterreis und Salat	20,50 €
441	Filet-Medailleurs in Käsesauce mit Butterreis und Salat	20,50 €
40	Filetspiess "Spezial" mit Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet und Paprika-Mix, Kartoffeln, Tzaziki & griech. Bauern-Salat	29,00 €
45	Rinderfilet mit Kräuterbutter, Kartoffeln, Tzaziki u. gr. Salat	29,80 €
47	Pfeffersteak "Madagaskar" (250g) Rinderfilet mit Pfeffersauce, grünem Pfeffer, Kartoffeln, Tzaziki und griechischem Salat	29,80 €
48	Rumpsteak (250g) mit gebratenen Zwiebeln, Tzaziki, Pommes & Salat	28,80 €
62	Filet-Teller mit Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchensteak, Kräuterbutter, Kartoffel, Tzaziki und gem. Salat	29,50 €
63	Feinschmecker-Teller mit Lammfilet, Rinderfilet, Tzaziki und gemischtem Salat	29,50 €

Mix Grill

49	Korfu-Platte - Gyros, Souvlaki mit Tzaziki, Reis und Salat	19,50 €
50	Kreta-Platte - Gyros, gegr. Kalamari mit Tzaziki, Reis und Salat	19,90 €
51	Zakynthos-Platte - Gyros, Souvlaki, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat	21,00 €
52	Dionysos-Platte - Gyros, Souvlaki, 2 Biftekis mit Reis, Tzaziki, Salat	20,50 €
53	Metaxa-Platte - Gyros, 3 Lammkotletts mit Reis, Tzaziki, Salat	21,50 €
54	Apolln-Platte - Gyros, 2 Stück Leber mit Reis, Tzaziki und Salat	19,80 €
55	Herkules-Platte - Hühnerbrustfilet, 1 Lammfilet, Kalamari vom Grill, mit griechischen Kartoffeln, Tzaziki und Salat	22,90 €
556	Irodion-Platte - Gyros, Souvlaki, 2 Lammkotelettes, Tzaziki, Reis und Salat	22,90 €
557	Dorf-Teller - mit Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Tzaziki, Reis und Salat	21,70 €
86	Santorini Teller mit Gyros, Souvlaki, Kalamari gegrillt, Reis, Tzaziki und Salat	22,90 €

Platten für mehrere Personen

56	Akropolis-Platte für 2 Personen Gyros, 4 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Steaks, Bratkartoffeln und Reis, Portion Tzaziki und 2 griechische Bauernsalate	62,00 €
57	Platamonas-Platte für 2 Personen Gyros, Kalamaris, 2 Souvlaki, 2 Hühnerbrustfilets, 2 kleine griechische Bauernsalate, Portion Tzaziki Bratkartoffeln, Reis	66,00 €
58	Odysseus-Platte für 4 Personen Gyros, 4 Gambas, 4 kleine Lammfilets, 2 Schollenfilet, 2 Biftekis, 2 Steaks, 4 kleine Bauernsalate, Portion Tzaziki, Reis und griechische Kartoffeln	99,00 €
79	Sokrates-Platte für 2 Personen 2 Rumpsteaks, 2 Hähnchenfilets, 2 Schweinefilets, Gyros, dazu 2 Bauernsalate, Metaxa Sauce, Port. Tzaziki, Bratkartoffel, Reis	75,00 €
80	Lamm-Platte für 2 Personen Verschiedene Fleischstücke vom Lamm mit Bratkartoffeln und Reis, Portion Tzaziki und 2 gemischte Salate	75,00 €

Hähnchenspezialitäten

59	Hähnchenfilet mit Metaxasoße*, dazu griechische Kartoffeln und Salat	20,30 €
60	Hähnchenfilet mit Gemüse aus der Pfanne (pikant), griechischem Schafskäse, dazu Reis und Salat	20,30 €
61	Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat	20,30 €
64	Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Pommes und Salat	18,80 €

* Sauce mit Champignons



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



Fischgerichte

65	Rote Barbe – auf knackig grünem Salat mit Rucola, Cherrytomaten, dazu griechische Kartoffeln	19,90 €
66	Kalamaris frittiert mit Pommes, Tzaziki und Salat	20,50 €
67	Zanderfilet – 2 Stück, mit Butterreis, grünem Salat mit Olivenöl und Essig	24,90 €
68	Sardellen – gebacken mit Pommes, Tzaziki, Salat, frischen Zitronen und Oregano	18,90 €
70	Samos Platte – Kalamaris, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat	21,50 €
71	Gambas – vom Grill, dazu Ofenkartoffeln und Salat	20,50 €
72	Lachs mit Spinatreis, gegrillte Zucchini und Auberginen	21,50 €
73	Gegrillte Kalamaris mit Pommes, Tzaziki und Salat	20,50 €
74	Schollenfilet mit Pommes, Tzatziki und Salat	19,80 €
75	Poseidon Fischplatte mit Kalamari gegrillt, Gambas, Schollenfilet, mit Pommes, Tzatziki und Salat	22,90 €
179	Delphi Fischplatte "Spezial" für eine Person mit Lachs, Zanderfilet, Kalamari gegrillt, Kartoffel, Tarama, gem. Salat	29,00 €
76	Gourmet Fischplatte für 2 oder mehrere Personen vom Grill mit Scampi (8 Stk.), Zanderfilet, Lachsfilet, Calamari gegrillt, Reis und Kartoffel und gemischter Salat	72,00 €
177	Wolfsbarsch gegrillt – mit Grillgemüse, griechischen Kartoffeln und Salat	26,00 €
178	Dorade gegrillt – mit Grillgemüse, griechischen Kartoffeln und Salat	27,00 €

Pfannengerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 77 | Hühnerbrustfilet – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat | 20,30 € |
| 78 | Gyrospfanne – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat | 19,80 € |

Vom Lamm

- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Lammkoteletts – mit griechischen Kartoffeln, grünen Bohnen, Tzatziki und Salat | 24,90 € |
| 82 | Lammfilet – mit Reis, Tzatziki und Salat | 26,30 € |
| 83 | Lammfilet – mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln und Salat | 26,30 € |
| 85 | Lammteller – mit 3 Lammkotelettes, Lammfilet, Tzatziki, Kartoffeln und griechischen Salat | 29,50 € |

Aus dem Backofen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 84 | Lammfleisch – mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen oder Kartoffeln und Salat | 22,50 € |
| 188 | Mousaka – Griechische Spezialität, mit Salat | 19,00 € |
| 189 | Stifado – vom Kaninchen oder Lamm und griechischem Salat | 22,50 € |

**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	Kinderschnitzel mit Pommes und kleinem Salat	9,90 €
88	Gyros mini mit Pommes und kleinem Salat	11,00 €
89	Souvlaki mini mit Pommes und kleinem Salat	11,00 €
90	Bifteki mini mit Pommes und kleinem Salat	10,70 €
91	Fischstäbchen mit Pommes und kleinem Salat	10,50 €
92	Kinderspaghetti Bolognese mit Feta	9,00 €

Beilagen

93	Portion Tomatenreis	4,60 €
94	Portion Pommes Frites	4,90 €
95	Portion Kroketten	4,90 €
96	Portion Knoblauchkartoffeln	4,90 €
97	Ofenkartoffeln	4,90 €
98	Portion griechische Kartoffeln	5,50 €
99	Reisnudeln	4,90 €
100	Spinatreis	6,50 €

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.



Machen Sie jemandem eine Freude
und verschenken Sie einen Essensgutschein.

Fragen Sie uns!



Dessert

400	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,40 €
401	Gemischtes Eis mit Obst und Karamelsoße	6,90 €
402	Vanille Eis mit Sahne, Schokosoße oder Himbeersoße	6,90 €
403	Gemischtes Eis mit Sahne	6,80 €
404	Baklava mit Vanille Eis	7,00 €
405	Halva Honiggries	5,60 €
407	Bananen-Split	7,20 €
408	Eiscafé Frapé mit Vanille Eis	4,50 €
410	Vanille Eis mit Feige und Sahne	6,90 €
411	Galaktoburiko Blätterteig mit Grießcreme gefüllt und Eis	7,00 €
413	Kataifi Gefüllte Blätterteigtaschen und Eis	7,00 €



412	Gemischte Dessert-Platte	15,80 €
	für 2 Personen mit Galaktoburiko, Halva, Joghurt, frischem Obst und Vanille-Eis	



Fragen Sie uns nach dem Dessert des Tages
oder werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine!



Warme Getränke

199	Griechischer Mocca ₁	4,00 €
200	Tasse Kaffee ₁	3,90 €
201	Tasse Tee	3,50 €
202	Cappuccino ₁	4,00 €
203	Espresso ₁	3,00 €
204	Latte Macchiato ₁	4,50 €

Aperitif

206	Ouzo	2 cl	3,30 €
207	Campari ₂ mit Orangensaft oder Soda	2 cl	5,90 €
208	Martini Bianco	5 cl	5,90 €
214	Aperol Spritz ₂ - Veneziano Style mit Prosecco	0,2 l	7,80 €

Spirituosen



Private Reserve



Grand Fine

209	Metaxa *****	2 cl	3,90 €
210	Metaxa *****	2 cl	5,60 €
193	Metaxa Grand Fine	2 cl	6,50 €
194	Metaxa Private Reserve	2 cl	8,20 €
211	Moskovskaja	2 cl	5,50 €
212	Chivas Regal	2 cl	5,80 €
213	Barcadi Cola	4 cl	5,50 €

Weitere auf Anfrage

Liköre

215	Baileys	4 cl	5,90 €
216	Jägermeister	2 cl	4,50 €
205	Ramazotti	2 cl	5,50 €

Alkoholfrei

222	Mineralwasser	0,25 l	3,30 €
223	Mineralwasser still	0,25 l	3,30 €
231	Mineralwasser sprudel, medium, still	0,7 l	6,70 €
224	Cola, Cola light _{1,2}	0,3 l	3,50 €
225	Cola _{1,2}	0,4 l	4,10 €
226	Limo ₂	0,3 l	3,30 €
227	Limo ₂	0,4 l	4,10 €
228	Spezi _{1,2}	0,3 l	3,30 €
229	Spezi _{1,2}	0,4 l	4,00 €
230	Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-, Pfirsichnektar	0,2 l	3,40 €
234	Bitter Lemon _{2,3}	0,2 l	3,00 €

Schorlen

242	Weinschorle süß oder sauer	0,25 l	3,90 €	0,5 l	6,90 €
243	Apfelschorle süß oder sauer	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
244	Orangenschorle süß oder sauer	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
245	Johannisbeerschorle süß oder sauer	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
475	Pfirsichschorle süß oder sauer	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
471	Mangoschorle süß oder sauer	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
490	Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €

Biere



270	Mythos Bier "Feels like Greek Summer"			0,3 l	4,00 €
252	Wieninger Teisendorfer Hell vom Fass	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,50 €
254	Wieninger Ruperti Pils vom Fass			0,3 l	4,20 €
255	Wieninger Hefeweißbier hell oder dunkel			0,5 l	4,90 €
256	Wieninger Feder Weizen			0,5 l	4,90 €
257	Wieninger Teisendorfer Hell – alkoholfrei			0,5 l	4,50 €
258	Wieninger Guidobald Export - dunkel			0,5 l	4,80 €
259	Radler	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
260	Karamalz			0,33 l	3,20 €
261	Wieninger Weißbier alkoholfrei			0,5 l	4,90 €

Offene Weine

262	Demestica – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, herb	1/8 l	3,90 €	0,25 l	7,70 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
263	Retsina – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, trocken, geharzt, mit feinem Pinienduft	1/8 l	3,90 €	0,25 l	7,70 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
264	Imiglikos – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, halbsüß	1/8 l	3,90 €	0,25 l	7,70 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
265	Samos – Weißer Muskatwein von der Insel Samos, kontrollierte Ursprungsbezeichnung	1/8 l	4,40 l	0,25 l	8,70 €
			Flasche	0,75 l	26,00 €
266	Mavrodaphne – Likörwein, in kleinen Holzfässern gereift kontrollierte Ursprungsbezeichnung	1/8 l	4,40 l	0,25 l	8,70 €
			Flasche	0,75 l	26,00 €
267	Makedonikos – halbtrocken, weiß oder rot Makedonikos Rotwein von vollreifen, roten Früchten und weichem, vollem Geschmack	1/8 l	4,40 l	0,25 l	8,70 €
			Flasche	0,75 l	26,00 €
268	Amynteon rosé – am besten zu gebratenem Fleisch oder zu Fisch	1/8 l	4,40 l	0,25 l	8,70 €
			Flasche	0,75 l	26,00 €
269	Naoussa – ein roter, trockener Qualitätswein, in kleinen Eichenfässern für min. 12 Monate in unterirdischen Weinkellern gereift	1/8 l	4,40 l	0,25 l	8,70 €
			Flasche	0,75 l	26,00 €
271	Anthos – Trockener Weiß- oder Rotwein, fruchtig und samtig im Geschmack	1/8 l	3,90 l	0,25 l	7,70 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €

Sekt

272	Aperol Spritz₂ – Veneziano Style mit Prosecco	0,2 l	7,80 €
273	Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €

Weißweine

600	Santorini Herkunft: Santorini, Kykladen Insel Trocken frisch, ein reicher Wein mit delikatem Zitrusaroma und einem langhaltenden, angenehmen Abgang. Gut zu Fisch & Meeresfrüchte. 14% vol.	Flasche	0,75 l	30,00 €
			1/4 l	10,10 €
			1/8 l	5,20 €
603	Malagusia Eine nahezu ausgestorbene Rebsorte, brillant, hellgelb in der Farbe mit grünlichen Tönungen, stark und lebhaft mit blumigen Aromen und süßen Gewürzen, Melone, Litschi; rund und mild am Gaumen. 13% vol	Flasche	0,75 l	32,00 €
			1/4 l	10,90 €
			1/8 l	5,60 €
606	Thema Sauvignon Blanc Assyrtiko Trocken aus Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko. 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, 13,5% vol.	Flasche	0,75 l	34,00 €
			1/4 l	11,40 €
			1/8 l	5,80 €
609	Amethystos – (nie betrunken) Herkunft: Nord Griechenland Intensives Aroma von frischen exotischen Früchten und einem charakteristischen Abgang. 13% vol.	Flasche	0,75 l	38,50 €
610	Sauvignon Blanc Fumé Gedeiht in einer Höhe zwischen 620 - 710m. 7 Monate in Barrique Fässern gereift. Intensive und reichhaltige Nase. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrüchten, Honigtau und ein Hauch von Eiche. Vollmundig. 13% vol.	Flasche	0,75 l	39,00 €
611	Chateau Nico Lazaridi – Aromatische Mischung von Sauvignon Blanc (tropische Früchte wie Melone, Mango und Steinobst, reifer Pfirsich) mit der knackigen Säure von Ugni Blanc und den blumigen Noten von Moschato Alexandria (Geißblatt) kombiniert. JG. 2019, 13% vol.	Flasche	0,75 l	34,00 €
612	Biblia Chora White Sauvignon Blanc 60%, Assyrtiko 40%; 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. 13,5% vol.	Flasche	0,75 l	38,00 €

Rosé Wine

616	Amethystos Rosé 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.	Flasche	0,75 l	38,00 €
-----	---	---------	--------	---------

Rotweine

620	Reserve Rapsani Epilegmeno Trockener Barrigue Wein. Gewürze und Beerenfrüchte im Duft, gehaltvoll im Geschmack.	Flasche	0,75 l	26,00 €
			1/4 l	8,70 €
			1/8 l	4,40 €
623	Thema rot Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich. Trockener Rotwein aus den Rebsorten Agiorgitiko und Syrah. Ideale Balance zwischen Alkohol, Säuregehalt und Taninen, Harmonie und Volumen, lang anhaltender Abgang mit Noten von überreifen Früchten und Zimt.	Flasche	0,75 l	32,00 €
			1/4 l	10,90 €
			1/8 l	5,60 €
626	Chalkidikis Merlot Sortenreiner Rotwein aus Chalkidiki, gekeltert zu 100 % aus Trauben der Sorte Merlot, 6 Monate in kleinen Eichenholzfüchern gereift. Tiefe purpurrote Farbe. Ein würziger Duft, der an saure Kirschen erinnert. Im Geschmack rund und weich, mit einem Hauch von Eichengeschmack.	Flasche	0,75 l	28,00 €
627	Niko Lazaridis - Chateau Kraftvoller Geschmack nach Waldfrüchten, im Geruch fruchtig, mit Noten von grüner Paprika.	Flasche	0,75 l	29,00 €
628	Amethystos Rouge – Costa Lazaridi 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.	Flasche	0,75 l	38,50 €
629	Metochi Chromitsa 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.	Flasche	0,75 l	42,00 €
640	Magic Mountain – Nico Lazaridi Aromatische Mischung von Sauvignon Blanc (tropische Früchte wie Melone, Mango und Steinobst, reifer Pfirsich) mit der knackigen Säure von Ugni Blanc und den blumigen Noten von Moschato Alexandria (Geißblatt) kombiniert.	Flasche	0,75 l	65,00 €

641	Biblia Chora – Cabernet Sauvignon and Merlot Gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade. 14% vol.	Flasche	0,75 l	40,00 €
642	MERLOT – Grenache Rouge, Nico Lazaridi Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe Nase von frischen, roten Beeren, Kirschen, Himbeeren und Aromen vom Granatapfel. Voll im Mund mit knackiger Säure und weichen Tanninen. 13,5% vol.	Flasche	0,75 l	27,00 €
643	AXIA Red – Alpha Estate – Syrah & Xinomavro 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen & Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Langer Abgang.	Flasche	0,75 l	24,00 €
644	OVILOS Red – Biblia Chora, Cabernet Sauvignon Der tiefdunkle, sehr körperreiche Rotwein reift 18 Monate in Eichenholzfässern. Das Bouquet wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Walbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz. 15% vol.	Flasche	0,75 l	60,00 €