

Kalte Vorspeisen Cold meze

Euro

1.	Tzatziki <i>Tzatziki A7</i>	6,90
	Griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenstreifen, Dill, frischem Knoblauch und nativem Olivenöl (hausgemacht) <i>Greek yoghurt dip with cucumber, dill, extra virgin oil and a touch of garlic (home-made)</i>	
2.	Taramosaláta <i>Taramosaláta A1 (Weizen/wheat), A6, A4</i>	6,90
	Traditionelle Fischcreme aus gesalzenen Kabeljaurogen (hausgemacht) <i>Cod roe blended with oil, breadcrumbs, and lemon juice (home-made)</i>	
3.	Kopanisti Pepper-feta dip <i>A6,A7,A10</i> Feta-Paprika-Creme <i>Spicy seasoned sheep's milk cheese mousse</i>	6,90
4.	Auberginen-Créme <i>Eggplant salad A6</i>	6,90
	Frischer Auberginensalat, aus gegrillten Auberginen mit Paprikastücken, Petersilie, nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch, (hausgemacht) <i>Eggplant-mousse with grilled aubergine blended with extra virgin oil, parsley, red pepper and garlic. (home-made)</i>	
5.	Griechische Oliven ¹² und Peperoni ^{1,9} <i>Greek olives & pepperonis</i>	6,50
7.	Dolmadakia <i>Dolmades A1 (Weizen/wheat), A12, A 7</i>	8,50
	Mit Reis gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki (lauwarm serviert) <i>Stuffed vine leaves with rice with tomato sauce, served with tzatziki</i>	
8.	Feta Ladorigani <i>Feta Cheese A 7</i>	7,50
	Griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano <i>Greek feta cheese with extra virgin olive oil and oregano</i>	
9.	Pikilia <i>Pikilia A1 (Weizen/wheat), A4, A6,A7, A12</i>	17,50
	Tzatziki, Tarama, Bohnen, Dolmadaki, Feta, Tirosalata, Auberginensalat, Oliven, Peperoni ^{1,9} , gebratene Zucchinischeiben, Tomaten, Gurken und Florinis Paprika <i>Selection of cold starters, tzatziki, tarama, beans, dolmadaki, feta cheese, tirosalata, eggplant-mousse, olives, hot peppers⁹, fried zucchini slices, tomatoes, cucumber and Florinis pepper</i>	

Warme Vorspeisen Warm meze

		Euro
16.	Gebratene Zucchini <i>Fried zucchini A1 (Weizen/wheat), A7</i> Gebratene Zucchinischeiben mit Tzatziki <i>Fried zucchini slices with tzatziki</i>	9,90
17.	Gebratene Auberginen <i>Fried eggplants A1 (Weizen/wheat), A7</i> Gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki <i>Fried eggplant slices with tzatziki</i>	9,90
18.	Feta im Filoteig <i>A1 (Weizen/wheat), A7, A 11</i> Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam <i>Fried Feta cheese in Filo pastry with honey and sesame</i>	10,50
19.	Feta Saganaki <i>Feta cheese saganaki A7</i> Gebackener Schafskäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika <i>Feta cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i>	11,50
20.	Boujjourti <i>Boujjourti A7</i> Gebackener Schafs- und Hartkäse mit Tomatenstücken, Olivenstreifen und Paprika <i>Feta cheese and hard cheese to the oven with peppers, olive slices and tomato pieces</i>	13,00
21.	Käsekroketten <i>Cheese croquettes A1, A3, A7, A9, A10</i>	8,90
22.	Ortéff <i>Ortéff A1 (Weizen/wheat), A3, A7, A9, A10, A12</i> Mit Gyros, Riesenbohnen in Tomatensauce, Tzatziki, warme Dolmadakia, Käsekroketten, gebratene Zucchinischeiben und gebratene Spitzpaprika <i>Selection of warm starters with gyros, greek baked beans, tzatziki, warm dolmadakia, cheese croquettes, fried zucchini slices, fried pointed pepper</i>	23,50
23.	Gigantes Plakí <i>Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse A7</i> <i>Greek baked beans with feta cheese.</i>	8,50
24.	Oktopus – Tentakel gegrillt <i>A14</i> <i>Grilled octopus tentacles</i>	23,00
25.	Skoumpri kapnisto <i>Geräucherte Makrele kurz gegrillt A4</i>	9,50
26.	Kafteres Scharfe Peperoni gegrillt	4,50
37.	Brotkorb <i>A1 (Weizen/wheat)</i>	3,00
38.	Griechische Pita mit Oregano <i>A1 (Weizen/wheat)</i>	1,50

Salate Salads

		Euro
29.	Beilagen Salat <i>Small mixed salad</i> extra, pro Portion Blattsalat, Tomaten, Gurken, Krautsalat	4,50
30.	Krautsalat <i>Coleslaw with carrot</i> extra, pro Portion (hausgemacht / home-made)	4,50
31.	Choriatiki Salat <i>Greek salad</i> A7 Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Paprika, Feta, Oliven und Peperoni ^{1,9} <i>Tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and greek pepper</i> ⁹	14,50
33.	Bauernsalat <i>Farmer's salad</i> A7 Blattsalat, Tomaten, Garkenscheiben, Zwiebelringe, Feta, Oliven, Peperoni ^{1,9} und Paprika <i>Lettuce, tomatoes, cucumber, pepper, onions, feta cheese, olives and Greek pepper</i> ^{1,9}	14,50
34.	Salat mit Hähnchenstreifen <i>Chicken breast salad</i> A1 (Weizen/wheat), A7 Hähnchenfiletspieß, Blattsalat, Croutons, Mais, Tomaten, Zwiebeln und Oliven <i>Chicken breast, leaf lettuce, corn, onions, olives and croutons.</i>	17,50
	Jeder Salat wird mit Olivenöl–Balsamico Dressing angemacht <i>Dressing with extra virgin olive oil and balsamic vinegar</i>	

Pita – Spezialitäten Pita specialities

35.	Pita Brot <i>Pita bread</i> homemade A1 (Weizen/wheat),	5,00
36.	Pita Feta <i>Pita feta cheese</i> A1 (Weizen/wheat), A7 Mit Tomatenstücken und Oregano <i>Pita stuffed with feta cheese, tomato pieces and oregano</i>	16,50
37.	Pita Gyros Teller A1 (Weizen/wheat), A7 Mit Tomatenstücke, frische Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki oder Senf <i>stuffed with gyros, tomato pieces, fresh onions, parsley, homemade tzatziki or mustard.</i>	17,50
38.	griechische Pita mit Oregano A1(Weizen/wheat)	1,50

Spezialitäten aus dem Backofen Oven specialities

			Euro
40.	Mousakás Mousakás A3, A7		17,50
	Auflauf mit gebratenen Auberginen-und Kartoffelscheiben, fein gewürztem Rinderhack , überbacken mit Béchamel-Sauce, im Backofen gegart		

*Layers of sautéed potatoes, aubergines and minced meat topped with béchamel sauce.
and kefalotiri cheese, cooked in the oven, garnish with salad.*

41.	Imám Bayildi Imám Bayildi Vegan		17,00
	Ein bekanntes vegetarisches Gemüsegericht aus geschmorten Auberginen, gefüllt mit gehackten Zwiebeln, Tomatenstücken und Petersilie, im Backofen gegart, dazu Pommes		

Aubergine stuffed with tomato pieces, onions and parsley, cooked in the oven, with fries.

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

43.	Schweineschnitzel paniert Breaded pork cutlet A1 (Weizen/wheat), A3		12,50
	Mit Pommes und Krautsalat <i>With fries and coleslaw</i>		
44.	Gyros A1 (Weizen/wheat), A7		12,50
	Mit Pommes, Krautsalat und Tzatziki <i>With fries, coleslaw and home-made tzatziki.</i>		

46.	Soutzoukakia Meat balls A1 (Weizen/wheat), A7		12,50
	Mit Pommes, Krautsalat und Tzatziki <i>With fries, coleslaw and home-made tzatziki.</i>		

Gyros - der Klassiker Spit roasted pork meat
Gyros A1(Weizen), A7

54.	<i>mit Tzatziki</i> <i>home-made tzatziki</i>		13,50
55.	<i>mit Tzatziki und Salat</i>		18,00
56.	<i>mit Pommes und Tzatziki</i> <i>With fries and home-made tzatziki</i>		18,00
57.	<i>mit Calamari, Pommes und Tzatziki</i> <i>With fries and home-made tzatziki</i>		20,00
59.	<i>Klein mit Pommes und Tzatziki</i>		15,50

Spezialitäten vom Grill Grilled

Euro

65.	Souvlakia Souvlakia A1, A6,A7	18,50
3 Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Pommes Frites und Tzatziki.		
<i>Pieces of pork neck, grilled on a skewer, served with fries and home-made tzatziki.</i>		
68.	Soutzoukakia Meat balls A1(Weizen/wheat), A7	17,50
Hausgemachte Hackröllchen, mit Pommes Frites und Tzatziki.		
<i>A combination of minced and spices shaped into meat balls, served with fries and home-made tzatziki.</i>		
70.	Bifteki gemisto Meat burger A1(Weizen/wheat), A7, Hacksteak mit Cheddar und Feta gefüllt dazu Pommes Frites und Tzatziki.	19,00
<i>A mixture of minced meat and spices into meat burger, stuffed with Cheddar and feta cheese, served with fries and home-made tzatziki.</i>		
71.	Lammkotelett Lamb chops A7	24,50
Saftig gegrillt, mit Pommes Frites und Tzatziki.		
<i>Grilled lamb chops, served with fries and home-made tzatziki.</i>		
72.	Hähnchen Souvlakia Skewered chicken A9 A10	19,50
3 Hähnchenspieße saftig gegrillt, mit Pommes Frites und Tzatziki.		
<i>Chicken skewer, served with fries and home-made tzatziki.</i>		
74.	Rinderleber Beef Liver	18,00
Gegrillt mit gebratene frische Paprikastreifen und Zwiebeln, dazu Pommes Frites		
<i>Grilled with pan fried fresh onions and pepper stripes, served with fries.</i>		

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

Grillteller Mixed grill

Euro

77. *Apollon-Teller A1 (Weizen/wheat), A6, A7* 20,00
Biftekaki, Souvláki und Gyros, mit Pommes Frites und Tzatziki.
Gyros, grilled kebabia and souvláki, served with fries and home-made tzatziki.

78. Drei König-für 2 Personen A1 (Weizen/wheat), A6, A7, A9 46,00
Gyros, 2 Biftekaki, 2 Souvláki und 2 Lammkotelett, mit Pommes Frites, Reis und Tzatziki
Gyros, grilled kebabia, souvláki and lamb chop, served with fries and home-made tzatziki.

Beilagen Sides extra, pro Portion

- | | | |
|-----|--|------|
| 80. | Pommes Frites
<i>Fries</i> | 4,50 |
| 81. | Tomatenreis A 9
<i>Rice with tomato sauce</i> | 4,50 |
| 82. | Butterreis A 7
<i>butter rice</i> | 4,50 |
| 83. | Ketchup oder Mayonnaise | 0,40 |

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

Fischgerichte Seafood

Euro

88.	Muscheln <i>Mussels A1 (Weizen/wheat) A14</i>	14,50
	<i>Muscheln in Halbschale, in Mehl gewendet und frittiert</i> <i>Deep fried mussels</i>	
89.	Garnelen Saganáki <i>Shrimp Saganáki A2, A7</i>	15,50
	<i>Garnelen in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit geriebenem Feta</i> <i>Shrimp gratin with tomato sauce, spices and crumbled feta cheese</i>	
90.	Sardellen Anchovies <i>Pan fried anchovies A1 (Weizen/wheat), A4</i>	13,00
	<i>In Mehl gewendet und frittiert</i>	
	Calamari <i>Calamari A1 (Weizen/wheat), A7, A14</i>	
	<i>Calamari in Mehl gewendet und frittiert</i> Deep fried calamari	
91.	<i>mit Pommes und Tzatziki.</i> served with fries, and home-made tzatziki.	20,50
92.	<i>mit Tzatziki und Salat</i>	20,50
93.	Garnelen Prawns <i>A2</i>	22,00
	<i>Wildfang Garnelen in der Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch gebraten, abgeschmeckt mit Metaxa ², garniert mit Salat</i> <i>Pan fried prawns in olive oil with garlic, dressed with Metaxa, garnish with salad.</i>	
94.	„los“Teller „los“ plate <i>A1 (Weizen/wheat) A2, A14</i>	25,90
	<i>Calamari, Garnelen und Muscheln in Halbschale, leicht mehliert und frittiert mit Pommes</i> <i>Deep fried baby calamari, prawns and mussels, served with fries</i>	

Falls Sie einen Beilagen Salat wünschen, berechnen wir € 4,50

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

A1. glutenhaltiges Getreide, A2. Krebstiere, A3. Eier, A4. Fische, A5. Erdnüsse

A6. Sojabohnen, A7. Milch, A8. Schalenfrüchte (Nüsse), A9. Sellerie, A10. Senf

A11. Sesamsamen, A12. Schwefeldioxid und Sulfite, A13. Lupinen, A14. Weichtiere

ALLERGEN-IDENTIFICATION

A1. gluten-wheat, A2. crustaceans , A3. egg, A4. fish, A5. groundnuts

A6. soybeans, A7. milk, A8. edible nuts A9. celery, A10. mustard

A11. sesame, A12. Sulfur dioxide und sulfite, A13. lupin, A14. molluscs

Angabe zu den Zusatzstoffen:

¹ mit Konservierungsstoff ² mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle ⁹ geschwefelt ¹⁰ Chininhaltig ¹¹ koffeinhaltig ¹² geschwärz

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks Euro Euro

Cola ^{11, 2} , Fanta ^{2, 3} , Mezzo Mix ^{2, 11}	Flasche 0,33l				3,90
Coca Cola Zero ^{2, 6, 11} , Sprite					
Apfelschorle, Johannisbeerenschorle, Traubenschchorle		0,2 l	3,60	0,4 l	4,60
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10} , Tonic Water	Flasche 0,2l				3,30
Tafelwasser, classik oder still		0,2 l	2,20	0,4 l	3,80
Traubensaft rot, Orangensaft, Apfelsaft	Flasche 0,2l	0,2 l	3,80		
Zagori Mineralwasser aus Griechenland	Greek sparkling mineral water	Flasche	0,75 l		5,50
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	Greek mineral water	Flasche	1,0 l		6,50
Zagori still Mineralwasser aus Griechenland	Greek mineral water	Flasche	0,5 l		4,50
Ensinger Gourmet Medium		Flasche	0,75 l		5,50

Heiße Getränke Hot drinks

Tasse Kaffee Coffee ¹¹					3,00
Tasse griechischer Mokka ¹¹ Mocha Coffee					2,80
Tasse Espresso ¹¹ Espresso					2,60
Tasse Doppio Espresso ¹¹ Espresso					4,00
Tasse Cappuccino ¹¹ Cappuccino		A7			4,00

Biere vom Fass Draught Beer


(Gerste-barley) A1

Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade		0,3 l	3,50
Baisinger Spezial oder Radler mit Zitronenlimonade		0,5 l	4,50
Baisinger Löwen Pils		0,3 l	3,80
Baisinger Teufels Weisse Hefe, hell		0,5 l	4,80
Baisinger Teufels Weisse Hefe, hell		0,3 l	3,80

Flaschenbiere Bottled beer

A1

Baisinger Teufels Weisse Kristallweizen	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,5 l	4,70
ColaWeizen ^{11, 2}	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,5 l	4,70
Russ	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,5 l	4,70
Baisinger Teufels Weisse Hefe, Dunkel	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,5 l	4,70
Baisinger Teufels Weisse Hefe Alkoholfrei	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,5 l	4,70
Baisinger Teufels Weisse Alkoholfrei	Gerste- Weizen (barley-wheat)	0,33 l	3,70

Griechische Rotweine (offen) Red wine Weingut Davaris

Euro

Náoussa [Qualitätswein - Griechenland - Makedonien](#) dry

Sortenrein aus der Xinomavro Traube gekeltert. Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma.
Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack. **Geschützte Geografische Angabe**

0,2l 5,80

Agiorgitiko [Landwein – Nemea – Peloponnes](#) Leicht Trocken Red dry

0,2l 5,80

Der Wein reift im Fass und hat dabei eine dunkle Farbe sowie ein Bukett, das Aromen von roten Früchten offenbart, erworben. Im Geschmack reich mit reifen Tanninen von hoher Qualität.

Griechische Roséweine (offen) Rosé wine Weingut Davaris

Syrah-Moscato

Trocken dry oder Lieblich semisweet

0,2l 5,80

Aus der Kombination der französischen Syrah mit der griechischen Muskat Rebe, nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Gärung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet. Voller Geschmack, knackige Säure mit Reinem Nachgeschmack.

Weißweinschorle++Roseweinschorle++Rotweinweinschorle

0,2l 4,50

Griechische Weißweine (offen) White wine Weingut Davaris

Savatiano [Landwein - Zentralgriechenland](#) Trocken dry

0,2l 5,80

Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gärung bei niedriger Temperatur, lassen die zarten Aromen von hellem Obstfleisch und Zitrusfrüchte langsam mit ausgewogener Säure hervorkommen.

Moschofilero [Landwein - Peloponnes](#) Leicht trocken slightly dry

0,2l 5,80

Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mit mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten, mäßige Säure.

Chardonnay Trocken dry

0,2l 5,80

Sein Aroma ist kräftig und reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Citrus, reife Aprikose und süße Birne. Geschmackvoll reich, ausgeglichen mit erfrischender Säure und Mineral.

Griechische Retsinaweine Retsina

Retsína wird in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe von Kiefernharz während der Gärung entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung.

Retsina Davaris

0,2l 5,80

Retsína Malamatína Savatiano und Roditis

Flasche

0,5l 8,50

Retsína Kehribari 100% Roditis

Flasche

0,5l 11,00

Wein enthält Sulfite



DREI
KÖNIG
RESTAURANT

Spirituosen *Spirit drinks*

Euro

Metaxa ² 5 Stern	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis	4 cl	4,50
Tsipouro	2 cl	3,00
Ouzo Plomari	Flasche 0,2l	9,00
Tsipouro- Tresterbrand (ohne Anis)	Flasche 0,2l	11,00
Campari ² Orange	4 cl	5,50
Prosecco	Flasche 0,75l	25,00

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse A7 A8	6,50
Kataifi A1 A7 A8 A11	6,50
Kataifi wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen zubereitet. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis.	
Galaktobóréko A1 A3 A5 A6 A7 A11	6,00
Ein traditioneller griechischer Nachtisch mit Grießpuddingmasse in Knusprigem Filo Teig. Dazu servieren wir eine Kugel Bourbon Vanille Eis.	
Schoko Soufflé mit Puderzucker A1 A3 A7 A8 A11	8,00
Mit einem flüssigen Schokoladenkern. Warm serviert. Dazu eine Kugel Bourbon Vanille Eis und Sahne	

* enthält Sulfite

Wein enthält Sulfite

Rotweine
Flasche 0,75l
Euro
Paranga Kir Yianni

20,00

Paranga ist eine einzigartige Kombination von Xinomavro, Merlot und Syrah. Er zeigt eine intensive rote Farbe und ein komplexes Bouquet von Brombeeren mit einem Hauch von grünem Pfeffer.

Anbaugebiet: Naoussa–Makedonien

Rebsorten: Xinomavro 25%, Merlot 50% und Syrah 25%.

Amethystos Costa Lazaridi

42,00

Tiefe, lebendige lila Farbe, fruchtig mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak. Im Mund samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.

Anbaugebiet: Drama Makedonien

Rebsorten: Agiorgitiko 10%, Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%

Biblia Chora Ktima Biblia Chora

39,00

Ein in Eichenholzfässern gereifter **Rotwein der Spitzenklasse**. Komplexe und sehr klare Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade und mit leichten Gewürznoten im Abgang. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen saftigen Tanninen, sehr harmonisch und somit mit langanhaltendem Abgang.

Anbaugebiet: Kokkinochori Kavala Pangeon

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko

Techni Alipias Wine Art Estate

31,00

In der Nase fallen sofort die typischsten Merkmale der beiden Sorten auf. Agiorgitiko bietet Kirschen, Sauerkirschen und süße Gewürze, während beim Rühren im Glas der pflanzliche Charakter von Cabernet Sauvignon hervorsticht, zusammen mit Aromen von Brombeeren, Pfeffer und Leder.

Anbaugebiet: Drama Makedonien

Rebsorten: 70%Cabernet Sauvignon - 30%Agiorgitiko

Weißweine
Flasche 0,75l
Amethystos Costa Lazaridi

30,00

Dieser kristallklare griechische Wein hat eine weißgelbe Farbe und ein frisches Aroma von Wiese, Holunder, Pfirsichen und Grapefruit vor blumigem Hintergrund. Er ist säurebetont, frisch und dezent fruchtig im Geschmack und überzeugt durch seinen lang anhaltenden Nachhall mit angenehmer Mineralität.

Anbaugebiet: Drama Makedonien

Rebsorte: Sauvignon Blanc 85%, Assyrtiko 15%

Weißweine	Flasche 0,75l	Euro
Biblia Chora Ktima Biblia Chora		32,00
Kraftvoll und harmonisch , besticht durch sein fruchtiges Aroma und Frische, erinnert der Wein an Pfirsiche und Zitrusfrüchte. Der Biblia Chora Weißwein ist ein Beweis für diese hohe Kunst des Weinbaus. Im Abgang ist der Wein mild, fruchtig und vollmundig.		
Anbaugebiet: Kokkinochori Kavala		
Rebsorten: 40% Assyrtiko - 60% Sauvignon Blanc		
Techni Alipias Wine Art Estate		26,00
Der hellgelbe, trockene Weißwein aus dem Jahrgang 2020 erinnert an eine Kombination aus Zitrus und Mango und überzeugt mit seinem fruchtig aromatischen Charakter.		
Anbaugebiet: Drama Makedonien		
Rebsorten: Assyrtiko, Sauvignon Blanc		
Roséweine	Flasche 0,75l	
Biblia Chora Rosé Ktima Biblia Chora		32,00
In der Nase Aromen von roten Früchten wie Sauerkirsche, wilde Erdbeere und Blaubeere. Dieser Wein harmoniert hervorragend mit den leicht pikanten Gewürznoten (charakteristisch für die Syrah-Traube). Ein sehr ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen, einer guten Säurestruktur und einem fruchtigen langanhaltenden Abgang.		
Anbaugebiet: Kokkinochori Kavala		
Rebsorten: 100% Syrah		
Amethystos Costa Lazaridi		30,00
Wunderbares Bouquet aus frischen Erdbeeren und Kirschen. Fruchtiger Einstieg, sehr gute Balance mit angenehmer Säure und einem langen Abgang.		
Anbaugebiet: Drama Makedonien		
Rebsorte: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%		
Techni Alipias Wine Art Estate		26,00
Das funkeln rosarote Rosé überzeugt durch seine Fülle, Frische und Fruchtigkeit und erinnert an eine facettenreiche Variation von reifen Erdbeeren, Brombeeren und Granatapfel.		
Anbaugebiet: Drama Makedonien		
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah		
Wein enthält Sulfite		