

KALOS ORISATE

HERZLICH
WILLKOMMEN IM

Aristoteles 

• est 1972 •

GRIECHISCHE KÜCHE

MEZEDES

- ✓ 1 hausgemachter Zazikiĝ.....4,50
- ✓ 2 hausgemachter Chtipitiĝ - pikante Schafskäsecreme.....4,90
- 3 hausgemachter Tarama^d - Fischrogencreme4,90
- ✓ 4 Peperoni und Oliven.....4,50
- ✓ 5 griechischer Schafkäseĝ7,50
- ✓ 6 Mezes^{adĝ} - kleine Vorspeisenplatte
Eine gute Auswahl aus verschiedenen Vorspeisen
dazu reichen wir einen traditionellen Ouzo.....13,50
- ✓ 7 Saganaki^{aĝ} - der Klassiker.....8,50
- 8 Garides - Saganakiĝⁿ - auch mit Kalamari oder Muscheln möglich -
3 Scampis im Pfännchen zubereitet.....9,50
- ✓ 9 Dolmadakia^a in Tomatensoße gefüllte Weinblätter mit Reis.....5,90
- ✓ 10 Frisches saisonales Gemüse mit Zazikiĝ.....11,00
- ✓ 11 Frische, gebratene Spitzpaprika mit Zazikiĝ.....6,20
- ✓ 12 Knusprig gebratene Auberginenscheiben mit Zazikiĝ.....6,20
- ✓ 13 Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert6,00
- ✓ 14 Knoblauchbrot mit Tomatestückchen- 6 Stück - auch kleine Portion möglich.....5,50
- ✓ 15 kroketes me tesera tiria - Käsekroketten mit vier Käsesorten.....6,50
- ✓ 16 griechische Tomaten - Zuchinipuffer.....6,50
- ✓ 17 leckere Kartoffelscheiben mit Feta **NEU BEI UNS**.....4,50
- ✓ 18 Risi^{aĝ} unser beliebter griechisch deutscher Tomatenreis.....4,50
- ✓ 19 Broccoli mit Käseĝ² und Metaxa - Soßeĝ überbacken.....5,50

- ✓ 20 Ofenkartoffel gefüllt mit Tzaziki.....5,00
- ✓ 21 Pitabrot mit ein Schälchen Tzaziki.....4,50
- ✓ 22 Boujourdi Schafskäse mit Yoghurt im Tonpfännchen
mit Tomaten und Knoblauch und Oregano verfeinert.....7,50
- ✓ 23 Papoutsaki gefüllte Aubergine verfeinert mit Knoblauch, Tomate und Oregano.....6,90
- 24 Kalamaria frische Kalamares Ringe in der Pfanne gebraten.....7,50
- ✓ 25 Gigandes^{is} im Tonpfännchen mit Tomatensoße - dicke Bohnen.....6,50
- ✓ 26 Auberginen im Tonpfännchen mit Tomatensoße6,50
- ✓ 27 Fasolakia im Tonpfännchen mit Tomatensoße - grüne Bohnen.....6,50
- ✓ 28 Saganaki me sousami
Saganaki ummantelt mit Sesam und hausgemachter Himbeerdip **NEU BEI UNS**....9,00
- ✓ 29 Manouri - Grillkäse mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre **NEU BEI UNS**.....8,50
- 30 Keftedakia - Mettbällchen im Tonpfännchen mit Tomatensoße **NEU BEI UNS**.....8,50
- ✓ 31 Melitzanosalata - leckere Aubergiencreme **NEU BEI UNS**.....6,90
- ✓ 32 Kretanische Kartoffeln mit Käse Sahnesoße überbacken **NEU BEI UNS**.....6,50
- 33 Kalamarakia skaras - leckere Kalamares mit Kopf gegrillt - 2 Stück **NEU BEI UNS**.9,00
- 34 Oktapodi skara mit Skordalia - Oktapus gegrillt mit Skordalia - **NEU BEI UNS**...12,50
- 35 atherina tiganiti - Ährenfische knusprig gebraten - typisch griechisch **NEU**.....9,50
- ✓ 36 Skordalia - hausgemachte Kartoffel - Knoblauchcreme
mit griechischen Yoghurt verfeinert **NEU BEI UNS**.....4,50
- 37 Giros meze - nach dem original Familienrezept seit 1972 **NEU BEI UNS**.....8,50

SOUPES - SUPPEN

-  38 Zwiebelsuppe^{af7}4,90
- 39 Hühnersuppe^{afg27}4,90
-  40 Tomatensuppe^{afij7}4,90

SALATES - SALATE

-  41 Bauernsalat^g - *der alt Bekannte*.....11,50
-  42 Choriatici - Salat - *greek style*.....11,50
- 43 Hähnchenstreifen - Salat^g.....14,50
- 44 Oktopodi - Salataⁿ **NEW IN**.....13,50
-  45 kleine Tomaten Gurken Salat.....4,00
-  46 kleiner Krautsalat^g.....4,00
-  47 kleiner Bohnensalat.....4,50
-  48 kleiner gemischter Salat^g.....4,00

UNSERE GIROS SPEZIALITÄTEN SEIT 1972

mit einen gemischten Salat^g

- 49 Giros *pikant gewürzt - basiert auf Dimis tradionellem Spezialgewürz mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis*.....13,00
- 50 Giros mit Käse² und Metaxa - *Sofse^g überbacken mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis*.....14,50
- 51 Giros - Pfännchen
in Metaxa - Sofse^g mit Paprikastreifen, Champignons mit Kartoffelscheiben.....16,50

kreatika unsere **klassischen Grillteller**

mit einem gemischten Salat^g

- 52 Ouzo - Teller - 1 Suwlaki, 2 Suzuki, Giros und einen traditionellen Ouzo
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 52L Helena - Teller 1 Schnitzel, 1 Suwlaki, Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 53 Aris - Teller 1 Suwlaki und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,50
- 54 Mykonos - Teller - 2 Stück Leber und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,50
- 55 Korinth Teller - 2 Suzuki und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,50
- 56 Maria Teller - 2 Suwlaki und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 57 Platon Teller - 1 Suwlaki, 1 Suzuki, 1 Leber und 1 Schnitzel
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....17,50
- 58 Zoni Teller - 2 Schweinefilet und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 59 Olympos Teller - 1 Schnitzel, 1 Suzuki, 1 Leber und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,50
- 60 Grillteller 1 Suwlaki, 2 Lammkoteletts und Giros
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....18,50
- 61 Dimis - Platte
2 Suwlaki, 2 Schnitzel, 2 Suzuki, Giros,
mit Tomatenreis^a, gefüllte Weinblätter und einen Bauernsalat^g mit Tzaziki^g **NEU**.....39,00

EXTRAS

-  Grillgerichte mit Käse^{g2} und Metaxa Soße^g überbacken.....3,00
-  Ofenkartoffel^g anstatt Kartoffelscheiben und Reis^ag.....1,50
-  Gemüse anstatt Kartoffelscheiben und Reis^ag.....1,50
-  Metaxa - Soße^g.....3,00

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

SPEZIALITÄTEN VON GRILL - mit einen gemischten Salatg

- 62 Suwlakia - 2 Fleischspieße vom Schwein
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,00
- 63 Hähnchen Suwlakia - 2 Hähnchenspieße am Holzspieß **NEU BEI UNS**
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....15,00
- 64 Herkules Suwlaki - Schweinesteaks am Spieß mit Käseg² und Mayo^g überbacken
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 65 Aristoteles Suwlaki - Schweinesteaks mit Gemüse am Spieß
mit Kartoffelscheiben und Tomateneis.....16,50
- 66 Bifteki - Hacksteak mit Weichkäseg^g gefüllt
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....16,50
- 67 Suzukia - nach griechischer Art gewürzte Mettröllchen
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....14,50
- 68 kleine Schnweineschnitzel gegrillt - 3 Stück
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....14,50
- 69 Schweinefilets - 3 Stück mit Kräuterbutter^g
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....17,50
- 70 Leber vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....14,50
- 71 Hähnchenfilet
mit Kartoffelscheiben^ag und Broccoli^a14,00

STEAKS VOM GRILL

- 72 großes Steak vom Schwein mit Kräuterbutter^g 250g
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis.....22,00
- 73 Rumpsteak mit Kräuterbutter^g 250g
mit saisonalen Gemüse und Folienkartoffel.....25,00

Lamm vom Grill - mit einen gemischten Salatg

- 74 Lammkoteletts - 4 Stück
mit grünen Bohnen und Kartoffelscheiben.....24,50
- 75 Lammfilet mit Kräuterbutterg - 3 Stück
mit frischen Gemüse und Folienkartoffel mit Zaziki.....26,00
- 76 Wein - Plate - 2 Lammfilet, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefilet mit saisonalen Gemüse
Folienkartoffel mit Zaziki und 1/4 roter Hauswein **NEU BEI UNS**.....36,00

heute was deftiges!

unsere Pfannen - TIGANAKIA

mit einen gemischten Salatg

- 77 Pfanne 1 Schweinefilet
in heller Sahneseßg mit Champignons und Paprikastreifen
mit Weißwein verfeinert dazu Kartoffelscheiben.....15,70
- 78 Pfanne 2 Lammfilet
in heller Sahneseßg mit Champignons und Paprikastreifen
mit Rotwein verfeinert dazu Kartoffelscheiben.....18,90
- 79 Pfannen 3 Schweineleber
in heller Sahneseßg mit Champignons und Paprikastreifen
mit Rotwein verfeinert dazu Kartoffelscheiben.....16,50
- 80 Putengeschnetzeltes - Stroganoff Art
in heller Sahneseßg mit Champignons und Paprikastreifen
mit Curry verfeinert dazu Kartoffelscheiben.....16,80
- 81 Olympia - Pfanne Schweinefilet
in Metaxa - Soßeßg mit Champignons und Paprikastreifen
mit Metaxa verfeinert mit gebratenen Kartoffeln.....17,90

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

KINDER TELLER - für Kinder bis 12 Jahren und Senioren ab 60 Jahren

- 82 Pokemon - kleiner Giros mit Kartoffelscheiben und einen kleinen Salatg.....10,00
83 Micky Maus - 1 Suwlaki mit Kartoffelscheiben und einen kleinen Salatg.....11,00
84 Bugs Bunny - 2 Suzuki mit Kartoffelscheiben und einen kleinen Salatg.....10,00
85 Winni Puh - Schweinefilet mit Kartoffelscheiben und einen kleinen Salatg.....11,00
86 Super Mario - Bandnudeln mit Hackfleisch in Tomatensoße.....8,50
87 Lucky Luke - Giros mit Käse² und Metaxa - Soße^g überbacken.....11,50
88 Asterix & Obelix - 2 Suzuki mit Käse² und Metaxa - Soße^g überbacken.....11,50

MAKARONIA - BANDNUDELN - mit einen gemischten Salatg

- 89 Bandnudeln - mit Giros, Käse² und Metaxa - Soße^g überbacken.....14,50
90 Bandnudeln - mit Lammfleisch in Tomatensoße mit einem Stück Weichkäse^g.....17,50
91 Bandnudeln - mit Rindfleisch in Tomatensoße mit einem Stück Weichkäse^g.....17,50
92 Bandnudeln - mit Scampisⁿ in Tomatensoße.....17,50
93 Bandnudeln - mit Frutti die Mare in Tomatensoße a la Toni **NEU BEI UNS**.....17,50
 94 Bandnudeln mit Käse² und Metaxa - Soße^g überbacken.....12,50
 95 Bandnudeln mit frischen saisonalen Gemüse in Tomatensoße **NEU BEI UNS**.....12,50

AUFLÄUFE - mit einen gemischten Salatg

-  96 Vegetarischer Auflauf - Kartoffeln, Broccoli, Champignons mit Käse² und Metaxa Soße^g überbacken.....14,50
97 Mousakas
Kartoffeln- Auberginenaufauf mit Hackfleisch, Bechamel^g- und Tomatensoße.....14,50

LECKERE SPEISEN AUS DEM OFEN - mit einen gemischten Salatg

98	Stifado <i>Rindfleisch in Tomatensoße mit Charlotten - Zwiebeln und Schafkäseg</i>	18,50
99	Lammfleisch in Tomatensoße nach Wahl mit Auberginen oder Fasolakia (grünen Bohnen) <i>oder Gigandes^{l8} (dicke Bohnen) mit Schafkäseg</i>	17,90
100	Lammfleisch in Tomatensoße <i>dazu Kritharaki (Reisnudeln) mit Schafkäseg</i>	17,90
101	Rindfleisch in Tomatensoße nach Wahl mit Auberginen, Fasolakia (grünen Bohnen) <i>oder Gigandes^{l8} (dicke Bohnen) mit Schafkäseg</i>	18,50

Fischgerichte - mit einem Tomaten Gurken Salat

100 101	Lachs ^d mit Kartoffelscheiben mit Zaziki und Broccoli.....	18,90
100 101	Rotbarschfilet ^d mit Kartoffelscheiben mit Zaziki und Broccoli.....	16,50
102	Seezungenfilet ^d mit Kartoffelscheiben und Broccoli.....	16,50
103	Kalamaria ⁿ gebratener Tintenfisch mit Kartoffelscheiben mit Zaziki.....	16,50
104	5 Black Tiger Garnelen ^{ng^e} gegrillt mit saisonalen Gemüse und Kartoffelscheiben mit Zaziki.....	21,50
105	Thalassa Platte 2 Black Tiger Garnelen ^{ng^e} , ein Seezungenfilet ^d , ein Rotbarschfilet ^d , Kalamari ⁿ mit einem kleinen Tomaten Gurken Salat, saisonalen Gemüse und Kartoffelscheiben mit Zaziki.....	30,00

für die Naschkatzen - Dessert

✓	106	KLASSIKER - gemischtes Eisg mit Sahne ^g - Vanille, Erdbeere und Schokolade.....	4,50
✓	107	VANILLEEISG mit heißen Himbeeren.....	5,00
✓	108	KUGEL EIS - Vanille oder Erdbeer oder Schoko.....	1,50
✓	109	VANILLEEISG HASELNUSS KROKANT mit Schokosoße und Haselnuss ^h Krokant.....	4,50
✓	110	GRIECHISCHER JOGHURTG - mit Äpfeln, Walnüssen ^h und Honig.....	5,50
✓	111	HALWA - griechische Süßwarenspezialität aus Sesam mit Vanilleeisg und Wallnüsse ^h	5,00
✓	112	KUCHEN mit einer Kugel Vanille Eis - fragen sie uns !.....	6,00

EXTRAS

✓	Grillgerichte mit Käse ^g und Metaxa Soße ^g überbacken.....	3,00
✓	Ofenkartoffelg anstatt Kartoffelscheiben und Reis ^a g.....	1,50
✓	Metaxa - Soße ^g	3,00

scharfe Soße.....	1,50
helle Sahne Soße.....	4,00
Knoblauchsoße mit Olivenöl.....	1,50
Ketchup.....	0,50
Majonnaise.....	0,50
Brotkorb.....	1,00



Aristoteles

 • est 1972 •

 GRIECHISCHE KÜCHE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

BIERE

Gilde Ratskeller Edel Pils 0,3 l.....	3,20
Gilde Ratskeller Edel Pils 0,4 l.....	3,80
Mythos original griechisches Bier 0,3 l.....	3,50
Alsterwasser 0,3 l.....	3,20
Alsterwasser 0,4 l.....	3,80
Malzbier 0,3 l.....	3,20
Alt Bier Diebels 0,3 l.....	3,20
Franziskaner Weissbier 0,5 l Hefe Kristall Dunkel Alkoholfrei.....	4,50
Becks alkoholfrei 0,3 l.....	3,20
Franziskaner Weissbier alkoholfrei Zitrone 0,3 l.....	3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ¹² / Coca Cola Light / Zero ¹²⁴⁵ 0,2 l.....	2,80
Coca Cola ¹² / Coca Cola Light / Zero ¹²⁴⁵ 0,4 l.....	4,30
Fanta ¹² / Sprite / Spezi ¹²⁴⁵ 0,2 l.....	2,80
Fanta ¹² / Sprite / Spezi ¹²⁴⁵ 0,4 l.....	4,30
Griechische Fanta 0,4 l. 	3,30
Mineralwasser 0,2 l, Naturell oder mit Sprudel.....	2,80
Flasche Mineralwasser 0,75 l, Naturell oder Sprudel.....	5,50
Apfelsaft 0,2 l.....	3,20
Orangensaft 0,2 l.....	3,20
Traubensaft 0,2 l.....	3,20
Trauben- oder Apfelsaftschorle 0,2 l.....	3,00
Trauben- oder Apfelsaftschorle 0,4	4,50
Maracujaschorle 0,4 l.....	4,50
Bitter Lemon 0,2 l.....	3,20
Ginger Ale 0,2 l.....	3,20
Tonic Water 0,2 l.....	3,20

WARME UND KALTE GETRÄNKE

Cafe ¹ Crema.....	2,50
Ellinikos Kafes ¹ Loumidis - griechischer Mokka.....	2,50
Espresso ¹	2,50
Capuccino ¹ g.....	3,00
griechischer BIO Bergtee mit Honig.....	4,80
schwarz Tee - Pfefferminz Tee - Früchte Tee - Camille Tee.....	2,50
Frappe - halbsüß oder süß - mit oder ohne Milch möglich	4,00
Frappe mit einer Kugel Vanille Eis.....	4,90

SPIRITUOSEN 2CL

Ouzo Andreas 37,5%Vol.....	2,30
Ouzo Plomari mild 40%Vol.....	2,80
Ouzo Pilavas Nektar 38%Vol.....	2,80
Ouzo Barbayianni blue 46%Vol	
<i>ein edles Destillationskunstwerk aus Lesbos kräftig angenehm.....</i>	3,80
Traditioneller Tsipouro 44%Vol. <i>Tresterbrand aus Nordgriechenland.....</i>	3,80
Original Mastiha Likör aus Chios 25%Vol. <i>aus dem Baumharz des Mastiha.....</i>	3,30
Metaxa 5 Sterne 38%Vol.....	3,50
Metaxa 7 Sterne, 40%Vol.....	4,00
griechischer Bananen Likör Pilavas, 28%Vol.....	3,50
griechischer Kirsch Likör Pilavas, 28%Vol.....	3,50
griechischer Kaffee Likör Pilavas, 28%Vol.....	3,50
Kümmerling, 35%Vol.....	2,50
Jägermeister ² , 35%Vol.....	2,50
Fernet Branca ² , 39%Vol.....	2,50
Averna ² , 29%Vol.....	2,50
Ramazzotti ² , 30%Vol.....	2,50
Baileys auf Eis, 17%Vol.....	3,20
Scotch Whiskey, 40%Vol.....	4,00

LONGDRINKS 0,2 L

Bacardi Cola 37,5%Vol.....	8,00
Wodka Lemon 40%Vol.....	8,00
Wodka Orangesaft40%101Vol.....	8,00
Whisky Cola 40% Vol.....	8,00
Gin Tonic 40%Vol.....	8,00

PROSECCO

Scavi & Ray Flasche 0,75l 10,5%Vol.....	17,00
Scavi & Ray 0,2l 10,5% Vol.....	4,80

OFFENE WEIß WEINE 0,2L



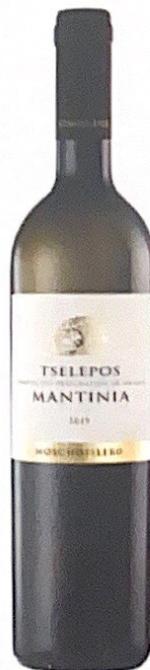
Voltes - Tsimbidi weiß trocken 0,2l 5,90€ 0,75l 18,90€

Anbaugebiet: Peloponnes

Rebsorte: Roditis, Moschofilero

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Ein frischer, knackiger Weißwein aus Peloponnes mit Aromen von frisch geschnittenen Blumen, grünem Äpfel und Steinobst. Toll ausbalanciert mit angenehmer Säure und fruchtigem Abgang.



Tselepos Winery - Mantinia trocken 0,2l 6,90€ 0,75l 22,90€

Anbaugebiet: Mantinia (g.U.)

Rebsorte: Moschofilero

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Eine Mantinia vom Top Winzer Yiannis Tselepos. Ein Weißwein mit ausgezeichneter frische und Aromen von Zitrusfrüchten sowie von Rose und milden Gewürzen. Knackig am Gaumen mit langem Abgang.



Weingut Lithos – Riesling halbtrocken 0,2l 6,90 0,75l. 22,90€

Christos Theodoropolos vom Weingut Lithos ist ein talentierter griechischer Winzer aus Oberwesel, Deutschland.

Seine Spezialität: Riesling. Sein Riesling feinherb ist elegant und ausgewogen, mit einem harmonischem süße Säurespiel, mit einem Hauch von grünem Apfel und Litschi.



Imiglykos - lieblich 0,2l 5,50€

Alkoholgehalt: 11%Vol.

Aus der wunderschönen Gegend Agios Pavlos, Makedonien, stammt der Imiglykos Weißwein von TSANTALI. Auf den Hügel der Weinberge reifen die Trauben für diesen lieblichen Wein.

Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.

RMTEINA 0,2L = 5,50 €
REZINA
FLASCHE 0,5L = 11,00 €



LIMNOS - edelsüß 0,2l 5,50€

Für Naschkatzen.

Edelsüßer Likörwein mit leuchtend-goldgelber Farbe, aus der reinsortigen autochthonen (einheimischen) Moscatos-Traube der ägäischen Insel Limnos gekeltert.

OFFENER ROSE WEIN 0,2L



Tsimbidi - Voltes Rosé 0,2l 5,90€ 0,75l 18,90€

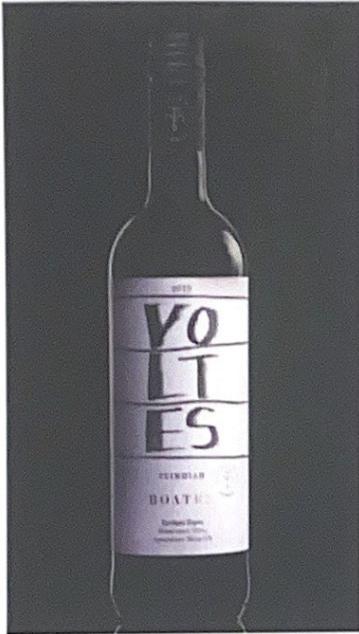
Anbaugebiet: Peloponnes

Rebsorte: Agiorgitiko, Roditis, Moschofilero

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Ein schöner fruchtiger Roséwein vom Weingut Tsimbidi aus Monemvasia. Der Wein besitzt Aromen von roten Früchten, wie Erdbeere und Kirsche sowie blumigen Noten, mit einem weichen Mundgefühl und einer angenehmen Säure.

OFFENE ROT WEINE 0,2L



IMIGLYKO ROT
0,2L LIEBLICH = 5,50€
MAVRODAPHNI
0,2L SÜß = 6,50€

Voltes - Tsimbidi rot trocken 0,2l 5,90€ 0,75l 18,90€

Anbaugebiet: Peloponnes

Rebsorte: Agiorgitiko, Mavroudi

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Ein fruchtiger Rotwein vom Weingut Tsimbidi aus Monemvasia, mit Aromen und Geschmacksnoten von roten Früchten und süßen Gewürzen.

Gut strukturiert mit ausgewogener Säure, weichen Tanninen und einem angenehmen Abgang.



Ktima Driopi - Nemea 0,2l 7,50€ 0,75l 24,90€

Anbaugebiet: Nemea (g.U.)

Rebsorte: Agiorgitiko

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Eine tolle Nemea vom Top-Winzer Yiannis Tselepos, die für 8-10 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern reift. In der Nase ausgeprägte Aromen von roten Früchten, Nüssen und süßen Gewürzen sowie Vanille. Im Geschmack fruchtig, mit ausgewogener Säure und weichen, samtigen Tanninen.

FLASCHEN WEIß WEINE 0,75L



Tsimbidi - Assyrtiko 0,75l 24,90€

Anbaugebiet: Lakonia (g.g.A.)

Rebsorte: Assyrtiko

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Assyrtiko zählt zu den besten Rebsorten der Welt und hat einen ähnlichen Charakter wie Riesling.

Der Assyrtiko von Tsimbidi aus dem Peloponnes, besitzt Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten, insbesondere von Zitrone und Grapefruit. Der Wein liegt für sechs Monate auf der Feinhefe und bekommt dadurch einen tollen Schmelz am Gaumen und einen langen Abgang.



Wine Art Estate - Idisma Drios Chardonnay 0,75l 27,90€

Anbaugebiet: Drama (g.g.A.)

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Ein hervorragender Chardonnay aus Drama, Nordgriechenland, der für 6 Monate im Eichenholzfass gereift ist. Er besitzt Aromen von Zitrone, Pfirsich, Aprikose, Melone, Geißblatt sowie Noten von Sandelholz, Muskatnuss, und trockenen Nüssen.

Am Gaumen eine typischen Dichte eines im Fass gereiften Weißweins. Aromen von Quitte, Zitrone und getrockneten Aprikosen. Anhaltender und langer Abgang.



Biblia Chora 0,75l 29,90€

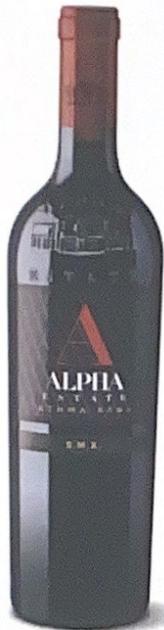
Anbaugebiet: Pangeon (g.g.A.)

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Eine tolle Weißweincuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko von einem der besten Weingütern Griechenlands, Ktima Biblia Chora. Intensive Aromen von tropischen Früchten und Grapefruit wechseln sich mit Noten von Zitrusfrüchten ab. Der Geschmack ist reichhaltig, vollmundig und ausgewogen, mit außergewöhnlicher Struktur, erfrischender Säure und langem aromatischen Abgang.

FLASCHEN ROT WEINE 0,75L



Alpha Estate - SMX 0,75l 40,90€

Anbaugebiet: Florina (Amyndeon) (g.g.A.)

Rebsorte: Syrah, Merlot, Xinomavro

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Der SMX, ist der Flagship-Wein von Alpha Estate, eines der besten Weingüter Europas. Er reift für 18

Monate in Allie – Bertrange Eichenfässern. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt und lagert dann nochmals zwölf Monate in der Flasche. Er besitzt ein kräftiges und komplexes Bouquet mit Aromen von roten Früchten, kandierter Pflaume und Pfeffer. Vollmundig im Geschmack, samtig und ausgewogen mit Noten von dunklen Früchten, Vanille, Eiche und Mokka.

Es folgt ein markanter Abgang mit ausgewogenen reifen Tanninen und langanhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.



Thymiopoulos Vineyards - Naoussa Alta 0,75l 26,90€

Anbaugebiet: Naoussa (g.U.)

Rebsorte: Xinomavro

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Der Winzer Apostolos Thymiopoulos ist der Gott der Xinomavro Rebsorte. Xinomavro besitzt den

Charakter von Pinot Noir. Die Trauben stammen aus mehrere ökologischen Parzellen in der

Umgebung des Dorfes Fytia. Der Wein reift für 8 Monate in großen französischen Eichenholz fässern

und besitzt Aromen von roten Früchten wie Erdbeere, Kirsche, Preiselbeere gepaart mit Noten von

Tomaten und Kräutern. Der Gaumen präsentiert sich mit einem feinen Körper, knackiger Säure und moderate, aber saftigen Tanninen.



Wine Art Estate - Idisma Drios Merlot 0,75l 29,90€

Anbaugebiet: Drama (g.g.A)

Rebsorte: Merlot

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Ein hervorragender Merlot aus Drama, Nordgriechenland. Der Wein besitzt Aromen von Pflaumen, roten Früchten, Lakritze und Vanille sowie Noten von Minze und Bitterschokolade. Intensiv am Gaumen mit samtiger Textur und pfeffrigen muskulösen Abgang.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Koffein
- 2 mit Farbstoff(e)
- 3 chininhaltig
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 konserviert
- 7 mit Geschmacksverstärker(n)
- 8 mit Antioxydationsmitteln

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Aristoteles 
• est 1972 •
GRIECHISCHE KÜCHE

Unsere Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
17.30 bis 22.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag