

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen
in unserem familiengeführten
Restaurant Akropolis.

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen und genießen Sie unsere griechischen Köstlichkeiten.

Möchten Sie bei uns feiern?
Gerne stellen wir für Sie ein Menü nach Wünschen zusammen.
Sie können unsere Gerichte auch telefonisch bestellen
und danach abholen.
Unser Gutschein steht Ihnen zur Verfügung,
damit Sie Ihren Lieben „griechische“ Freude machen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team von Restaurant Akropolis

Restaurant Akropolis
Arminiuspark 7
33175 Bad Lippspringe
Telefon 05252 6276
www.akropolis-badlippspringe.de

.....
Montag Ruhetag - außer an Feiertagen
Dienstag - Sonntag: ab 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 24.00 Uhr
.....

Mittagskarte

Dienstag bis Samstag

**Zu jedem Gericht aus der Mittagskarte erhalten Sie das erste alkoholfreie Getränk
0,2 l gratis**

16. CHORIATIKI Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, griechischem Fetakäse und Olivenöl	7,50
32. SUZUKI mit Reis und Salat	8,50
34. SUFLAKI mit Reis und Salat	8,50
35. GYROS mit Reis und Salat	8,50
45. STEAK MIT RAHM-CHAMPIGNONSAUCE mit Reis und Salat	9,00
70. KRITHARAKI in Tomatensauce mit Goudakäse überbacken und Salat	8,00
206. GYROS IN METAXASAUCE mit Goudakäse überbacken und Salat	10,00
244. HÄNCHENBRUSTFILET mit Rahm-Champignonsauce, Reis und Salat	9,00
199. SALAT mit Hähnchenbrustfilet, Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln mit Olivenöl	9,00
15D. GYROS MEZES PLATTE mit gebratene Peperoni, Zucchini, Saganaki, Gyros und Zaziki	8,00

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Preise inkl. Bedienung und
Mehrwertsteuer in Euro**

Suppen

Alle Suppen werden mit Brot serviert

- | | | |
|----|---------------------|------|
| 1. | BOHNENSUPPE | 4,00 |
| 2. | HÜHNERSUPPE | 4,00 |
| 3. | GULASCHSUPPE | 4,30 |
| 4. | TOMATENSUPPE | 4,00 |

Kalte Vorspeisen

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BROT SERVIERT

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 5. | ZAZIKI griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke | 4,50 |
| 6. | DOLMADAKIA Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tomatensoße | 5,00 |
| 8. | APPETIT-TELLER FÜR 2 PERSONEN
mit Zaziki, Bohnensalat, Chtipiti, Tarama, Dolmakadia, Schafskäse, Tomaten, Gurken | 14,00 |
| 8a. | APPETIT-TELLER FÜR 1 PERSON
mit Zaziki, Bohnensalat, Chtipiti, Tarama, Dolmakadia, Schafskäse, Tomaten, Gurken | 7,50 |
| 10a. | TARAMA Fischpastete mit Kartoffeln und Knoblauch angemacht | 5,50 |
| 10b. | CHTIPITI Schafskäse mit Paprika und Knoblauch angemacht | 5,50 |
| 10c. | KRÄUTERBUTTER MIT BROT | 4,20 |
| 23. | GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE MIT OLIVENÖL | 6,00 |
| 26. | OLIVEN UND PEPERONI | 4,00 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 4. | GAVROS frittierte Sardellen mit Zaziki | 6,00 |
| 4A. | OKRASCHOTEN mit Tomatensoße & Schafskäse | 5,50 |
| 7. | ROTE PAPRIKASCHOTEN gefüllt mit Schafskäse & überbacken mit Goudakäse | 6,00 |
| 9. | AUBERGINEN mit Tomatensauce & überbacken mit Goudakäse | 5,00 |
| 10. | LACHANOKEFTEDES Spinatfrikadellen mit Schafskäse | 5,50 |
| 11. | GEBRATENE CALAMARIS mit Tomaten & Gurkensalat und Remouladensauce | 10,50 |
| 12. | DICKE BOHNEN in Tomatensauce | 5,00 |
| 13. | MUSCHELN in pikanter Tomatensauce mit Goudakäse überbacken | 6,00 |
| 14. | BRATKARTOFFELN überbackenes Kartoffelgratin | 4,50 |
| 15. | GEBRATENE CHAMPIGNONS mit Zaziki | 6,50 |

Warme Vorspeisen

15A. GEBRATENE PIPERIES	6,00
15B. GEBRATENE ZUCCHINI	6,00
15G. GEBRATENE AUBERGINEN	6,00
15C. TIROPITAKIA Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt	6,00
15F. SPANAKOPITAKIA Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse gefüllt	6,00
15E. MEZES-PLATTE mit gebratene Zucchini, Peperoni, Saganaki und Tiropitaki	9,00
230. SAGANAKI Schafskäse mit Goudakäse überbacken	7,00
231. SCAMPIS SAGANAKI in Tomatensauce mit Goudakäse überbacken	10,00
25. SAGANAKI (gebratener Schafskäse) mit Spiegelei dazu ein Tomaten-Gurkensalat	8,50
229. MEZES-PLATTE-SPEZIAL mit gebratenen Peperoni, Zucchini, Champignons, Lachanokeftedes, Auberginen und Zaziki	10,00
15D. GYROS-MEZES-PLATTE mit gebratenen Peperoni, Zucchini, Saganaki, Gyros und Zaziki	10,50
25C. SAGANAKI (gebratener Schafskäse) mit gebratener milder Peperoni & Zucchini	9,00

Salate

Alle Salate werden mit Brot serviert

16. CHORIATIKI Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, griechischem Schafskäse und Olivenöl	9,00
17. GARNELLENSALAT Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Garnellen mit Olivenöl	10,00
18. CHEFSALAT Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei und Goudakäse mit Olivenöl	9,00
19. GRIECHISCHER SALAT MIT GYROS Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln Gyros mit Olivenöl	10,00
20. KRAUTSALAT	4,00
21. WEISSER BOHNENSALAT	4,00
21. GRÜNER SALAT	4,00
198. THUNFISCHSALAT Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch, Zwiebeln mit Olivenöl	9,00
199. GRIECHISCHER SALAT MIT HÄNCHENBRUSTFILET Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Olivenöl	9,00
200. BEILAGEN SALAT	4,00

Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer in Euro

Grillspezialitäten

Extrawünsche (Salat, Zaziki, Fleisch) ein Aufpreis von 2,00 Euro

32.	SUZUKI Hackfleisch mit Reis und Salat	10,50
33.	BIFTEKI gefülltes Hackfleisch mit Schafskäse, Reis und Salat	12,00
34.	SUFLAKI 2 Fleischspieße mit Reis und Salat	11,50
34A.	2 FLEISCHSPIEßE mit Pommes, Zaziki und Salat	12,80
34B.	SUFLAKI 2 Fleischspieße mit Rahm-Champignonsauce, Reis und Salat	12,50
35.	GYROS mit Reis und Salat	11,50
36.	LEBER mit Reis und Salat	11,00
37.	GYROS mit Pommes, Zaziki und Salat	12,80
38.	LEBER-TELLER Leber, Gyros mit Reis und Salat	12,00
39.	FILET VOM SCHWEIN mit Reis und Salat	14,00
40.	4 LAMMKOTELETTS mit Reis und Salat	16,00
42.	STEAK mit Reis und Salat	12,00
44.	STEAK-TELLER Steak, Gyros mit Reis und Salat	13,50
45.	STEAK MIT RAHM-CHAMPIGNONSAUCE mit Reis und Salat	12,50
46.	BAUERNTELLER 1 Suflaki, 1 Suzuki, Leber mit Reis und Salat	13,00
48.	OUZO-TELLER 1 Suflaki, Gyros mit Reis und Salat	13,00
49.	DELPHI-TELLER 2 Lammkoteletts, 1 Suflaki, Gyros mit Reis und Salat	14,80
51.	ATHEN-TELLER 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros mit Reis und Salat	14,00
52.	PLAKA-TELLER 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros mit Reis, Zaziki und Salat	15,00
54.	RHODOS-TELLER 2 Suflaki, Gyros mit Reis und Salat	14,30
55.	HERMES-TELLER 1 Suzuki, 1 Suflaki, 1 Schnitzel, Gyros, Reis und Salat	15,00
56a.	SOKRATES-TELLER Gyros, 2 Schnitzel mit Reis und Salat	14,00
58.	KORFU-TELLER 2 Suflaki, 1 Steak mit Reis, Zaziki und Salat	14,50
60.	AKROPOLIS-TELLER 1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Leber, 1 Lammkotelett, Gyros mit Reis und Salat	16,00
64.	FILET-TELLER Filet vom Schwein, Gyros mit Reis und Salat	13,50
64a.	GYROS-TELLER Gyros, 1 Bifteki, 1 Schnitzel mit Reis, Zaziki und Salat	14,50
100.	RUMPSTEAK mit Reis, Zaziki und Salat	19,00
102.	RINDERFILET mit Reis, Zaziki und Salat	20,00
114.	IRODION TELLER 2 Schweinefilets, 2 Rostbeefs, 1 Suflaki mit Reis, Zaziki und Salat	16,00
202.	SCHWEINEMEDAILLONS mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	14,50
203.	LEBER VOM RIND mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	13,50

Grillspezialitäten

Extrawünsche (Salat, Zaziki, Fleisch) ein Aufpreis von 2,00 Euro

204. FILET SUFLAKI mit Reis, Zaziki und Salat	14,00
205. SCHWEINE-STEAK (gegrillt) mit Saganaki dazu Reis und Salat	14,00
209. SPEZIAL-TELLER Roastbeef, Lammfilet, 2 Lammkoteletts mit Reis und Salat	18,00
211. LAMMFILET mit Reis und Salat	18,00
223. LAMM TELLER 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts mit Reis und Salat	18,00
249. HÄNCHENBRUSTFILET (gegrillt) mit Reis und Salat	14,00

Feinschmecker Spezialitäten

Extrawünsche (Salat, Zaziki, Fleisch) ein Aufpreis von 2,00 Euro

103. SCHWEINEFILET AM SPIESS gefüllt mit Schafskäse dazu Champignonsauce, Reis, Zaziki und Salat	16,00
106. CHEF TELLER Schweinemedallions dazu Champignonsauce, Reis, Zaziki und Salat	14,50
107. TEMPI TELLER Schweinesteaks mit pikanter Tomatensauce, Reis, Zaziki und Salat	14,00
109. THESSALONIKIS-TELLER Schweinefilet am Riesenspieß mit Rahm-Champignonsauce, Reis, Zaziki und Salat	15,00
110. TRIKALA-TELLER Schweinemedallions in der Pfanne mit Metaxasauce flambiert und Salat	15,00
112. LARISSA-TELLER Schweinesteaks mit Goudakäse überbacken in pikanter Tomatensauce mit Reis, Zaziki und Salat	14,50
113. SCHWEINEMEDAILLONS mit Rahm-Champignonsauce, Reis, Zaziki und Salat	14,50
201. SCHWEINEMEDAILLONS mit Metaxasauce, Reis und Salat	14,50
206. GYROS mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken dazu Salat	14,50
207. CALAMARIS UND GYROS mit Reis und Salat	14,50
208. SAMOS-TELLER Schweinefilet mit Goudakäse überbacken dazu Rahm-Champignonsauce mit Reis, Zaziki und Salat	15,00
213. LAMMFILET mit Rahm-Champignonsauce, Reis und Salat	19,00
214. LAMMFILET mit Metaxasauce, Reis und Salat	19,00

Feinschmecker Spezialitäten

217. GYROS	flambiert in der Pfanne mit Metaxasauce und Salat	14,50
219. GEMISCHTER TELLER	1 Steak, 1 Suflaki, 1 Suzuki mit Reis dazu Rahm-Champignonsauce und Salat	14,50
244. HÄNCHENBRUSTFILET	(gegrillt) mit Reis dazu Rahm-Champignonsauce und Salat	14,50
250. HÄNCHENBRUSTFILET	in pikanter Weinsauce mit Goudakäse überbacken, Reis und Salat	14,50
251. VEGETARISCHER AUFLAUF	Gemüse & Kartoffeln in Tomatensauce mit Goudakäse überbacken und Salat	13,00

Aus dem Backofen

Extrawünsche (Salat, Zaziki, Fleisch) ein Aufpreis von 2,00 Euro

68. MOUSAKA	Kartoffel,- & Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Béchamelsauce mit Goudakäse überbacken und Salat	13,00
70. KRITHARAKI	(griechische Reismudeln) mit Tomatensauce und Goudakäse überbacken und Salat	10,00
74. LAMMFLEISCH MIT KRITHARAKI	in Tomatensauce mit Goudakäse überbacken und Salat	14,50
75. LAMMFLEISCH	mit grünen Bohnen, Fetakäse und Salat	14,50
76. LAMMFLEISCH	mit Auberginen, Fetakäse und Salat	14,50
77. LAMMFLEISCH NACH ART DES HAUSES	mit dicken Bohnen in pikanter Sauce mit Goudakäse überbacken dazu Salat	14,50
78. LAMMFLEISCH MIT OKRASCHOTEN	Fetakäse und Salat	14,50
78a. LAMMFLEISCH STIFADO	traditionell, gjeichisches Gericht und Salat	14,50

Delikatessen aus dem Meer

Extrawünsche (Salat, Zaziki, Fleisch) ein Aufpreis von 2,00 Euro

79. CALAMARIS	(gebraten) mit Remoulade und Salat	15,00
79a. 3 SCAMPIS & CALAMARIS	mit Remoulade und Salat	17,50
80. SCAMPIS	(gebraten) mit Remoulade und Salat	18,50
81. GAVROS	(frittierte Sardellen) mit Zaziki und Salat	13,50
82. FISCHTELLER	Calamaris, Scampis, Seezunge mit Remoulade und Salat	20,00
83. SEEZUNGE	mit Remoulade und Salat	20,00

Grill-Platten für 2 Personen

- | | | |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 66. | SYRTAKI-PLATTE 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros mit Reis und Bauernsalat | 40,00 |
| 66a. | METAXA-PLATTE 2 Steaks, 2 Suzuki, Gyros mit Reis und Bauernsalat | 38,00 |

Grill-Platten für 4 Personen

- | | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 67. | OLYMPIA-PLATTE 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, Leber, Gyros mit Reis und Bauernsalat | 80,00 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 425. | GYROS mit Pommes | 8,00 |
| 426. | SUFLAKI mit Pommes | 8,00 |
| 427. | SCHNITZEL mit Pommes | 8,00 |
| 428. | SUZUKI mit Pommes | 8,00 |
| 460. | HÄHNCHENBRUSTFILET mit Pommes | 8,00 |
| 461. | KRITHARAKI (griechische Reismudeln) mit Tomatensauce und Gouda überbacken | 7,50 |

Beilagen

- | | | |
|------------|---------------------------------------|-------------|
| 27. | REIS mit pikanter Tomatensauce | 3,00 |
| 28. | POMMES | 3,00 |
| 29. | GERÖSTETE ZWIEBELN | 2,00 |

Saucen

- | | | |
|-------------|-----------------------------|-------------|
| 30A. | RAHM-CHAMPIGNONSAUCE | 2,00 |
| 30B. | METAXASAUCE | 2,00 |
| 30C. | CHAMPIGNONSAUCE | 2,00 |
| 30D. | PIKANTE TOMATENSAUCE | 2,00 |

Alle Speisen auch zum Mitnehmen - Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer in Euro

Desserts

601.	VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	4,50
602.	VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	5,00
603.	VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN UND SAHNE	5,00
604.	GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	4,00
605.	GEMISCHTES EIS MIT EIERLIKÖR UND SAHNE	4,50
606.	KINDERBECHER mit Schokoladensauce, Smarties und Sahne	3,00
607.	BANANA-SPLIT mit Schokoladensauce und Sahne	4,50
608.	GEMISCHTES EIS mit Karamelsauce, Krokant Nüssen und Sahne	4,50
609.	HALVA mit Honig und Nüssen	4,00
610.	JOGHURT mit Honig und Nüssen	5,00
611.	FRISCHER OBSTSALAT mit Honig und Nüssen	6,00

Getränke

Warme Getränke

614.	GRIECHISCHER MOCCA	2,80
615.	ESPRESSO	2,50
616.	CAPPUCCINO	2,80
617.	LATTE MACCHIATO	3,00
618.	TEE Kamillentee, Früchtetee, Schwarz, Grün, Pfefferminz	2,30
619.	SPEZIAL KAFFEE	3,30
620.	HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	3,00
621.	MILCHKAFFEE	3,00
622.	KAFFEE	2,30
623.	GLÜHWEIN	4,50
623.	GLÜHWEIN mit Amaretto	4,80
623.	GLÜHWEIN mit Rum	5,00

Getränke

Aperitifs

300.	OUZO mit Eiswürfeln	4,00
302.	AMARETTO mit Apfelsaft	4,00
305.	HEISSER AMARETTO mit Sahne	4,00
303.	CAMPARI mit Orangensaft oder Soda	4,00
304.	MARTINI , weiß oder rot	4,00
306.	BAILEYS	4,00

Alkoholfreie Getränke

330.	COCA COLA ⁽¹⁾	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 4,00
344.	COCA COLA LIGHT ⁽¹⁾	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 4,00
331.	FANTA ⁽²⁾	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 4,00
341.	SPRITE	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 4,00
342.	SPEZI	0,2 l / 0,4 l	2,00 / 4,00
332.	ORANGENSAFT	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5,00
333.	BANANENSAFT	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5,00
338.	TRAUBENSAFT	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5,00
334.	APFELSAFT	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5,00
343.	APFELSAFTSCHORLE	0,2 l / 0,4 l	3,00 / 4,00
336.	MINERALWASSER	0,25 l / 0,7 l	2,00 / 5,50
345.	MINERALWASSER NATURELL	0,25 l / 0,7 l	2,00 / 5,50
335.	BITTER LEMON ⁽³⁾	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,50
340.	GINGER ALE ⁽³⁾	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,50
337.	MALZBIER	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 4,50

(1) koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) chininhaltig

Biere

410.	VELTINS	gezapft	0,3 l / 0,4 l	2,60 / 3,20
416.	VELTINS ALKOHOLFREI	Flaschenbier	0,33 l	2,60
419.	VELTINS ALSTER ALKOHOLFREI	Flaschenbier	0,4 l	3,20
417.	ALTSCHUSS	gezapft	0,3 l / 0,4 l	2,60 / 3,30
418.	ASTER	gezapft	0,3 l / 0,4 l	2,60 / 3,20
418.	DIEBELS ALT	gezapft	0,3 l / 0,4 l	2,60 / 3,30
413.	MAISELS HEFEWEIZEN	gezapft	0,5 l	3,80
411.	MAISELS HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	Flaschenbier	0,5 l	3,80
414.	MAISELS HEFEWEIZEN DUNKEL	Flaschenbier	0,5 l	3,80
415.	MAISELS KRISTALLWEIZEN	Flaschenbier	0,5 l	3,80

Spirituosen

310.	OUZO		0,2 cl	2,50
311.	WODKA LEMON	(3)		5,00
312.	WHISKY SCOTCH		0,2 cl	5,00
313.	BACARDI COLA	(1)		5,00
314.	FERNET BRANKA		0,2 cl	2,80
315.	MALTESER KREUZ		0,2 cl	2,90
316.	WEIZENKORN		0,2 cl	2,90
317.	JÄGERMEISTER		0,2 cl	2,80
319.	SPHINAKI (COCKTAIL)		0,2 cl	2,50
319a.	RAMAZOTTI		0,4 cl	3,50
319b.	SAMBUCA		0,2 cl	2,80

Cognac

321.	METAXA 5*		0,2 cl	3,50
322.	METAXA 7*		0,2 cl	4,00
323.	METAXA (40 JAHRE)		0,2 cl	5,00

Offene Weine

360.	RETSINA trockner und geharzter wein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
361.	IMIGLIKOS lieblicher Rotwein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
364.	SAMOS süßer Weißwein, Likörwein	0,25 l / 0,5 l	5,50 / 11,00
365.	MAVRODAPHNI süßer Rotwein, Likörwein	0,25 l / 0,5 l	5,50 / 11,00
366.	DEMESTICA trockener Rot- oder Weißwein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
367.	ROSÉ WEIN trockener Rosewein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
369.	MEKEDONIKOS halbtrockener Rot- oder Weißwein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
371.	NAUSA sehr trockener Rotwein	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40
370.	WEINSCHORLE	0,25 l / 0,5 l	4,70 / 9,40

Flaschen Weine

QUALITÄTS ROTWEINE

GRANDE RESERVE NAOUSSA 0,75 l Flasche 21,50

Anbaugebiet: Naoussa/Griechenland, **Weingut:** Boutari,
Rebsorte: 100% Xinomavro, **Alkoholgehalt:** 13,5% Vol., trocken

Eine mehrfach prämiertes Rotwein. Reift zwei Jahre in französischen Eichenholzfässern und zwei weitere Jahre in der Flasche, bevor er mit seiner exzellenten Qualität den anspruchsvollen Kenner und Genießer überzeugt.

Mit seinen süßen Aromen von getrockneten Früchten empfiehlt er sich als perfekter Begleiter zu kräftigen Grillgerichten und Rinderfilet.

PYRGOS IOULIA - CHATEAU JULIA 0,75 l Flasche 26,00

Anbaugebiet: Drama/Griechenland, **Weingut:** Costa Lazaridi,
Rebsorte: 100% Merlot, **Alkoholgehalt:** 15% Vol., trocken

Diesen Wein trinkt man eigentlich nicht, man küsst ihn. Ein fruchtiger, kräftiger Rotwein mit sehr ausgewogenem Aroma, einem fantastischen Bouquet und einem fulminanten Abgang aus einem der besten Anbaugebiete für Weine auf der Welt. Spitzenklasse!

Passt perfekt zu hellen Fleischsorten vom Grill.

RIGAS KOUPA - KING OF HEARTS 0,75 l Flasche 26,00

Anbaugebiet: Kavala/Griechenland, **Weingut:** Nico Lazaridi,
Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Merlot, **Alkoholgehalt:** 13% Vol., trocken

Ein edler Cuvée-Wein mit rubinroter Farbe und feinen Aromen von roten Beeren und einem Hauch von süßen Gewürzen. Durch den ausgewogenen Tanningehalt und die feinen Strukturen ist er ein anhaltender Genuss für den Gaumen und hinterlässt einen unverwechselbaren Geschmack.

Der Rigas Koupa ist sicher eine gute Wahl zu einem unglaublichen Preis!

Er begleitet perfekte Grillgerichte aber auch Lammfleischragouts und Nudelgerichte.

AMETHYSTOS 0,75 l Flasche 27,50

Anbaugebiet: Drama/Griechenland, **Weingut:** Costa Lazaridi,
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko, **Alkoholgehalt:** 14% Vol., trocken

Drei Rebsorten vereint in einem Wein mit komplexem, herausforderndem Aroma von roten Waldfrüchten. Seine Eleganz wird Ihnen Freude bereiten. Seinen markanten Geschmack verdankt er der langen Lagerung in Eichenfässern aus Frankreich. Vollmundig im Geschmack, nachhaltig und samtweich im Abgang.

Die perfekte Begleitung zu Stifado und Gerichten mit dunklen Saucen, Rind- oder Lammfleischragouts.

QUALITÄTS WEISSWEINE

KTIMA GEROVASSILIOU 0,75 l Flasche 24,00

Anbaugebiet: Thessaloniki/Griechenland, **Weingut:** Domaine Gerovassiliou,

Rebsorten: Assyrtiko und Malagousiá, **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol., trocken

Ein bereits mehrfach prämiertes Weißwein aus zwei einheimischen Rebsorten, Assyrtiko und Malagousiá. Hellblond mit grünlichen Schattierungen hat dieser Wein einen unverwechselbaren Duft nach exotischen Früchten und Noten von grünem Pfeffer, Jasmin, Orange, Melone und Zitrone. Am Gaumen hat er ein reiches, rundes Gefühl mit einem zitronigen Nachgeschmack.

Sehr empfehlenswert zu Meeresfrüchten, gegrilltem oder gedünstetem Fisch und hellem Fleisch. Ein perfekter Begleiter zu Pasta, Vorspeisen, Salaten mit Tomaten und griechischem Feta.

KTIMA BIBLIA CHORA 0,75 l Flasche 24,00

Anbaugebiet: Kavala/Griechenland, **Weingut:** Domaine Biblia Chora,

Rebsorten: Assyrtiko und Sauvignon Blanc, **Alkoholgehalt:** 13,5% Vol., trocken

Der Biblia Chora Weiß ist eine gelungene Kombination aus der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc.

Ein feiner, eleganter Weißwein mit einem fruchtigen Bukett, das an Pfirsich und Zitrusfrüchten erinnert. Im Geschmack trocken, frisch, sehr ausdrucksvoll und mit einem lang anhaltenden fruchtigen Abgang.

Dieser weiße Landwein von Biblia Chora ist ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten und vor allem auch zur euroasiatischen Küche.

AMETHYSTOS 0,75 l Flasche 24,00

Anbaugebiet: Drama/Griechenland, **Weingut:** Costa Lazaridi,

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Semillon, **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol., trocken

Mit Gold ausgezeichnete Klassiker der außergewöhnlich guten Weine aus Drama Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und der ägäischen Assyrtikotraube hat er ein wunderbar intensives Aroma von exotischen Früchten.

Charakterstarker Wein mit herrlichem Bukett und auffälligem Abgang.

Sehr zu empfehlen zu allen Meeresfrüchten, hellem Fleisch, mediterranen Vorspeisen und zu sommerlichen Desserts.

MALAGOUSIA, BIOWEIN 0,75 l Flasche 28,50

Anbaugebiet: Tyrnavos/Griechenland, **Weingut:** Zafeiraki,

Rebsorte: Malagousiá, **Alkoholgehalt:** 12,5% Vol., trocken

Ein leuchtend gelber Weißwein, reichhaltig und fruchtig. Das Aroma von tropischen Früchten und ein Hauch von Toffee bilden in Verbindung mit der charakteristischen Säure der Malagousiá einen besonderen Wein mit einem langen Abgang.


Perfekt zu Fisch und hellen Fleischsorten.

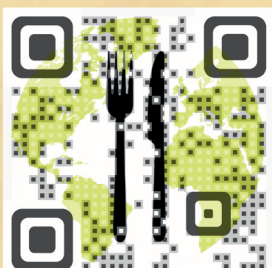
Schaumweine & Sekt

402.	PROSECCO Scavi & Ray	0,2 l / 0,7 l	5,00 / 22,00
403.	ROSÉ Scavi & Ray	0,2 l	5,00
402.	HUGO Scavi & Ray	0,2 l	5,00



Menu-Select

- Sie möchten unsere Speisekarte immer im Zugriff haben?
- Sie möchten bereits zu Hause die Speisen dieser Karte aussuchen?
- Sie möchten ein privates oder geschäftliches Essen organisieren und diese Speisekarte vorher über soziale Netzwerke mit den Gästen teilen?
- Sie möchten die Speisekarte gern in der englischen Version lesen? 



Dann scannen Sie einfach diesen QR-Code und lesen Sie unsere Speisekarte wie, wann und wo Sie möchten, auf Ihrem Smartphone. Immer aktualisiert!