POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Aperitif

		€
Lillet Berry (Lillet Rose mit Wild Berry Schweppes)	0,3 l	8,00
Hugo (Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,50
Black Hugo (Prosecco, Granini Dark Berries, Limo, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	8,50
Apérol Spritz (Prosecco, Mineralwasser, Apérol)	0,3 l	8,50
Campari Orange / Soda	5 cl	6,50
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6,00

		€
Kir Royal (Prosecco mit Crème de Cassis)	0,1 l	7,00
Prosecco Apérol	0,1 l	6,50
Prosecco (Mionetto)	0,1 l	5,50
Poseidon Mule (Rum, Orangensaft, Zirtronensaft, Grenadinesirup)	0,3 l	8,50
Hugo (Alkoholfrei) (Ginger Ale, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze)	0,3 l	7,00
Apérol (Alkoholfrei) (Tonic Water, Orange Spritz Sirup, Mineralwasser)	0,3 l	7,00

Gin

Hendrick's Gin (Tonic, Minze und Gurke)	0,3 l	11,00
Monkey 47 Gin (Tonic, Brombeeren, Limetten und Rosmarin)	0,3 l	12,00
Malfy Gin Rosa (Schweppes Wild Berry, Himbeeren und Rosmarin)	0,3 l	11,00
Mataroa Greek Gin (Tonic, Zitrone und Rosmarin)	0,3 l	12,00

Cocktails & Spritz

Espresso Martini Vodka, Kaffelikör, Espresso, Zuckersirup	0,2 l	10,00
Negroni Campari, Gin, Martini Rosso	0,1 l	8,50
Maracuja Minze Spritz mit Prosecco und Soda	0,3 l	8,50
Mango Rosmarin Spritz mit Prosecco und Soda	0,3 l	8,50
Pornstar Martini Vanille Vodka, Passoa, Vanillesirup, Maracujasirup, Limettensaft	0,2 l	10,00
Maracuja Mojito mit Rum und Soda	0,2 l	8,50
Himbeere Hibiskus Spritz mit Prosecco und Soda	0,3 l	8,50
Limoncello Spritz mit Prosecco und Soda	0,3 l	8,50

Folgen Sie uns auf

Kalte Vorspeisen

		€
1.	**Feta** Griechischer Qualitäts-Schafskäse mit Olivenöl	7,50
2.	**Zaziki** Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,50
3.	**Schwarze Oliven** (7) aus Kalamata-Kolossal	6,00
5.	**Meeresfrüchtesalat** – nach Art des Hauses	14,00
6.	**Auberginen Salat** kalt serviert mit Knoblauch, Olivenöl und Kräuter	6,50
7.	**Tirosalata** Schafskäsecreme	6,50
8.	**Taramas** (gr. rote Kaviarcreme) (1)	6,50
9.	**Vorspeisenplatte** mit Meeresfrüchtesalat, Zaziki, Taramas, Tirosalata, Auberginensalat, Feta, Tomaten, Peperoni und Oliven	16,50

Warme Vorspeisen

11.	**Tiropitakia** Blätterteig gefüllt mit Schafskäse	9,00
13.	**Kolokythokeftedes** Zucchinipuffer gebacken mit Joghurt-Dip	9,50
14.	**Peperoni** mit feiner Knoblauch-Tomatensauce (gegrillte Peperonispieße)	9,50
15.	**Dolmades Weinblätter** gefüllt mit Reis und gemischtem Hackfleisch, garniert mit pikanter Zitronensauce	15,00
16.	**Saganaki 1** – überbackener Schafskäse	12,50
17.	**Saganaki 2** – Schafskäse paniert aus der Pfanne mit Preiselbeeren	11,50
18.	**Saganaki 3** – überbackene Scampis mit Knoblauch-Tomatensauce und Schafskäse	16,50
19.	**Baby-Kalamari (Tintenfisch)** paniert, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce und Zaziki	15,00
20.	**Oktopus** vom Grill mit Balsamico und Olivenöldressing auf Rucola-Nest	18,50
21.	**Gegrillter Halloumi** – original zypriotischer Kräuterkäse mit Tomaten und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	10,50
22.	**Knoblauchbrot**	6,00
23.	**Pita** (Fladenbrot)	3,00
24.	**Florinis vom Grill** Tomaten-Paprika gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und Kräutern	9,50

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

Salate

		€
94.	**Kypriaki – zypriotischer Salat** mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Halloumi (zypriotischer Käse), gegrillten Auberginen, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	16,50
95.	**Bauernsalat** traditioneller, griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta und Olivenöl	14,00
96.	**Fitness-Salat** verschiedene Blattsalate mit Putenstreifen	16,50
97.	**Gemischter Salat**	7,50
98.	**Kreta-Salat** mit Scampi und Lachsfilet vom Grill in Zitronenöl – auf bunten Blattsalaten	19,50
99.	**Gyros-Salat** Gyros mit Eisbergsalat, Radiccio, Paprika, Tomaten, Gurken, Peperoni und Oliven, verfeinert mit hausgemachter Dressing-Sauce	15,50
60.	**Dakos Salat** Cherrytomaten, Rucola, Kretischer Myzithkäse, Olivenpaste, Kapern und Kretischer Charoupi Zwieback (Johannisbrot)	16,00

Vegetarische Gerichte

71.	**Mousaka** Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Feta Käse und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	20,50
73.	**Gemista** gefüllte Tomatenpaprika und Paprikaschoten mit Reis, Schafskäse und dazu Salat (Vegetarisch)	19,00
74.	**Veggie-Burger** mit gegrilltem Halloumi, Rucola, Tomaten, Joghurt-Limetten-Dip, karamellisierten Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	19,50

Suppen

25.	**Hühnersuppe** nach Art des Hauses	7,00
26.	**Tomatensuppe** aus frischen Tomaten, verfeinert mit Sahne und Basilikum	7,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Fisch aus dem Poseidonreich

		€
30.	**Kalamaris** Tintenfisch aus der Pfanne mit Butterreis, frischem Gemüse, Zaziki und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	24,00
32.	**Frisches Lachsfilet vom Grill** mit frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	28,50
33.	**Baby-Kalamaris vom Grill** mit frischem Gemüse, Butterreis, Zaziki und gemischtem Salat verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	28,50
34.	**Fischteller »Santorini« vom Grill** mit Kalamaris und frischem Lachsfilet, frischem Gemüse, Zaziki, Butterreis und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	25,00
36.	**Riesen-Garnelen vom Grill** mit Zaziki, Butterreis, frischem Gemüse und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	33,00
37.	**Fischteller »Kreta« vom Grill** Riesen-Garnelen, Baby-Kalamaris, Lachsfilet, Butterreis, frisches Gemüse. Zaziki und gemischter Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	32,00
41.	**Doradefilet vom Grill** mit Zaziki, Butterreis, frischem Gemüse und gemischtem Salat, verfeinert mit Olivenöl-Zitronensauce	28,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat 3,00

Spezialitäten vom Schwein – knusprig und saftig gegrillt

		€
38.	**Gyros mit Zaziki** gegrilltes Fleisch vom Drehspieß mit Tomatenreis und gemischtem Salat	17,50
39.	**Suwlaki** 2 gegrillte Fleischspieße mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	17,00
40.	**Bifteki** Gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, dazu Tomatenreis, Zaziki und gemischter Salat	21,50
42.	**Suzuki** Hackröllchen nach griechischer Art, dazu Tomatenreis, Zaziki und gemischter Salat	17,00
43.	**Schweineschnitzel** Zarte Fleischstückchen vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	17,50
44.	**Schweinefiletmedaillons** mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat	24,50
45.	**Gyros überbacken** mit Schnittkäse und Metaxasauce, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	22,50

Geflügel-Spezialitäten

27.	**Geflügel-Spieß vom Grill** Hähnchen- und Putenbrustfilet, mit Cherrytomaten, Butterreis, Zaziki und gemischtem Salat	25,00
28.	**Putenfilet vom Grill** mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	23,00
29.	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** mit Metaxasauce, Butterreis und gemischtem Salat	23,00

Auf Wunsch mit Bauernsalat 3,00

Gyros = Geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß

Suwlaki = Schweinespieß vom Grill

Suzuki = Gegrillte Fleischküchle

Zaziki = Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Gemischte Fleischplatten vom Grill

		€
48.	**Athen-Platte** 1 Suwlaki und Gyros mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	19,00
49.	**Poseidon-Platte** 2 Suwlakis und 1 Steak mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	23,00
50.	**Helena-Platte** 1 Suwlaki, 1 Steak und 1 Suzuki mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	21,50
52.	**Zorbas-Platte** Gyros und 2 Suzukis mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	20,50
53.	**Akropolis-Platte** Gyros und 2 Lammkoteletts mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	25,00
54.	**Marathon-Platte** Gyros und Schweinefiletmedaillons mit gemischtem Salat, Zaziki und Tomatenreis	21,50
55.	**Dorf-Platte** 1 Suwlaki, 1 Steak und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	24,00
56.	**Grill-Platte** 1 Schweineschnitzel, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suwlaki und 1 Schweinefilet, Zaziki mit Tomatenreis und gemischtem Salat	26,50
58.	**Hermes-Platte** 1 Lammkotelett , 1 Suwlaki, 1 Suzuki und Gyros mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	24,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat 3,00

Wir empfehlen:

46.	**Ichalia-Platte** mit Scampi, Kalamari, Lammkotelett, Gyros, Suwlaki, Zaziki, Tomatenreis dazu gemischter Salat	29,50
47.	**Trikala-Platte** mit Kalamaris, Gyros, Tomatenreis, Zaziki, dazu gemischter Salat	24,50

Spezialitäten vom Lamm saftig gegrillt

		€
90.	**Lammcarrée** Lammkoteletts mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	35,00
92.	**Lammfilet** mit Tomatenreis, Zaziki und gemischtem Salat	34,00
93.	**Lammplatte** Lammcarrée, Lammfilets mit Tomatenreis, Kräuterbutter, Zaziki und gemischtem Salat	36,00

Auf Wunsch mit Bauernsalat 3,00

Aus dem Backofen

67.	**Lammhaxe geschmort** mit gemischtem Salat und einer Beilage nach Wahl: • Kritharaki (Reisnudeln) • Bamies (Okraschoten) oder Dicke Bohnen • Stifado (Schalottenzwiebeln nach griechischer Art)	26,00
70.	**Kleftiko** Zartes Lammfleisch mit Kräutern und Knoblauch in Alufolie geschmort, dazu Zaziki, Kartoffeln vom Grill und gemischter Salat	26,00
72.	**Mousaka** Auflauf mit Auberginen, Rinderhackfleisch, Kartoffeln und mit Bechamelcreme überbacken, dazu gemischter Salat	22,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat 3,00

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Filet- u. Steak Spezialitäten
vom Rind, Lamm und Schwein – gegrillt

		€
100.	**Surf and Turf** Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g) und 2 Riesengarnelen mit Kräuterbutter, gegrillten Kartoffeln, Zaziki und gemischtem Salat	44,00
88.	**Argentinisches Rinderfilet** mit Kräuterbutter (ca. 250 g), gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat	39,00
89.	**Gemischte Filetplatte** mit Kräuterbutter Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Putenbrustfilet und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln und gemischtem Salat	33,00
91.	**Poseidon-Burger** Saftiger Rindfleischburger mit Tomeaten, karamellisierten Zwiebeln, Cedar, Essiggurkensauce und Bratkartoffeln	19,50

Spezialitäten aus der Pfanne

86.	**Tiganaki 1** Putenfiletspitzen in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat	23,50
87.	**Tiganaki 2** Gyrosgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce mit Samos-Wein verfeinert, dazu Butterreis und gemischter Salat	21,50

Auf Wunsch mit Bauernsalat	3,00

Beilagen

		€
66.	Bratkartoffeln	5,50
65.	Butterreis	5,00
62.	Reis in Tomatensauce	4,50
	Alle Gerichte servieren wir auf Wunsch statt Reis mit Bratkartoffeln	
64.	Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	8,00
61.	Folienkartoffel aus dem Backofen mit Zaziki oder Kräuterbutter	6,50

„Geschenkgutscheine“

Wenn Sie etwas besonderes schenken wollen,
dann schenken Sie einen Gutschein von

POSEIDON
RESTAURANT SEIT 1984

Hinweis für Allergiker

Zusätzlich zu den hier enthaltenen Angaben, haben wir eine schriftliche Dokumentation in welcher die in den Speisen vorhandenen Allergene erfasst sind.
Sprechen Sie unser Personal an, wir stellen Ihnen unsere Dokumentation gerne zur Einsicht zur Verfügung und sind bei Fragen auch gerne persönlich für Sie da.

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Desserts

		€
79.	**Galaktoburiko** Griechischer Kuchen aus Blätterteig, gefüllt mit Vanillecrème und Vanilleeis	12,00
80.	**Joghurt** garniert mit Honig und Walnüssen	9,00
81.	**Vanilleeiscrème** mit Schokoladensauce	6,00
82.	**Schokoladensoufflé** (warm) mit Vanilleeis	12,00
83.	**Panna Cotta** mit frischen Früchten	9,00
84.	**Zitronen Sorbet** gefüllte Zitrone mit Zitronensorbet	8,50
85.	**Warme frische Feigen** mit Vanilleeis und heißer Cassis-Crème	11,00
77.	**Mousse au Chocolat** Törtchen mit frischen Früchten	10,50

Kaffee und Tee

112.	**Frappé** Griechischer kalter Kaffee	4,00
121.	**Griechischer Mokka**	3,50
122.	**Tasse Kaffee**	3,00
124.	**Cappuccino**	3,50
125.	**Espresso**	2,80
333.	**Doppelter Espresso**	3,80
335.	**Latte Macchiato**	4,00
336.	**Affogato** Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	4,80
123.	**Tasse Tee**	3,00

Biere

			€
146.	Pils (Lasser)	0,3 l	3,90
147.	Pils (Lasser)	0,4 l	4,60
78.	Hefeweizen (Maisels)	0,3 l	4,00
149.	Hefeweizen (Maisels)	0,5 l	5,00
330.	Alkoholfreies Hefeweizen (Maisels)	0,5 l	5,00
210.	Radler Zitronenlimo mit Bier	0,3 l	3,90
151.	Radler Zitronenlimo mit Bier	0,4 l	4,60
152.	Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,33 l	4,50
102.	Mythos – Griechisches Bier	0,33 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

153.	Coca Cola, Coca Cola Zero (1,2,3,8), Fanta, Sprite, Eistee, Spezi	0,2 l	2,80
116.	Coca Cola, Coca Cola Zero (1,2,3,8) Fanta, Sprite, Eistee, Spezi	0,4 l	4,40
156.	Mineralwasser (Lieler)	0,5 l	4,50
209.	Mineralwasser (Lieler)	0,75 l	7,50
260.	Stilles Wasser (griechisches Wasser)	0,5 l	4,50
261.	Stilles Wasser (griechisches Wasser)	1 l	7,50
158.	Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry & Ginger Ale	0,2 l	3,50

Säfte

159.	Apfelsaft	0,2 l	3,50
160.	Orangensaft	0,2 l	3,50
162.	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,40
163.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80
274.	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50
277.	Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,80

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Longdrinks (1,3,8)

			€
140.	Whisky Cola (Chivas 12 mit Cola)	4 cl	8,50
128.	Vodka Lemon (Belvedere)	4 cl	8,50
129.	Cuba-Libre (Rum, Coca-Cola, Limette)	4 cl	8,50

Spirituosen

131.	Ouzo Plomari	2 cl	4,00
133.	Ouzo Plomari 1884 von der Insel Lesvos 40%	0,2 l	23,50
196.	Tsipouro (Tresterbrand aus Trauben)	2 cl	4,50
111.	Averna (1,8)	4 cl	5,00
132.	Grappa (Cellini)	4 cl	5,00
135.	Limoncello	4 cl	5,00
134.	Fernet Branca	4 cl	5,00
103.	Whisky Spezial (Chivas 12) (1,8)	4 cl	6,00
143.	Vodka (Belvedere)	4 cl	6,00
141.	Metaxa 5 Sterne	4 cl	5,00
142.	Metaxa 7 Sterne	4 cl	6,00
144.	Metaxa (Privat Reserve)	4 cl	10,00

Offene Weine

Weißweine

			€
164.	Weinschorle	0,25 l	4,50
165.	Retsina Malamatina griechischer Wein mit Zusatz von Baumharz	0,1 l	4,50
167.	Imiglikos, halbsüß	0,1 l	4,50
169.	Hauswein Makedonikos, halbtrocken	0,1 l	4,50
321.	Gerovassiliou, trocken Edler Assyrtiko aus dem Hause Gerovassiliou – klar, elegant und mineralisch	0,1 l	6,00

Rotweine

170.	Weinschorle	0,25 l	4,50
172.	Naoussa, trocken	0,1 l	5,00
173.	Imiglikos, halbsüß	0,1 l	4,50
176.	Hauswein Makedonikos, halbtrocken	0,1 l	4,50
322.	Amethystos, trocken Couvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio – kraftvoll, elegant und ausgewogen	0,1 l	6,50

Roséweine

179.	Imiglikos, halbsüß	0,1 l	4,50
323.	Amethystos, trocken Cabernet Sauvignon – frischer aromatischer Rosé mit feiner Frucht und eleganter Struktur	0,1 l	6,00

Alle Weine servieren wir auch gerne in einer Karaffe à 0,5 l

Inhaltsstoffe verschiedener Produkte: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 Geschwärtz (bei E 579, E 585), 8 coffeinhaltig, 9 chininhaltig

POSEIDON

RESTAURANT SEIT 1984

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine (Trocken)

			€
184.	**Gerovassiliou Domaine/Epanomi** Edle Cuvée aus Malagousia und Assyrtiko aus Epanomi, Griechenland. Ausdrucksvoll, frisch und harmonisch mit feinen Zitrus- und Blütennoten.	0,75 l	38,00
186.	**Amethysthos** Sauvignon Blanc/Lazaridis Elegante Cuvée aus Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Semillon aus Drama, Nordgriechenland. Vielschichtig, frisch und aromatisch mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.	0,75 l	35,00
187.	**Biblia Chora** Sauvignon Blanc/Assyrtiko Edle Cuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko aus Nordgriechenland. Lebendig und fein ausbalanciert mit eleganten Zitrusnoten und einem Hauch exotischer Früchte.	0,75 l	38,00

Rotweine (Trocken)

190.	**Gerovassiliou Domaine/Epanomi** Cuvée aus Syrah, Merlot und Limnio aus Epanomi, Griechenland. Kraftvoll und elegant, mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und feinen Holznoten, samtig im Abgang.	0,75 l	42,50
191.	**Amethystos Lazaridi** Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko aus Drama, Nordgriechenland. Vollmundig und ausgewogen, mit reifen Beerenaromen, würzigen Nuancen und langem, eleganten Finale.	0,75 l	46,00
195.	**Alpha Estate** Reinsortiger Xinomavro aus Amyndeon, Nordwestgriechenland. Tiefgründig und komplex, mit intensiven Aromen von Kirsche, Pflaume und mediterranen Kräutern, samtiger Struktur und exzellentem Reifepotenzial.	0,75 l	47,00

Roséweine (Trocken)

188.	**Amethysthos** Rosé/Cabernet Sauvignon Feine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko aus Drama, Nordgriechenland. Elegant und erfrischend, mit Aromen von roten Früchten, Rosenblättern und einem ausgewogenen Abgang	0,75 l	36,00
189.	**Alpha Estate** Reinsortiger Xinomavro aus Amyndeon, Nordwestgriechenland. Finessenreich und lebendig, mit zarten Erdbeer- und Himbeernoten, feiner Mineralität und eleganter Frische,	0,75 l	39,00