

Griechisches Restaurant
ARISTON



Lieber Gast!

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Unser griechisches Spezialitäten-Restaurant „Ariston“ versucht diesem Anspruch gerecht zu werden.

Speisen und Getränke aus unserem Heimatland sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die Lebensgewohnheiten unseres Landes zu vermitteln.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesteckte Ziel.

Ihr Restaurant
Ariston

Liebe Gäste, 1=Farbstoff
Es ist technologisch unvermeidbar, 2=Konserviert
Das in diversen Gerichten, 3=Antioxidationsmittel
Und Getränken/Zeichnungs- 4=Geschmacksverstärker
Pflichtige Zusatzstoffe enthalten 5=enthält Süßholzwurzel
sind. Hierzu weisen wir freundlich 6=koffeinhaltig
auf die angegebene Auflistung hin. 7=Süßungsmittel
8=chininhaltig
9= Säuerungsmittel

Für Allergene Zutaten / Stoffe, fragen Sie bitte unser Personal nach der Liste.

APERITIF

2282 Aperol Spritz	0,2l	6,50
228. Ouzo mit Eiswürfel	2cl	3,00
231. Campari ¹ Soda oder Orange	4cl	5,00
235. Martini Bianco	4cl	5,00
255. Glas Sekt	0,1l	3,50

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki	5,50
Joghurtspeise mit Gurke, Knoblauch und fr. Kräutern	
2. Feta Käse Original griechischer Schafskäse	7,00
3. Oliven und Peperoni	6,00
4. Dolmadakia	6,50
Weinblätter mit Reis gefüllt und Zaziki	
5. Chtipiti	6,50
Pikanter geschlagener Fetakäse nach Art des Hauses	
6. Taramas	7,00
Fischrogencreme, verfeinert mit Öl, Zitrone und Zwiebeln	
7. Oktopussalat	11,00
Oktopussalat mit Öl, Essig, Zwiebeln und Paprika	
8. Appetit Platte	14,50
Zaziki, Taramas, Oktopus und Chtipiti, zwei Weinblätter und Zwiebeln	

KALTE UND WARME VORSPEISE

9. Meses Salat	19,50
Oktopus, Oliven, Zaziki, Taramas, Chtipiti, Peperoni, kleines Saganaki, gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Tomatenknoblauchsauce	

WARME VORSPEISEN

10. Gigantes (Riesenbohnen) mit Schafskäse überbacken	7,50
11. Oktopus vom Grill mit Öl-Essig und Salatgarnitur	14,00
12. Gebratene Kalamaris gebratene Baby-Kalamaris mit Remoulade ^{1,3,7,9}	9,50
13. Sardinen gebraten, dazu Tarama	8,50
14. Krabben Spezial Krabben in Metaxasauce und Käse überbacken	9,50
15. Weinbergschnecken Spezial	9,00
halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter, Sahnesauce und Käse überbacken	
16. Saganaki Schafskäse Paniert nach griechischer Art	8,00
17. Schafskäse vom Grill in Alufolie auf Zwiebeln, Peperoni und Tomaten	9,00
18. Zucchini Spezial	7,00
gebratene Zucchini mit Tomaten-Knoblauchsauce und Zaziki	
19. Auberginen Spezial	7,00
gebratene Auberginen mit Tomaten-Knoblauchsauce und Zaziki	
20. Paprika Spezial	7,00
gebratene Paprika mit Tomaten-Knoblauchsauce und Zaziki	
21. Tiganita Platte	14,00
gebratene Zucchini, Auberginen und Paprika mit Tomaten-Knoblauchsauce und Zaziki	
24. Bruschetta -Brot mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln	4,00

SUPPEN

26. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁴	5,50
27. Hühnersuppe ⁴	5,00
29. Tomatensuppe ⁴	4,50

SALATE

30. Chefsalat mit Putenbruststreifen mit Kraut, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Möhren und Dressing ^{1,3,7,9}	14,00
31. Großer griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln	13,00
32. Thunfischsalat mit Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni und Dressing ^{1,3,7,9}	12,00
33. Gyrossalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Krautsalat, Zwiebeln und Dressing ^{1,3,7,9}	11,00
34. Kleiner griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln	6,50
35. Kleiner gemischter Salat Auf Hausgemachter Art	4,50

zu allen Salaten servieren wir Brot

SAUCEN

36. Metaxasauce	3,50
37. Sauce Bearnaise ^{1,2}	3,50
38. Pikante Sauce ^{2,4}	3,50
39. Mayo / Ketchup	0,50
40. Pfeffersauce ^{1,2}	3,50
41. Tomaten Knoblauchsauce	3,00
42. Weißweinsauce mit frischen Champignons	4,00

BEILAGEN AUFPREIS

Folienkartoffeln	2,50
Bratkartoffeln	2,50
Gemüse	2,50
Zaziki	2,00

BEILAGEN

43. Gebratene Zwiebeln	3,00
44. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
45. Pommes Frites	4,00
46. Kroketten	4,00
47. Gemüse in der Pfanne nach Hausgemachter Art	5,50
48. Kritharaki (Griechische Nudeln) mit Sansen	4,50
49. Reis	4,50
51. Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter	5,50
52. Geröstetes Brot 6 Scheiben gegrillt mit Öl und Kräutern	3,50
53. Kräuterbutter	3,50



Alle Beilagen auch frei wählbar, eventuell gegen Aufpreis!

SCHNITZEL

- | | |
|---|-------|
| 55. Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes und Reis | 15,50 |
| 56. Jägerschnitzel ^{2,4,7,9}
mit Pommes und Reis | 16,50 |
| 58. Putenschnitzel
mit Sauce Bearnalse, ^{1,2} Pommes und Reis | 18,00 |

GRILLGERICHTE

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salat

- | | |
|---|-------|
| 60. Gyros mit Zwiebeln
Pommes und Reis | 15,50 |
| 61. Gyros Überbacken
Gyros mit Käse überbacken, Metaxasauce, Pommes und Reis | 17,50 |
| 62. Gyros mit Zaziki, mit Zwiebeln,
Pommes und Reis | 17,00 |
| 63. Souvlaki
2 Schweinefleischspieße, Pommes und Reis | 15,00 |
| 64. Olympos Teller mit Zwiebeln,
Gyros, 1 Souvlaki, Pommes und Reis | 17,00 |
| 65. Putenfilet
mit sauce Bernaise, Pommes und Reis | 17,50 |
| 66. Zeus Teller mit Zwiebeln,
Gyros, 1 Steak, 1 Souvlaki, Pommes und Reis | 17,50 |
| 67. Ikaros mit Zwiebeln
Putenfilet, Gyros, Pommes und Reis | 17,00 |
| 68. Suzuki (Schweinehackfleisch)
3 Suzuki mit pikanten Sauce, Pommes und Reis | 16,00 |
| 69. Suzuki Spezial überbacken
3 Suzuki mit Ananas, Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Pommes und Reis | 17,50 |
| 70. Troja Teller mit Zwiebeln
Gyros, 2 Suzuki, Pommes und Reis | 16,50 |
| 71. Dias Teller mit Zwiebeln,
Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, Pommes und Reis | 17,50 |
| 72. Rinderleber vom Grill
gegrillte Rinderleber, Pommes und Reis | 16,50 |
| 73. Rinderleber mit gebratene Zwiebeln
gegrillte Rinderleber, Pommes und Reis | 17,50 |
| 74. Rhodos Teller mit Zwiebeln,
Gyros, gegrillte Rinderleber mit Pommes und Reis | 17,50 |
| 75. Aristoteles Teller mit Zwiebeln,
1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Schweinesteak, Gyros, Pommes und Reis | 20,00 |
| 77. Ouzo Teller mit Zwiebeln,
Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkarree, Pommes und Reis
dazu ein „Ouzo on the Rocks“ | 21,50 |
| 78. Bifteki
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse und einer pikanten Sauce ^{2,4}
Pommes und Reis | 17,00 |
| 79. Lesbos Teller mit Zwiebeln,
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Gyros
Pommes und Reis | 19,00 |

Alle Beilagen auch frei wählbar, eventuell gegen Aufpreis!

- | | | |
|-----------------------------|---|-------|
| 80. Hermes Teller | mit Zwiebeln,
Gyros, 1 Souvlaki, 2 Schweinefiletmedallions, Pommes und Reis | 19,50 |
| 81. Schweinefilet | Schweinefilet mit Kräuterbutter, Pommes und Reis | 20,00 |
| 82. Olymp Teller | Schweinesteak, Rinderfilet, Rumpsteak mit Sauce Bearnaise, ^{1,2}
Pommes und Reis | 24,00 |
| 84. Souvla Feta | Schweinefilet-Roulade gerollt mit Schafskäse
gefüllt, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln dazu Pommes und Reis | 21,50 |
| 85. Gefülltes Schweinefilet | Schweinefilet Spezial mit Senf, Zwiebeln, Paprika, Käse
und Tomaten mit pikanter Sauce ^{2,4} dazu Pommes und Reis | 22,00 |



LAMMSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|---|-------|
| 83. Lamm Platte | 1 Lammsteak, 2 Lammkarree, Lammfilet, Pommes und Reis | 26,00 |
| 101. Lammkarree | 4 Lammkarree, Pommes und Reis | 25,00 |
| 102. Juwetzi | 4 gegrillte Lammkarree, Kritharaki mit Schafskäse überbacken | 26,50 |
| 103. Lammfilet | Lammfilet gegrillt mit Sauce Bearnaise, ^{1,2} Pommes und Reis | 24,00 |
| 104. Lamm Steak | gegrillt mit pikanter Sauce, ^{2,4} Pommes und Reis | 23,50 |
| 105. Lamm Steak | gegrillt mit Sauce Bearnaise, Pommes und Reis | 23,50 |
| 106. Lammrückensteak nach mediterraner Art | mit Auberginen, gebratenen Tomaten und Oliven
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 26,50 |

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihre Lammspezialitäten „MEDIUM“
Zu Allen Gerichten servieren wir einen knackigen Salat mit Dressing

Alle Beilagen auch frei wählbar, eventuell gegen Aufpreis!

PLATTEN FÜR 2 ODER MEHRERE PERSONEN

- | | |
|--|-------|
| 110. Fotini Platte | 42,00 |
| 2 Souvlakia, 2 Schweinesteaks, 2 Suzukia, Gyros,
Pommes, Reis und ein großer Bauernsalat | |
| 111. Isabell Platte | 45,00 |
| 2 Suzukia, 2 Schweinefilets, 2 Souvlakia, Gyros,
Rinderleber, Pommes, Reis und ein großer Bauernsalat | |
| 112. Elena Platte | 54,00 |
| 2 Lammfilets, 2 Lammsteaks, 2 Rinderfilets, Gyros,
Pommes, Reis und ein großer Bauernsalat | |

PLATTE FÜR 4 PERSONEN

- | | |
|---|-------|
| 113. Ariston Platte | 80,00 |
| 4 Suzukia, 4 Souvlakia, 4 Lammkarree,
Gyros, Pommes, Reis und ein großer Bauernsalat | |

STEAKS

- | | |
|--|-------|
| 120. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Reis | 27,50 |
| 121. Rumpsteak mit Sauce Bearnaise, ^{1,2} Pommes und Reis | 27,50 |
| 122. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Reis | 27,50 |
| 123. Rumpsteak mit Metaxasauce, Pommes und Reis | 27,50 |
| 124. Rumpsteak mit Pfeffersauce, ^{1,2} Pommes und Reis | 27,50 |

Alle Rindersteaks ohne Fettrand ca. 250 g Frischgewicht.

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Steak medium, auf Wunsch Englisch oder durch.

RINDERFILET

- | | |
|--|-------|
| 130. Rinderfilet mit Kräuterbutter
mit Pommes und Reis | 33,50 |
| 131. Rinderfilet mit Sauce Bearnaise ^{1,2}
mit Pommes und Reis | 33,50 |
| 132. Rinderfilet mit gebratene Zwiebeln
mit Pommes und Reis | 33,50 |
| 133. Rinderfilet mit Metaxasauce
mit Pommes und Reis | 33,50 |
| 134. Rinderfilet mit Pfeffersauce ^{1,2}
mit Pommes und Reis | 33,50 |

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Filet medium, auf Wunsch Englisch oder durch.

FÜR DEN FEINSCHMECKER

- | | |
|--|-------|
| 136. Teufelspieß | 28,50 |
| ein großer Spieß aus Schweinefilet, Rinderfilet, Rumpsteak
mit Paprika und Zwiebeln in Pfeffersauce ^{1,2} dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | |
| 137. Ariston Teller | 32,00 |
| Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinesteak und ein
Schweinefiletspieß, Metaxasauce dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | |

Alle Beilagen auch frei wählbar, eventuell gegen Aufpreis!

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|--|-------|
| 140. | Mousaka | 17,50 |
| | Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Bechamelcreme | |
| 141. | Stifado | 21,50 |
| | Kalbfleisch mit kleinen Zwiebelringen in Rotwein gekocht | |

LAMMSPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|------|--|-------|
| 150. | Lammhaxe | 21,50 |
| | mit Auberginen und Brot | |
| 151. | Lammhaxe | 21,50 |
| | mit dicken Bohnen und Brot | |
| 152. | Lammhaxe | 21,50 |
| | mit grünen Bohnen und Brot | |
| 153. | Lammhaxe | 21,50 |
| | mit Kritharaki (griech. Nudeln) und Brot | |
| 154. | Lammhaxe | 21,50 |
| | mit Okraschoten und Brot | |

KALBFLEISCH DE QUALITÄT

- | | | |
|------|--|-------|
| 155. | Kalbfleisch | 21,50 |
| | mit Auberginen und Brot | |
| 156. | Kalbfleisch | 21,50 |
| | mit dicken Bohnen und Brot | |
| 157. | Kalbfleisch | 21,50 |
| | mit Grünen Bohnen und Brot | |
| 158. | Kalbfleisch | 21,50 |
| | mit Kritharaki (griech. Nudeln) und Brot | |
| 159. | Kalbfleisch | 21,50 |
| | mit Okraschoten und Brot | |

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salat



Alle Beilagen auch frei wählbar, eventuell gegen Aufpreis!

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- | | |
|--|-------|
| 160. Gyrospfanne | 16,50 |
| mit Metaxasauce und Pommes | |
| 161. Leberpfanne vom Rind | 17,50 |
| mit Metaxasauce und Pommes | |
| 163. Schweinefilet | 20,50 |
| in Sahne-Weißweinsauce mit Champignons und Pommes | |
| 164. Rinderfiletpfanne | 34,00 |
| in Sahne-Weißweinsauce mit Champignons und Pommes | |
| 165. Putenpfanne | 19,00 |
| in Sahne-Weißweinsauce mit Champignons, Pommes und Salat | |

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- | | |
|---|-------|
| 170. Kleines Gyros | 12,50 |
| mit Pommes und Salatgarnierung ^{1,3,7,9} | |
| 171. 2 Schweinefilets | 13,00 |
| mit Metaxasauce mit Pommes und Salatgarnierung ^{1,3,7,9} | |
| 172. Rinderleber von Grill | 11,50 |
| mit Pommes und Salatgarnierung ^{1,3,7,9} | |
| 173. Putenfilet vom Grill | 12,00 |
| mit Pommes und Salatgarnierung ^{1,3,7,9} | |
| 174. 2 Suzuki | 12,00 |
| mit Metaxasauce, Pommes und Salatgarnierung ^{1,3,7,9} | |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | |
|--|-------|
| 87. Kritharaki überbacken | 10,00 |
| griechische Reismudeln mit Tomatensauce und Schafskäse | |
| 88. Broccoli überbacken | 10,00 |
| Broccoli überbacken mit weißer Spezialsauce und Käse | |



GEBRATENE DELIKATESSEN AUS DEM MEER

180.	Kalamaris	19,00
	ca. 10 gebratene Baby Kalamaris mit Remoulade	
181.	Scampis	21,50
	gebraten mit Remoulade	
182.	Pangasiusfilet	18,00
	gebraten mit Remoulade	
183.	Sardelles	16,00
	Sardellen mit Remoulade	
184.	Wildlachsfilet	22,50
	gegrillt	
185.	Mesogios Teller	25,00
	1 Wildlachs, 2 Scampis und Kalamaris mit Remoulade	
186.	Fischplatte für 2 Personen	49,00
	2 Pangasiusfilet, 4 Scampis und Kalamaris mit Remoulade	

Zu allen Fischgerichten servieren wir Salat mit Gemüse nach Hausgemachter Art

DESSERT

301.	Joghurt	5,00
	mit Honig und Walnüssen	
302.	Griechischer Joghurt	5,00
	Griechischer Joghurt mit diversen eingelegten süßen Früchten	
	Diverse Kuchen bei Nachfrage	

EIS

310.	Amarena Becher	6,50
	Vanilleeis mit Amarenakirsche und Sahne	
311.	Heiße Kirsche	6,00
	Vanilleeis mit heißer Kirsche und Sahne	
312.	Heiße Schokolade	6,00
	Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	
313.	Gemischtes Eis	6,00
	Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit kalter Schokolade und Sahne	

Liebe Gäste,
Es ist technologisch unvermeidbar,
dass in diversen Gerichten,
und Getränken Zusatzstoffe enthalten
sind. Hierzu weisen wir freundlich
auf die angegebene Auflistung hin.

1=Farbstoff
2=Konserviert
3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker
5=enthält Süßholz
6=kaffeinhaltig
7=Süßungsmittel
8=cholesterinhaltig
9=Stärkungsmittel



BIERE

190. Bitburger Pils	0,3l	3,60	0,4l	4,50
191. Frankenheim Alt	0,3l	3,60	0,4l	4,50
200. Alster	0,3l	3,60	0,4l	4,50
201. Radler	0,3l	3,60	0,4l	4,50
202. Krefelder	0,3l	3,60	0,4l	4,50
203. Vita Malz	0,3l	3,50		
204. Weizenbier Benediktener / Dunkel / Hell			0,5l	6,00
2041. Weizenbier Benediktener Alkoholfrei			0,5l	6,00
2043. Köstritzer / Dunkel	0,3l	4,30	0,4l	5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

205. Coca Cola, ^{1,3,6,7}	Flasche 0,33l	3,50		
206. Coca Cola-Light, Zero ^{1,3,6,7}	Flasche 0,33l	3,50		
207. Fanta, ^{1,3,6,7}	Flasche 0,33l	3,50		
208. Sprite, ^{1,3,6,7}	Flasche 0,33l	3,50		
209. Spezi, ^{1,3,6,7}	Flasche 0,33l	3,50		
210. Gerolsteiner Wasser,	0,25l	2,80		
211. Mineralwasser,			Fl.0,7l	7,00
212. Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic, ^{1,3,6,7}	0,2l	3,40		
213. Orangensaft	0,2l	3,40		
214. Apfelsaft, Kirschsafte oder Bananensaft	0,2l	3,40		
215. Apfelschorle	0,33l	3,50		
216. Stilles Wasser,	0,25l	2,80		
217. Stilles Wasser,			Fl.0,7l	7,00

WARMER GETRÄNKE

218. Espresso,	Tasse	3,00
219. Kaffee,	Tasse	4,00
220. Cappuccino,	Tasse	4,50
221. Tee, verschiedene Sorten	Glas	3,00
222. Griech. Mocca		3,00
223. Doppelter Espresso		3,70
224. Latte macchiato		5,00
225. Milchkaffee		4,00

SPIRITUSEN

232. Linie.o jubi aquvit	2cl	2,90
233. Baileys ¹	4cl	5,50
234. Sambuca	2cl	2,90
236. Malteser	2cl	2,90
237. Korn	2cl	2,90
238. Tsipouro Griechische Grappa	2cl	3,40
239. Wodka Lemon oder Orange	4cl	6,50
Williams Birne	2cl	3,50

WHISKEY, COGNAC, BRANDY, CHERRY

240. Johnny Walker	4cl	7,00
241. Metaxa***** 5*	2cl	4,00
242. Metaxa***** 7*	2cl	4,50
243. Metaxa Grand Reserve	2cl	8,00
244. Cherry Medium	4cl	3,90
245. Cherry Dry	4cl	3,90
246. Metaxa flambiert ***** 5*	2cl	4,50

MAGENBITTER

256. Underberg	2cl	3,00
247. Jägermeister	2cl	3,00
248. Kümmerring	2cl	3,00
249. Fernet Branca	2cl	3,00
250. Fernet Menta	2cl	3,00
251. Ramazotti mit Eiswürfel	2cl	3,50
252. Averna mit Eiswürfel	2cl	3,50
253. Tentura Magenbitter	2cl	3,50

SEKT

254. Asti Cincano	0,2 l	6,00
255. Asti Cincano	0,75 l	18,00
256. Skavi Ray Prosecco	0,75 l	23,00

OFFENE TAFELWEINE

	Glas	
260. Imiglikos ⁵ halbsüß, rot oder weiß	0,2 l	5,50
261. Pandora halbtrocken mild rose' rot oder weiß	0,2 l	6,00
262. Mega Spileo Guve trocken weiß	0,2 l	7,00
268. Mega Spileo Guve trocken rot	0,2 l	8,00
263. Chdonnay ⁵	0,2 l	6,00
264. Mavrodaphni Likörwein süß rot	0,2 l	6,00
265. Samos Likörwein süß weiß	0,2 l	6,00
266. Aroma Lofou trocken' mild rose' rot oder weiß	0,2 l	6,00
267. Ouzo	0,20 l	11,00
Tsipouro	0,20 l	13,00

FLASCHENWEINE

271. Imiglikos trocken ⁵ halbsüß rot oder weiß	0,75 l	16,00
272. Mega Spileo Guve trocken weiß	0,75 l	22,00
273. Mega Spileo Guve trocken rot	0,75 l	24,00
274. Aroma Lofou trocken' mild rose' rot oder weiß	0,75 l	17,00
275. Retsina Malamatina griechischer Harzwein	0,25 l 4,80 0,5 l	9,00
276. Chdonnay ⁵	0,75 l	17,00
277. Samos Likörwein süß weiß	0,75 l	19,50
278. Pandora halbtrocken mild rose' rot oder weiß	0,75 l	17,00



280. **CABERNET SAUVIGNON** 25,00
Topikos-Landwein von Opoundia Lokridos. Die vielgerelste Sorte Cabernet Sauvignon ist die erste, die wir vor 26 Jahren in unseren Weinbergen angepflanzt haben, und bis heute schenkt sie uns genussvollen Wein. Rebsorte: Cabernet Sauvignon, der in kleinen, französischen Eichenholzfässern reift. Typ: rot, trocken. Charakteristik: Seine tiefe Farbe ist leuchtend purpurrot. Die Synthese eines aromatischen Bouquets mit roten Waldfrüchten, Gewürzen, Vanille und Kaffee. Ein junger Geschmack, kräftig und lebendig. Gehaltvoll, mit Tanninen von guter Qualität und lang anhaltend dem Nachgeschmack. Begleitet Ideal: (Probieren Sie ihn zu) rotem Fleisch, gebraten oder geschmoren, Wild und Hartkäse.
Serviertemperatur: 18 °C
281. **AMETHYSTOS (Weiß) Domaine Costa Lazaridi** 26,00
Der einzigartige Geschmack setzt sich aus den meisterhaften Bordeaux-Rebsorten Sauvignon Blanc und Semillon zusammen, während die autochtone Assyrtikotraube aus der Ägais diesem Wein ein Hauch von ägäischem Geschmack verleiht. Mit seiner sanften provokativen fruchtigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in floralem Hintergrund, erobert er sofort die Herzen derer, die ihn verköstigen. Reichhaltig im Geschmack und aromatisch duftend mit lang anhaltenden Nachgeschmack, begleitet er hervorragend alle Meeresfrüchte, Vorspeisen und helle Fleischgerichte.
Ideal Trinktemperatur bei 10°C
282. **AMETHYSTOS (Rose) Domaine Costa Lazaridi** 26,00
Dies ist unser einzigartiger Erfolg in Rose. Aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die seit Jahren in unseren Weinbergen gedeihen, keltern wir mit Wissen und Kontinuität einen renomierten, fruchtigen Wein mit einem eleganten und aristokratischen Gewand, er besticht durch seine farbliche Hervorhebung, eine unverwechselbare aromatische Mischung der berühmten Traube und erinnert an Erdbeere, schwarze Johannisbeere und Himbeere. Importiert für jeden Genießer! Harmonisch begleitet er Salate aber vor allem Geflügel vom Grill.
Ideale Serviertemperatur bei 12°C
283. **AMETHYSTOS (Rot) Domaine Costa Lazaridi** 28,00
Dies ist das samtige Kind der „Amethystos“ Familie. Aus den bewerten Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und den griechischen Agioritiko, die Jahre für Jahre in unseren Weinbergen wachsen, kreieren wir mit großer Erfahrung und Beständigkeit einen eleganten Kostüm, seinen hohen Qualitäts-Standard, mit einer komplexen und provokanten Duftnote, erhält er durch seine 12 Monate lange Alterung in kleinen Eichenfässern. Denn voluminösen Geschmack und das reichhaltige Bouquet komplettieren Aromen von roten Früchten. Servieren kann man ihn hervorragend zu gegrillten Fleisch oder Wildgerichten.
Besonderes an diesem Wein ist seine lange Lagerfähigkeit in der Flasche, wobei er auch sofort bei 18°C genüsslich serviert werden darf!
284. **GRANDE RESERVE NAOUSSA** 21,00
Qualitätswein aus dem Anbaugebiet Naoussa (QbA). Der immer mit Boutari leichtgesetzte Naoussa Grande Reserve ist einer der ersten und bekanntesten Weine der Kellerei. Der erste griechische Rotwein, der die Beziehung begrenzte und kontrollierte Produktion unter griechischen Weinen führen darf.
Anbaugebiet: Naoussa. Rebsorte: Xinomavro. Typ: trockener Rotwein.
Alterung: 2 Jahre lang in französischen Eichenfässern & weitere 2 Jahre in der Flasche.
Charakteristik: Ein Wein mit dem erlesenen Aroma getrockneter Früchte, der auch einen hölzernen Duft verströmt. Ein robuster Wein mit Körper, der sich durch eine Fülle reifer Tannine auszeichnet. Begleitet Ideal: passt zu Wild, rotem Fleisch und rezenten Käsesorten.