



Taverna & griechisches Restaurant

**Herzlich Willkommen!**

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ!

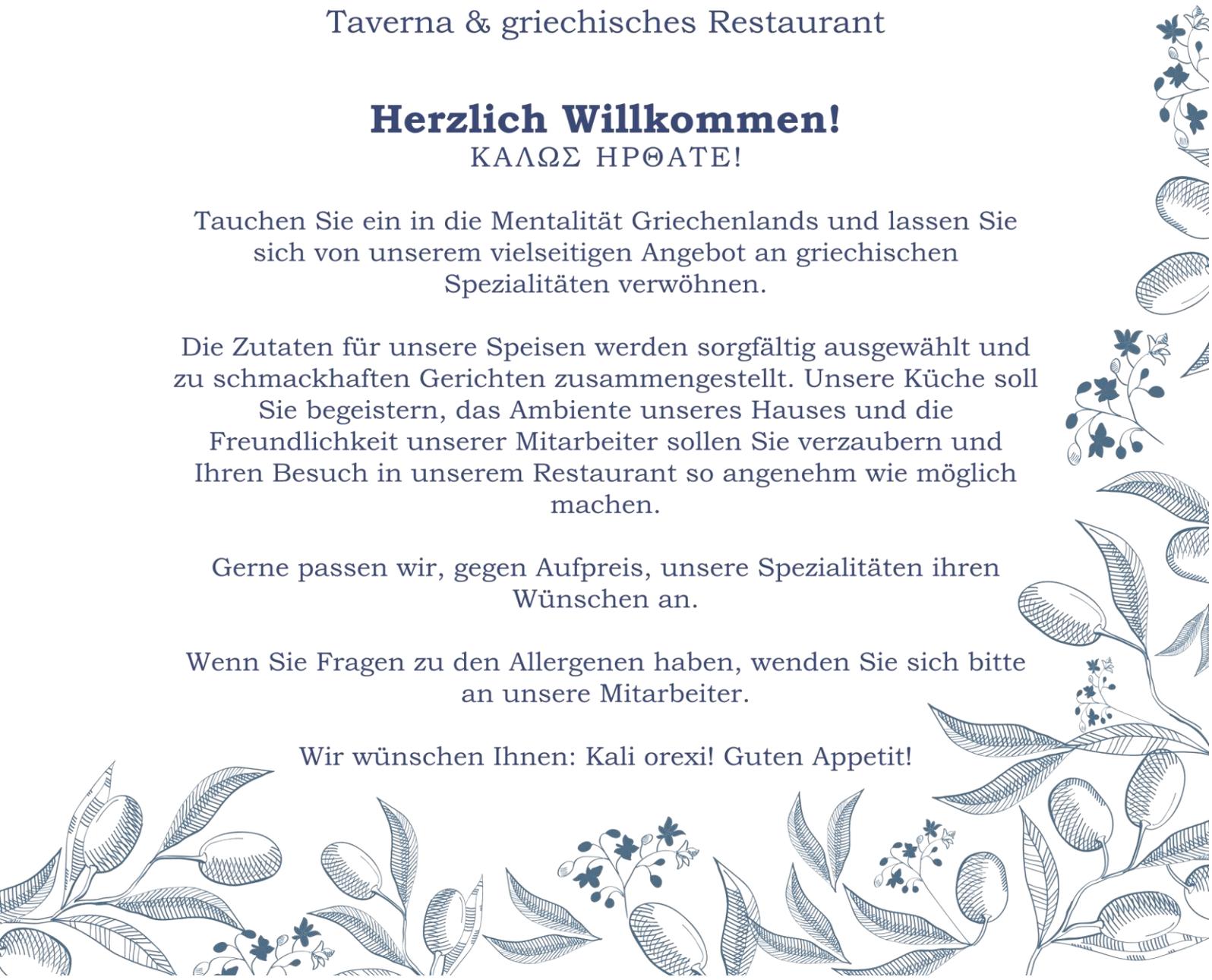
Tauchen Sie ein in die Mentalität Griechenlands und lassen Sie sich von unserem vielseitigen Angebot an griechischen Spezialitäten verwöhnen.

Die Zutaten für unsere Speisen werden sorgfältig ausgewählt und zu schmackhaften Gerichten zusammengestellt. Unsere Küche soll Sie begeistern, das Ambiente unseres Hauses und die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter sollen Sie verzaubern und Ihren Besuch in unserem Restaurant so angenehm wie möglich machen.

Gerne passen wir, gegen Aufpreis, unsere Spezialitäten ihren Wünschen an.

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen: Kali orexi! Guten Appetit!





# Suppen

1. Bohnensuppe \_\_\_\_\_ 5,50
2. Zwiebelsuppe \_\_\_\_\_
3. Hühnersuppe \_\_\_\_\_





## Kalte Vorspeisen

4. Oliven .....	4,90 €
5. Peperoni .....	4,90 €
6. Oliven und Peperoni .....	5,90 €
8. Tzatziki (aus Sahnejoghurt) mit Brot .....	4,50 €
9. Taramas mit Brot .....	6,10 €
10. Schafskäse mit Brot .....	5,90 €
11. Tirosalata (Käse-Creme mit Pfeffer verfeinert) .....	6,10 €

## Salate

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Brot. Unsere Salate (außer 37. und 39.) sind zubereitet mit Oliven, Peperoni und hausgemachtem Dressing.*

33. Krautsalat .....	3,50 €
34. Grüner Salat .....	4,90 €
35. Kleiner Bauernsalat mit Fetakäse .....	6,50 €
36. Großer Bauernsalat mit Fetakäse .....	9,90 €
37. Thunfischsalat .....	10,90 €
38. El Greco Salat Salat mit Hähnchenbrustfiletschreifen und Fetakäse .....	11,90 €
39. Tomatensalat .....	5,00 €
48. Gemischter Salat .....	5,90 €





## Warme Vorspeisen

<b>14. Sardinen</b> (frittiert), mit Knoblauchmarinade .....	<b>7,20 €</b>
<b>16. Gebratene Spitzpaprika</b> mit Feta-Käse .....	<b>6,50 €</b>
<b>17. Saganaki</b> (Schafskäse, paniert und frittiert) mit Bauernsalat .....	<b>8,50 €</b>
<b>18. Warmer Fetakäse</b> mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln .....	<b>7,90 €</b>
<b>19. Rolla</b> (gepökelter Schinken mit Käse, paniert und frittiert), dazu Tzatziki .....	<b>6,50 €</b>
<b>20. Tyropitakia</b> (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse), dazu Tzatziki .....	<b>6,70 €</b>
<b>21. Gemüseteller</b> (frittierte Auberginen und Zucchini), dazu Tzatziki .....	<b>6,90 €</b>
<b>22. Dolmadakia</b> (Weinblätter, gefüllt mit Reis, in Zitronenöl) .....	<b>6,50 €</b>
<b>23. Gigantes</b> (dicke Bohnen) .....	<b>5,90 €</b>
<b>30. Peperoni</b> (gegrillt, scharf) mit Knoblauch und Kräuterbutter .....	<b>6,50 €</b>
<b>41. Warme Vorspeisenplatte</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Dolmadakia, Tyropitakia, Zucchini, Auberginen, dicke Bohnen, 2 gebratene Spitzpaprika und Paprikashoten (für 2 Personen oder als vegetarisches Hauptgericht)</i>	

## Beilagen

<b>49. Ketchup/Mayonnaise</b> .....	<b>0,30 €</b>
<b>50. Pommes Frites</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>51. Reis</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>52. Krokette</b> .....	<b>3,90 €</b>
<b>53. Metaxasauce</b> .....	<b>3,90 €</b>
<b>54. Weinsauce</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>55. Pita</b> (Blätterteigfladen frittiert) .....	<b>1,50 €</b>
<b>56. Folienkartoffeln</b> mit Tzatziki und gemischtem Salat .....	<b>8,10 €</b>
<b>57. Knoblauch-Brot</b> .....	<b>3,60 €</b>
<b>24. Portion Gyros</b> .....	<b>5,50 €</b>





## Pfannenspezialitäten des Hauses

*Zu allen Pfannenspezialitäten servieren wir Ihnen  
Pommes Frites, Reis und Krautsalat.*

<b>70. Gyros-Pfanne</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Gyros in Metaxasauce, mit Champignons, Papritka, Zwiebeln</i>	
<b>333. Hähnchenbrustfilet-Pfanne</b> .....	<b>16,00 €</b>
<i>in Metaxasauce, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	
<b>60. Garnelen-Pfanne</b> .....	<b>18,90 €</b>
<i>8 Garnelen in Weinsauce, mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Champignons, dazu gem. Salat</i>	
<b>335. Schweinesteak-Pfanne</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>in Metaxasauce, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	
<b>337. Schweinefilet-Pfanne</b> .....	<b>16,90 €</b>
<i>Filetmedaillons in Weinsauce, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	
<b>338. Lammfilet-Pfanne</b> .....	<b>21,90 €</b>
<i>in Weinsauce, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	
<b>340. Rumpsteak-Pfanne</b> .....	<b>21,50 €</b>
<i>in Weinsauce, mit Zwiebeln, Paprika und Champignons</i>	

## Aus dem Backofen

*Zu unseren Spezialitäten aus dem Backofen servieren wir Ihnen  
einen kleinen Bauensalat und Brot.*

<b>123. Moussaka</b> (griechische Auflaufspezialität) .....	<b>14,00 €</b>
<b>125. Lamm mit dicken Bohnen</b> .....	<b>15,90 €</b>
<b>126. Lamm mit grünen Bohnen</b> .....	<b>15,90 €</b>
<b>127. Lamm mit Okra-Gemüse</b> .....	<b>15,90 €</b>
<b>128. Lamm mit Auberginen</b> .....	<b>16,90 €</b>
<b>129. Lamm-Stifado</b> .....	<b>15,90 €</b>
<b>334. Gemüseauflauf</b> .....	<b>12,90 €</b>
<i>(Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln) mit Käse und Metaxasauce überbacken, zu diesem Gericht servieren wir Krautsalat (statt kleinem Bauensalat)</i>	





## Vom Grill

Zu unseren Spezialitäten vom Grill servieren wir Ihnen  
Pommes Frites, Reis, Krautsalat und Tzatziki.

<b>67. Gyros</b> .....	<b>12,80 €</b>
<b>68. Gyros</b> mit gebratenen Zwiebeln .....	<b>13,90 €</b>
<b>69. Gyros</b> mit Metaxasauce und Käse überbacken .....	<b>14,80 €</b>
<b>71. Souvlaki</b> .....	<b>13,50 €</b>
<b>72. Souvlaki</b> mit Metaxasauce und Käse überbacken (ohne Tzatziki) .....	<b>14,50 €</b>

## Fischgerichte

Zu unseren Fischspezialitäten servieren wir Ihnen gemischten Salat,  
Reis, Pommes Frites, Knoblauchdip und Taramas.

<b>58. Calamares</b> .....	<b>14,50 €</b>
<b>59. 5 Garnelen</b> gebraten mit Schale .....	<b>17,90 €</b>
<b>61. Frische Dorade vom Grill</b> .....	<b>18,90 €</b>
<i>mit griechischen Kartoffeln aus dem Backofen (ohne Pommes Frites und Taramas)</i>	
<b>63. Garnelenspieß</b> (paniert) .....	<b>17,50 €</b>
<b>64. Fischplatte</b> (1 Garnelenspieß, 2 Garnelen mit Schale, Calamares) .....	<b>18,50 €</b>
<b>65. Gefüllte Calamares</b> (Füllung aus Fetakäse und Gemüse) .....	<b>16,90 €</b>

## Nudelgerichte

<b>44. Spaghetti Gyros</b> mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Gyros .....	<b>11,50 €</b>
<b>45. Spaghetti El Greco</b> mit Metaxasauce und Käse überbacken .....	<b>9,50 €</b>
<b>47. Spaghetti Bolognese</b> .....	<b>8,90 €</b>

## Verschiedene Gerichte





<b>79. Bifteki</b>	<b>14,50 €</b>
<i>mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>80. Bifteki</b>	<b>15,50 €</b>
<i>mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und Krautsalat</i>	
<b>81. Suzuki</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Hackfleischröllchen) dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>82. Suzuki</b>	<b>13,90 €</b>
<i>mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und Krautsalat</i>	
<b>86. Rinderleber</b>	<b>12,50 €</b>
<i>mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>87. Schweinesteak</b>	<b>14,50 €</b>
<i>dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>88. Schweinesteak</b>	<b>14,90 €</b>
<i>mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>89. Schweinesteak</b>	<b>15,50 €</b>
<i>mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und Krautsalat</i>	
<b>91. Schweinefilet</b>	<b>16,90 €</b>
<i>gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Käse, dazu Reis, Folienkartoffel mit Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>92. Schweinefilet</b>	<b>15,90 €</b>
<i>mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kroketten, Reis und Krautsalat</i>	
<b>93. Rumpsteak</b>	<b>21,50 €</b>
<i>(250 g) dazu Folienkartoffel mit Tzatziki und gemischter Salat</i>	
<b>94. Hähnchenbrustfilet</b>	<b>14,00 €</b>
<i>dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>96. Lammfilet</b>	<b>21,90 €</b>
<i>dazu Reis, Folienkartoffel mit Tzatziki und gemischter Salat</i>	
<b>99. Lammkotelette</b>	<b>17,50 €</b>
<i>dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	
<b>118. Schnitzel</b>	<b>13,50 €</b>
<i>(paniert) dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat</i>	





## Gemischte Teller vom Grill

Zu allen gemischten Tellern vom Grill servieren wir Ihnen  
Pommes Frites, Reis, Tzatziki und Krautsalat

<b>100. Athen-Teller</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Gyros, 1 Souvlaki</i>	
<b>101. Artemis-Teller</b> .....	<b>15,40 €</b>
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki</i>	
<b>102. Olymp-Teller</b> .....	<b>16,90 €</b>
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Hähnchenbrustfilet</i>	
<b>103. Kreta-Teller</b> .....	<b>17,90 €</b>
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Rinderleber, 1 Lammkotelette</i>	
<b>104. Korfu-Teller</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Gyros, 2 Rinderleber</i>	
<b>105. Rhodos-Teller</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Gyros, 1 Suzuki, 1 Schweinesteak</i>	
<b>106. El Greco-Teller</b> .....	<b>15,90 €</b>
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Rinderleber</i>	
<b>108. Meteora-Teller</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Suzuki</i>	

## Gemischte Platten vom Grill

Zu unseren gemischten Platten vom Grill servieren wir Ihnen  
Pommes Frites, Reis und großen Bauernsalat.

<b>110. Parga-Platte für 2 Personen</b> .....	<b>39,60 €</b>
<i>Gyros, 2 Souvlaki, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, dazu Tzatziki</i>	
<b>65. Thalassa-Platte für 2 Personen</b> .....	<b>41,90 €</b>
<i>2 Garnelenspieße, 4 Garnelen, Sardinen, Calamares, dazu Knoblauchdip und Taramas</i>	
<b>115. EL GRECO-Platte für 4 Personen</b> .....	<b>84,00 €</b>
<i>Gyros, 4 Souvlaki, 4 Hähnchenbrustfilets, 4 Schweinefilets, dazu Tzatziki, sowie Lukumades als Nachtisch</i>	





## Kinderteller

Zu den Kindertellern (außer Spaghetti) servieren wir Tzatziki,  
Pommes Frites und Krautsalat.

131. Gyros	9,50 €
132. Souvlaki	9,50 €
133. Suzuki	9,50 €
134. Schnitzel (paniert oder natur)	9,50 €
135. Bifteki	10,90 €
136. Hähnchenbrustfilet Schnitzel (paniert oder natur)	9,40 €
137. Spaghetti Bolognese mit Tomatensauce	5,90 €

## Nachspeisen

142. Gemischtes Eis	3,90 €
<i>Je eine Kugel Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis, Erdbeersoße, Sahne</i>	
144. Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,90 €
145. Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,90 €
146. Halvas (Sesamgebäck)	3,90 €
147. Kleine Lokumades	4,90 €
<i>Teigbällchen mit honig und Zimt</i>	
149. Kleine Lokumades mit Eis	5,80 €
<i>Teigbällchen mit honig und Zimt und einer Kugel Eis</i>	
148. Große Lokumades	6,90 €
<i>Teigbällchen mit honig und Zimt</i>	
151. Große Lokumades mit Eis	7,80 €
<i>Teigbällchen mit honig und Zimt und zwei Kugeln Eis</i>	
152. Eisschokolade	3,90 €
<i>Je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, aufgefüllt mit Sahne, Schokoladensoße und Trinkschokolade</i>	
153. Eiskaffee mit Sahne	3,90 €
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	
154. Sanfter Engel	4,90 €
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Amarensauce</i>	

## GETRÄNKEKARTE





## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola<sup>1 2</sup> / Cola light<sup>1 2 3 5</sup> / Spezi<sup>1 2</sup> / Fanta<sup>2</sup> / Sprite<sup>2</sup> / Apfelschorle</b>	
0,3l .....	<b>2,80 €</b>
0,4l .....	<b>3,50 €</b>
<b>Vitamalz</b>	
0,33l .....	<b>2,80 €</b>
<b>Squash Wasser</b>	
0,2l .....	<b>3,50 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>2</sup> / Tonic Water<sup>6</sup> / Ginger Ale<sup>6</sup></b>	
0,2l .....	<b>2,80 €</b>
<b>Orangensaft / Apfelsaft / Traubensaft</b>	
0,2l .....	<b>2,80 €</b>
<b>Kirschnektar / Rhababernektar / Bananennektar</b>	
0,2l .....	<b>2,90 €</b>
<b>KiBa</b>	
0,4l .....	<b>4,30 €</b>
<b>Selters</b>	
0,25 l FL. ....	<b>2,50 €</b>
0,4l .....	<b>3,00 €</b>
0,75 l FL. ....	<b>5,80 €</b>

1 Coffein 2 Bensoesäure 3 Süßstoff 4 Farbstoff 6 Chininhaltig

## Kaffee und Tee

<b>Nescafe Frappé</b> .....	<b>3,20 €</b>
<b>Tasse Kaffee Creme</b> .....	<b>2,70 €</b>
<b>Tasse Tee</b> .....	<b>2,70 €</b>
<b>Tasse Schokolade</b> .....	<b>3,10 €</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3,40 €</b>
<b>Griechischer Mokka</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2,70 €</b>





## Aperitif

<b>Sherry</b> _____ 5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Martini rosso, bianco</b> 5 cl	<b>4,50 €</b>

## Sekt und Prosecco

<b>Sekt</b> _____ 0,2 l	<b>5,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> _____ 0,4 l	<b>5,90 €</b>

## Liköre

<b>Bailey`s</b> _____ 4 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Amaretto</b> _____ 4 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Ramazotti</b> _____ 4 cl	<b>3,90 €</b>

## Fassbier

<b>Jever</b> _____ 0,3 l	<b>3,00 €</b>
<b>Jever</b> _____ 0,4 l	<b>3,70 €</b>
<b>Radeberger Pils</b> _____ 0,3 l	<b>3,10 €</b>
<b>Radeberger Pils</b> _____ 0,4 l	<b>3,80 €</b>
<b>Krusovice dunkel</b> _____ 0,3 l	<b>3,20 €</b>
<b>Krusovice dunkel</b> _____ 0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Alsterwasser</b> _____ 0,3 l	<b>2,90 €</b>
<b>Alsterwasser</b> _____ 0,4 l	<b>3,70 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass</b> _____ 0,3 l	<b>3,10 €</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass</b> _____ 0,5 l	<b>4,20 €</b>





## **Weizenbiere, Flaschenbiere**

<b>Mythos, griechisches Lagerbier</b> .....	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen, alkoholfrei</b> .....	0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Schöffelhofer, dunkles Hefeweizen</b> .....	0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Schöffelhofer Kristallweizen</b> .....	0,5 l	<b>4,20 €</b>
<b>Clausthaler extra herb, alkoholfrei</b> .....	0,33 l	<b>3,00 €</b>





## Spirituosen

<b>Tsipouro</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Ouzo Plomari</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Ouzo Wasser</b> .....	4 cl	<b>4,40 €</b>
<b>Ouzo Pilavas</b> .....	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Ouzo Pilavas</b> .....	0,7 l FL.	<b>39,00 €</b>
<b>Ouzo Deka</b> .....	0,7 l FL.	<b>34,00 €</b>
<b>Metaxa 5-Sterne</b> .....	2 cl	<b>3,40 €</b>
<b>Metaxa 7-Sterne</b> .....	2 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Metaxa 15 Jahre alt Keramik</b> .....	2 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Metaxa 30 Jahre alt „RESERVE“</b> .....	2 cl	<b>7,50 €</b>
<b>Korn</b> .....	2 cl	<b>2,20 €</b>
<b>Malteser</b> .....	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>Wodka</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Jägermeister</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Underberg</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Tequila, Jose Quervo braun</b> .....	2 cl	<b>3,90 €</b>
<b>Whisky (ballantines und Jim Beam)</b> .....	4 cl	<b>5,20 €</b>
<b>Glenfiddich, Jack Daniels, Dimple, Chivas Regal</b> .....	4 cl	<b>6,20 €</b>





## Long drinks

<b>Havana Cola</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Gin Tonic</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Bacardi Cola</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Wisky Cola</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Wodka Lemon</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Capari Soda oder - Orange</b> .....	4 cl	<b>6,00 €</b>

0

# WEINKARTE

## Weißweine

### **Makedonikos** (*halbtrocken*)

0,25 l .....	<b>5,60 €</b>
0,5 l .....	<b>9,60 €</b>

### **Samos** (*Likörwein*)

0,25 l .....	<b>6,90 €</b>
0,5 l .....	<b>11,90 €</b>

### **Demestica** (*trocken*)

0,25 l .....	<b>5,40 €</b>
0,5 l .....	<b>9,40 €</b>

### **Retsina weiß oder rose** (*geharzt*)

0,25 l .....	<b>5,50 €</b>
0,5 l .....	<b>9,50 €</b>

### **Anthos** (*trocken*)

0,25 l .....	<b>5,90 €</b>
0,5 l .....	<b>9,90 €</b>

### **Roséwein** (*trocken*)

0,25 l .....	<b>5,80 €</b>
0,5 l .....	<b>9,90 €</b>

### **Imiglykos** (*lieblich*)

0,25 l .....	<b>5,40 €</b>
0,5 l .....	<b>9,40 €</b>

### **Weinschorle**

0,25 l .....	<b>5,20 €</b>
--------------	---------------

## Rotweine





**Makedonikos** (*halbtrocken*)

0,25 l \_\_\_\_\_ **5,60 €**

0,5 l \_\_\_\_\_ **9,60 €**

**Naoussa** (*trocken*)

0,25 l \_\_\_\_\_ **5,90 €**

0,5 l \_\_\_\_\_ **9,90 €**

**Demestica** (*trocken*)

0,25 l \_\_\_\_\_ **5,40 €**

0,5 l \_\_\_\_\_ **9,40 €**

**Mavrodaphne** (*Likörwein*)

0,25 l \_\_\_\_\_ **6,90 €**

0,5 l \_\_\_\_\_ **11,90 €**

**Imiglykos** (*lieblich*)

0,25 l \_\_\_\_\_ **5,40 €**

0,5 l \_\_\_\_\_ **9,40 €**

# FLASCHENWEINE





**Demestica, rot oder weiß (trocken)** ..... 0,75 l **13,80 €**  
*Traditioneller Landwein aus patras*

**Imiglykos, rot oder weiß (lieblich)** ..... 0,75 l **13,40 €**  
*Die halbsüße Verführung*

**Naoussa, rot (trocken)** ..... 0,75 l **14,80 €**  
**QUALITÄTSWEIN AUS NAOUSSA**

*Als einer der ersten Flaschenweine Griechenlands und als Qualitätsmaßstab unter den griechischen Rotweinen gewann der viel gefragte "Naoussa Boutari" in den letzten 55 Jahren zahlreiche Auszeichnungen in Griechenland als auch international.*

**REBSORTEN:** 100% Xinomavro

**ALTERUNG:** Ein Jahr lang in französischen Eichenfässern

**CHARAKTER:** Ein typischer, trockener Rotwein aus Naoussa, mit den reichen Aromen von roten Früchten, Tomaten, Eiche und Zimt. Ausgewogen und intensiv im Gaumen. Passt zu Fleischgerichten und gefülltem Gemüse.

**Makedonikos, rot oder weiß (halbtrocken)** ..... 0,75 l **14,40 €**

*Im Duft werden helle Blumen und Früchte erkannt.  
Halbtrocken, süffig und doch vollmundig im Geschmack. Genießen Sie ihn bei 12°C zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel, Gemüsegerichten, Käsesoren und Früchten.*

**Retsina Malamatina, weiß (geharzt)** ..... 0,5 l **9,90 €**

**Genesis, rot oder weiß (trocken)** ..... 0,5 l **10,90 €**

*Roter, trockener Vin de Pays aus Makedonien.*

**REBSORTEN:** Xinomavro, Merlot

**CHARAKTER:** Leuchtend rote Farbe mit Nuancen von Rubinrot. Besonders raffiniertes und klares Aroma, bei dem die typischen Merkmale von Xinomavro sich mit den fruchtigen von Merlot vereinigen. Voller Geschmack mit runden Tanninen. Ein gut strukturierter Wein mit langen Nachgeschmack. Dank seiner geschmacklichen Flexibilität kann er innerhalb eines Jahres nach seiner Herstellung frisch getrunken werden oder nach seiner Alterung von höchstens 24 - 36 Monaten.





*Vielen Dank  
Auf Wiedersehen*



# KONTAKT

**Telefon:** 0431 93 7 39

**E-Mail:** [info@griechelgreco.de](mailto:info@griechelgreco.de)