



LIEBE GÄSTE,

Zum Jahresbeginn 2026 wurde die Mehrwertsteuer für den
Gastronomiesektor gesenkt.

Wir möchten diese Entlastung an euch weitergeben - und haben
unsere Preise entsprechend angepasst.

Qualität und Service werden bei uns natürlich wie gewohnt hoch gehalten.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH.

DAS AMBROSIA-TEAM

KALI OREXI

„Wenn ein Fremder zu uns kommt, wird er als Freund gesehen,
als König bedient und als Bruder verabschiedet.“



HERZLICH WILLKOMMEN IM AMBROSIA

– Das Essen der Götter –

UNSER RESTAURANT VERBINDET DAS TRADITIONELL MEDITERRANE
UND DAS MODERNE DER GRIECHISCHEN KÜCHE.

ALLE SPEISEN WERDEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET.

WIR ÜBERRASCHEN SIE MIT STETS WECHSELNDEN GERICHTEN.
FÜR WÜNSCHE UND ANREGUNGEN SIND WIR SEHR DANKBAR.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ANGENEHME ZEIT IN UNSEREM
RESTAURANT AMBROSIA UND

KALI OREXI!

IHR AMBROSIA-TEAM

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

KALI OREXI

KALTE VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 1. Oliven und Peperoni | 7,50 |
| 2. Oktopus-Salat ^W
nach Art des Hauses | 11,90 |
| 3. Tzatziki ^F
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,90 |
| 4. Taramas ^B
Brotaufstrich aus Hechtkaviarcreme | 8,50 |
| 5. Chtipiti ^F
Pikant gewürzte Schafskäsecreme | 8,50 |
| 6. Feta ^F
Fetakäse natur mit Olivenöl und Zwiebeln | 8,90 |
| 7. Skordalia ^A
Knoblauchpaste mit Brot und Olivenöl | 7,50 |
| 8. Trilogia ^{A,B,F}
mit Tzatziki, Tarama, Schafskäsecreme und Pitabrot | 10,90 |
| 9. Dolmadakia ^A (vegetarisch)
Weinblätter gefüllt mit Reis und Tzatziki | 8,50 |
| 10. KALTE PLATTE für 1 Person ^{A,F}
mit Tzatziki, Chtipiti, Tarama, Oliven, Peperoni,
Feta-Käse, Oktopus-Salat, gefülltes Weinblatt und dazu Pitabrot | 19,90 |

SUPPEN

- | | |
|---|------|
| 700. Hühnersuppe nach Griechischer Art | 6,50 |
| 701. Bohensuppe nach Griechischer Art | 6,00 |
| 702. Tomatensuppe ^F mit Croûtons und Sahne | 6,00 |

2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B) Fisch, F) Milch und Laktose, W) Weichtiere

WARMES VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 11. | Saganaki ^{A,F,I (vegetarisch)}
Gebratener Fetakäse in Ei und Panade | 10,50 |
| 12. | Saganaki Gravieria ^{A,F,I (vegetarisch)}
Gebratener Hartkäse aus Schafsmilch | 11,90 |
| 13. | Bougourdi ^{F (vegetarisch, mittelscharf)}
Fetakäse mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, aus dem Backofen | 10,50 |
| 14. | Kolokithakia-Melitzanes Tiganita ^{A (vegetarisch)}
Gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben mit Skordalia | 8,90 |
| 15. | Gauros Tiganitos ^{B,K}
Gebratene Sardinen | 9,50 |
| 16. | Garides Saganaki ^{F, L}
Garnelen in der Pfanne mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse | 11,50 |
| 17. | Gegrillte Peperoni ^(vegetarisch)
In Olivenöl und frischem Knoblauch | 7,90 |
| 18. | Dolmadakia ^{A (vegetarisch)}
Weinblätter gefüllt mit Reis und Zitronensauce | 8,50 |
| 19. | Skordopsomo ^{A,F (vegetarisch)}
Knoblauchbrot aus dem Backofen | 4,90 |
| 20. | Gigantes me Feta ^{2,F (vegetarisch)}
Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensauce und Fetakäse | 10,50 |
| 22. | Burekaki me Spanaki kai Tiri ^{A,F,I (vegetarisch)}
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Fetakäse | 7,90 |
| 23. | Saganaki in Blätterteig ^{A,F,I (vegetarisch)}
Fetakäse in Blätterteig mit Honig und Sesam | 9,90 |
| 24. | WARMES PLATTE für 1 Person ^{A,B,F,I}
Mit Zucchini, Auberginen, dicke Bohnen, Dolmadaki, Saganaki, Chtipiti, Sardine, Riesengarnele, Knoblauchpaste, Knoblauchbrot und Oktopussalat | 24,90 |

2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B) Fisch, F) Milch und Laktose, I) Eier, L) Krebstiere, W) Weichtiere

VEGETARISCH

- | | | |
|-----|--|-------|
| 26. | Svista | 17,00 |
| | Mediterranes Gemüse aus der Pfanne
mit leichter Knoblauch-Tomatensauce und Salat | |
| 27. | Melitzana nach Griechischer Art ^F | 17,90 |
| | Auberginen aus dem Backofen mit Fetakäse,
Cherrytomaten, 2 Knoblauchbrote und Salat | |
| 28. | Kritharaki me Saltsa ^{A,F} | 13,90 |
| | Griechische Reismudeln mit Tomatensauce und
Fetakäse überbacken, dazu Salat | |

SALATE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30. | Choriatiki ^F | 14,90 |
| | Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Kapern,
Paprika, Zwiebeln, Oliven, Zwieback und Fetakäse | |
| 31. | Mix Salat mit Chaloumi ^{A,F,K} | 15,90 |
| | Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten,
Mais, Croûtons, Vinaigrettesauce und Chaloumi
(gegrillter zypriotischer Käse) und Pitabrot | |
| 32. | Salata Kotopoulo ^{A,F,K} | 16,90 |
| | Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet,
Cherrytomaten, Croûtons, Parmesan und
hausgemachter Sauce | |
| 33. | Tonno Salata ^{B,F,K} | 15,90 |
| | Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Cherrytomaten, Mais,
Parmesan, Croûtons und hausgemachter Sauce | |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 40. | Babykartoffeln | 5,00 |
| 41. | Pommes | 4,50 |
| 42. | Butter-Basmatirreis | 4,00 |
| 43. | Reismudeln ^A | 4,00 |
| 44. | Backkartoffeln (nach griechischer Art) | 5,00 |

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B) Fisch, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf

GERICHTE VOM GRILL

- | | | |
|------|--|-------|
| 50. | Kotopoulos Fileto ^{2,K} | 20,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Béarnaisesauce, Gemüse, Babykartoffeln und Salat | |
| 51. | Kotopoulos Gemisto ^{F,K} | 22,90 |
| | Hähnchenbrustfilet gegrillt, gefüllt mit Pesto, Mozzarella, Spinat, getrocknete Tomaten, einer Paprika-Pilz-Sahnesoße, dazu Butter-Basmatireis und Salat | |
| 52. | Chirino Souvlaki aus Schweinefilet-Spitzen ^{A,F,K} | 19,90 |
| | Schweinefilet-Spieß mit Tzatziki, Pommes und Salat | |
| 53. | Chirino Fileto ^{2,F,K} | 24,80 |
| | Schweinefilet mit Metaxasauce, Gemüse, Babykartoffeln und Salat | |
| 601. | Suvlaki Spezial ^K | 24,80 |
| | Schweinefiletspieß mit Zwiebeln und Paprika, dazu Pfeffersauce, Babykartoffeln, Gemüse und Salat | |
| 54. | Suzuki ^{F,K,I} | 17,00 |
| | Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch, mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 55. | Bifteki Gemisto ^{F,K,I} | 20,90 |
| | Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch, gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 56. | Sikoti Moscharisio ^{F,K} | 17,50 |
| | Rinderleber mit Butter-Basmatireis, Tzatziki und Salat | |
| 57. | Rumpsteak ^{A,F,K} | 28,90 |
| | mit Kräuterbutter, Gemüse, Babykartoffeln und Salat | |
| 58. | Paidakia ^{A,F,K} | 29,90 |
| | Lammkotelett (geschnitten aus dem Lammkarree) mit Kräuterbutter, Gemüse, Backkartoffeln und Salat | |
| 59. | Arni Fileto ^{A,F,K} | 27,90 |
| | Lammfilet mit Kräuterbutter, Gemüse, Backkartoffeln und Salat | |
| 60. | Lammplatte für 1 Person ^{A,F,K} | 29,90 |
| | Lammfilet, Lammsteak, 2 Lammkoteletts aus dem Lammkarree geschnitten, dazu Backkartoffeln, Gemüse und Salat | |

A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf

GYROS & MIX TELLER

- | | | |
|------|---|-------|
| 65. | Gyros ^{F,K} | 17,00 |
| | Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß
mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 66. | Trikala Teller ^{F,K} | 18,30 |
| | Gyros und Rinderleber mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 67. | Meteora Teller ^{F,K,I} | 19,90 |
| | Gyros, Suzuki und Souvlaki
mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 68. | Farkadona Teller ^{F,K} | 21,30 |
| | Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet
mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 69. | Larisa Teller ^{F,K} | 23,90 |
| | Gyros, 1 Lammkotelett (geschnitten aus dem Lammkarree), Lammhüfte
mit Pommes, Tzatziki und Salat | |
| 602. | Kitsos Platte für 2 Personen ^{F,K} | 46,90 |
| | 2 Suzuki, 2 Suvlaki, 2 Rinderleber, Gyros und Tzatziki,
dazu Pommes und Salat | |
| 603. | Ambrosia Platte für 2 Personen ^{F,K} | 52,60 |
| | 2 Lammsteaks aus der Hüfte, 2 Schweinefilets, 2 Hähnchenbrustfilets,
Gyros und Tzatziki, dazu Babykartoffeln und Salat | |

PFANNENGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 72. | Kotopoulo a la Creme ^{A,F,K} | 22,90 |
| | Hähnchenbrustfilet in Paprika-Pilz-Sahnesauce,
dazu Butter-Basmatireis und Salat | |
| 73. | Tigania Tis Mamas ^{A,F,K} | 24,90 |
| | Geschnetzelte Lammhüfte in Knoblauch-Tomatensauce,
dazu Butter-Basmatireis und Salat | |
| 74. | Sikoti Tigania ^K | 19,50 |
| | Rinderleber mit Cherrytomaten und Zwiebeln in einem Weißwein-
Zitronensud, dazu Butter-Basmatireis und Salat | |
| 75. | Chirino Tigania (Schweinefilet in Sauce Béarnaise) ^{2,K} | 24,80 |
| | Mit Paprika, Lauch, dazu Butter-Basmatireis und Salat | |
| 76. | Gyrospfanne in Knoblauch-Tomaten-Sauce ^{2,K} | 19,50 |
| | mit Peperoni, dazu Butter-Basmatireis und Salat | |

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere

AUS DEM BACKOFEN

78. Lammhaxe^{A,F,K} 24,90
mit Spaghetti und Fetakäseüberbacken, dazu Salat
79. Lammhaxe^{A,F,K} 24,90
mit Reismudeln und Fetakäseüberbacken, dazu Salat
80. Arni Kleftiko^{F,K} 25,90
Lammhaxe – Spezialität des Hauses –
81. Lammhaxe^{2,F,K} 24,90
mit dicken Bohnen und Fetakäseüberbacken, dazu Salat
82. Gyros Metaxa^{2,3,A,F,K} 19,90
Gyros mit Metaxasauce und Edamerkäseüberbacken,
dazu Butter-Basmatireis und Salat
83. Moussaka^{A,F,K,I} 22,50
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und
Bechamelsauce überbacken, dazu Salat
84. Suzukakia Fournou^{K,A,F} 19,90
Hacksteak mit Knoblauch-Tomatensauce und Käse überbacken,
dazu Butter-Basmatireis und Salat

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit:
Bauernsalat 5,00
(Aufpreis) anstatt Salat

NUDEL-GERICHTE

85. Spaghetti mit Meeresfrüchten^{A,L} 18,50
86. Linguine mit Gyros^A 17,50
Nudeln mit Gyros in Sahnesauce mit Pilzen, Paprika
und Käse überbacken
87. Garido-Makaronada^{A,L} 18,50
Spaghetti mit Garnelen, 1 Riesengarnelle,
Cherrytomaten und Tomatensauce
88. Spaghetti Lachs^{A,L} 18,50
mit Spinat, in einer leichten Knoblauchsauce

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere



FISCH-GERICHTE

- | | | |
|------|--|-------|
| 90. | Mikro Kalamari ^{F,I,K,B} | 23,90 |
| | Baby-Kalamari vom Grill mit Gemüse,
Butter-Basmatireis und Salat | |
| 91. | Garides Psites ^{F,I,K,B} | 27,90 |
| | Riesengarnelenvom Grill mit Gemüse,
Butter-Basmatireis und Salat | |
| 92. | Zanderfilet ^K | 23,90 |
| | Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse,
Backkartoffeln und Salat | |
| 605. | Fischplatte ^K | 29,90 |
| | 1 Filet vom Loup de Meer, 1 Lachsfilet, 1 Garnele,
4 Baby-Kalamari mit Gemüse, Babykartoffeln und Salat | |

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|-----|---|------|
| 95. | Minnie Maus Teller ^A | 9,50 |
| | Spaghetti mit Tomatensauce | |
| 96. | Zacharias Teller ^I | 9,50 |
| | Suzuki (Hacksteak aus gemischtem Hack) mit Pommes | |
| 97. | Donald Duck Teller ^{A,F} | 9,50 |
| | 1 Suvlaki mit Pommes | |
| 98. | Pluto Teller | 9,50 |
| | Gyros mit Pommes | |

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit:
Bauernsalat 5,00
(Aufpreis)

A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere, W) Weichtiere

APERITIF

- | | | |
|--|-------------------|-------|
| 100. Lillet Wild Berry | 0,2 l | 8,90 |
| 101. Aperol Spritz | 0,2 l | 8,90 |
| 102. Hugo | 0,2 l | 8,90 |
| Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten,
frische Minzblätter, Eiswürfel | | |
| 103. Campari ¹¹ Orange | 25 % Vol.
4 cl | 7,90 |
| 104. Campari ¹¹ Soda | 25 % Vol.
4 cl | 7,90 |
| 105. Hausmarke Ouzo mit Eis | 4 cl | 4,00 |
| Hausmarke Ouzo | | |
| | Flasche 0,7 l | 25,00 |
| Hausmarke Ouzo | | |
| | Karaffe 0,2 l | 10,00 |
| Ouzo Pilava mit Eis ⁷ | 4 cl | 5,50 |
| Ouzo Pilava | Flasche 0,7 l | 35,00 |
| Ouzo Pilava | Karaffe 0,2 l | 15,00 |
| 106. Mastiha | 2 cl | 4,90 |
| geharzter Likör aus dem Mastixbaum | | |

SEKT

- | | |
|-----------------------|-------|
| 111. BiancoNero rosé | |
| Flasche 0,2 l | 10,50 |
| 112. BiancoNero weiss | |
| Flasche 0,2 l | 10,50 |



SPIRITUOSEN

- | | | |
|-----------------------------|----------------|------|
| 120. Hausmarke Ouzo | 2 cl | 2,90 |
| 121. Ouzo Pilavas | 38 % Vol. 2 cl | 3,50 |
| 122. Tsipouro Dark Kave | 5 Jahre 2 cl | 4,70 |
| 123. Baileys ¹ | 17 % Vol. 4 cl | 6,00 |
| 124. Whisky Scotch | 38 % Vol. 4 cl | 6,90 |
| 125. Amaretto | 28 % Vol. 4 cl | 4,50 |
| 126. Metaxa 5 Sterne | 38 % Vol. 2 cl | 3,70 |
| 127. Metaxa 7 Sterne | 40 % Vol. 2 cl | 4,00 |
| 128. Metaxa Private Reserve | 40 % Vol. 2 cl | 7,50 |
| 129. Jägermeister | 35 % Vol. 2 cl | 3,20 |
| 130. Ramazotti | 30 % Vol. 2 cl | 3,20 |

LONGDRINKS

- | | | |
|----------------------------------|----------------|------|
| 131. Havana Cola ^{1,11} | 38 % Vol. 4 cl | 7,90 |
| 132. Havanna 7 Cola | 38 % Vol. 4 cl | 9,50 |
| 133. Wodka Lemon ¹¹ | 38 % Vol. 4 cl | 8,50 |
| 134. Wodka Orange ¹¹ | 38 % Vol. 4 cl | 8,50 |
| 135. Gin Tonic | 38 % Vol. 4 cl | 8,50 |

1) mit Farbstoff, 11) chininhaltig, 12) Gerste

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

140.	Vilsa Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50
141.	Vilsa Still	Fl. 0,75 l	7,50
142.	Tafelwasser	0,3 l	3,50
143.	Tafelwasser(still)	0,3 l	3,20
144.	Coca Cola ^{1,10}	0,3 l	3,70
145.	Coca Cola Light ^{1,4,10}	0,3 l	3,70
146.	Fanta ^{2,3}	0,3 l	3,70
147.	Sprite	0,3 l	3,70
148.	Spezi ^{1,2,10}	0,3 l	3,70
149.	Schweppes ¹¹	0,2 l	3,90
	Bitter Lemon, Ginger Ale		
150.	Malzbier	0,3 l	3,90
151.	Eistee Pfirsich	0,3 l	3,70

SÄFTE & SCHORLEN

160.	Apfelsaft	0,3 l	4,20
161.	Apfelschorle	0,3 l	4,20
162.	Orangensaft	0,3 l	4,20
163.	Orangenschorle	0,3 l	4,20
164.	Johannisbeersaft	0,3 l	4,50
165.	Johannisbeerschorle	0,3 l	4,50
166.	Kirschnektar	0,3 l	4,50
167.	Kirschschorle	0,3 l	4,50
168.	Kiba	0,3 l	4,50
169.	Rhabarberschorle	0,3 l	4,50

BIER¹²

170.	Krombacher Pils	vom Fass 0,3 l	3,90	175.	Krombacher Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	5,30
171.	Krombacher Pils	vom Fass 0,5 l	5,30	176.	Krombacher Hefe-Weißbier Hell, alkoholfrei	0,5 l	5,30
172.	Krombacher Dunkel	vom Fass 0,3 l	4,30	177.	Alsterwasser	vom Fass 0,3 l	3,80
173.	Krombacher Dunkel	vom Fass 0,5 l	5,70	178.	Alsterwasser	vom Fass 0,5 l	5,20
174.	Krombacher Hefe-Weißbier Hell	0,5 l	5,30	179.	Mythos	0,33 l	4,60
				180.	Krombacher, alkoholfrei	0,33 l	3,80

WARMER GETRÄNKE

220.	Griechischer Mokka	3,00	224.	Espresso	3,00
221.	Tasse Kaffee	3,50	225.	Doppelter Espresso	4,50
222.	Tasse Cappuccino	4,20	226.	Affogato	4,50
223.	Latte Macchiato	4,90		(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	

1) mit Farbstoff, 11) chininhaltig, 12) Gerste

GRIECHISCHE WEINE

OFFEN

WEISSWEIN 0,2 l

190. Hauswein 6,00
Muscat/Sauvignon Blanc
(trocken)
191. Hauswein 6,00
Chardonnay
192. Imiglykos 6,00
(lieblich)
193. Samos 7,20
(Likörwein)
194. Retsina 6,00
(geharzt)
195. Atelier Riesling 6,00
(trocken)
196. Alfega Weiss 7,90
(trocken)



ROTWEIN 0,2 l

200. Hauswein 6,00
Muscat/Syrah/Merlot
(trocken)
201. Hauswein 6,00
Merlot (trocken)
202. Imiglykos 6,00
(lieblich)
203. Mavrodaphne 7,20
(Likörwein)
204. Alfega Rot 8,10
(trocken)
205. Atelier Rot 7,80
(trocken)

ROSÉWEIN 0,2 l

210. Hauswein 6,00
Muscat/Syrah/Merlot
(trocken)
211. Hauswein 6,00
Muscat/Syrah/Merlot
(lieblich)
212. Melissomandra 7,80
(trocken)
213. Alfega Rosé 7,90
(trocken)

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig
Alle Weine enthalten Sulfite.

GRIECHISCHE WEISSWEINE

FLASCHE



ALFEGA WEISS

Weißwein, trocken

Ein hellgoldener Wein aus den Rebsorten Malagousia, Robula und Sauvignon Blanc. Der Wein kombiniert harmonisch die Nuancen der Rebsorten und kreiert eine Symphonie von tropischen Fruchtaromen, floralen Noten und einer lebendigen Säure zu einem reichhaltigen, ausgewogenem Weinerlebnis.

Flasche 0,75 l 28,50



MALAGOUZIA

Weißwein, trocken

Der Wein wird aus den Trauen der griechischen Rebsorte Malagousia gewonnen. Er ist von hellgelber Farbe mit grünlichem Schimmer. Aromen von süßen Gewürzen, Melone, Litchi und einer Note von Geißblatt. Am Gaumen rund und weich. Ein stilvoller Wein.

Flasche 0,75 l 31,90



AETHERIA WEISS

Weißwein, trocken

Ein weizengelber Wein aus den Rebsorten Chardonnay und Malagouzia. Aromen von grünem Apfel, Birne, Paprika und Kräutern. Vollmundig mit frischer Säure mit buttriger Note. Pikant im Abgang. Er passt zu Fisch und Meeresfrüchten, und Geflügel.

Flasche 0,75 l 40,90



IDISMA DRIOS

Weißwein, trocken

Ein weizengelber Wein aus den Rebsorten Chardonnay. Sehr attraktives, an Meursault erinnerndes Bouquet von Limetten, Grapefruit und gelben Pflaumen mit Vanille, Zedernholz und steinigen Mineralien. Der Geschmack ist breitgefächert und sehr konzentriert mit Zitronenöl, weißem Pfirsich, gelber Grapefruit und nicht zu süßem Honig. Fantastisch zu Fisch.

Flasche 0,75 l 34,90



ATELIER RIESLING

Weißwein, trocken

Weißwein aus Griechenland. Blassgelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Intensiv aromatischer Charakter von Pfirsichen und exotischen Früchten. Diskrete Säure und Volumen im Mund.

Flasche 0,75 l 22,90



RETSINA (geharzt)

Weißwein, trocken

Ein traditioneller griechischer Weißwein. Die leichte Harznote verbindet sich harmonisch mit den fruchtigen Nuancen und schafft ein erfrischendes und vielseitiges Geschmackserlebnis.

Flasche 0,5 l 13,90



IMIGLYKOS

Weißwein, lieblich

Ein kraftvoller, lieblicher Wein von gutem Geschmack und Kontinuität. Nachhaltig im Abgang. Das Geschmackserlebnis bestimmt von fruchtigen Beerenaromen. Er passt zu mediterranen Fleischgerichten.

Flasche 0,75 l 18,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig
Alle Weine enthalten Sulfite.

GRIECHISCHE ROTWEINE

FLASCHE



ALFEGA ROT

Rotwein, lieblich

Ein Rotwein aus ausgewählten Weintrauben von Weinbergen im Atalanti-Tal. In der Nase Aromen von Früchten wie Pflaume, Brombeere, Heidelbeere sowie Zeder, Gewürze und Vanille. Am Gaumen schwarze Früchte, süße Gewürze und Marmelade. Ein ausgewogener Wein mit langem Abgang und hoher Komplexität.

Flasche 0,75 l 28,50



CUVÉE III ROT

Rotwein, trocken

Ein Rotwein aus den Rebsorten Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko. Purpurrote Farbe, intensive Noten von roten und schwarzen Früchten. Kekse und süße Gewürze im Hintergrund. Warm und charmant im Mund. Fruchtig, rauchig mit langem Finish.

Flasche 0,75 l 31,90



ATELIER CABERNET SAUVIGNON

Rotwein, trocken

Rotwein aus Griechenland. Tiefrote Farbe mit intensiven violetten Schattierungen. Aromen von roten Früchten, Schokolade und Vanille mit pflanzlichen Elementen. Ausgewogen im Mund mit guter Dichte.

Flasche 0,75 l 23,90



IMIGLYKOS

Rotwein, lieblich

Dieser beeindruckt mit einem verführerischen Bouquet von reifen Kirschen, Waldbeeren und einem Hauch von Gewürzen. Dieser Rotwein ist rund und süffig, mit einer angenehmen Fruchtsüße und weichen Tanninen, die zu einem geschmeidigen und langanhaltenden Abgang führen.

Flasche 0,75 l 18,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig

GRIECHISCHE ROSÉWEINE

FLASCHE



MELISSOMANDRA ROSÉ

Roséwein, trocken

Der Rosé Melissomandra wird aus den Rebsorten Grenache und Syrah gewonnen. Leuchtende Roséfarbe, frische Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell.

Er passt zu Geflügel, Pasta, Salaten sowie wie Früchten und Süßspeisen.

Flasche 0,75 l 24,90



DIO POTAMIA

Roséwein, trocken

Fruchtig, blumiges Aroma (Erdbeere, rote Kirschen, Himbeere, Kirschblüte). Von mittlerer, erfrischender Säure. Geschmack nach Erdbeere, roten Früchten und süßen Gewürzen (Zimt). Milder, langanhaltender Nachgeschmack.

Flasche 0,75 l 28,90



ALFEGA ROSÉ

Roséwein

Ein Roséwein mit leuchtend rosa Farbe. Lebendige Aromen von roten Früchten und einer Präsenz von Erdbeer- und Himbeermarmelade im Geruch.

Noten von Gewürzen und weißen Pfirsich harmonisieren mit einem Hauch von Rosenblättern und Hibiskus. Erfrischend, sanft mit fruchtigem Abgang.

Flasche 0,75 l 28,50

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig