Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

herzlich willkommen im Knossos am See! Genießen Sie bei uns griechische Gastfreundschaft und kulinarische Vielfalt direkt am wunderschönen Großen Wusterwitzer See.

In unserem familiengeführten Restaurant bringen wir mit Leidenschaft und Hingabe die köstlichen Aromen Griechenlands nach Wusterwitz.

Jani und Marta Lacaj

Authentische Griechische Küche

Unsere Speisekarte bietet eine breite Auswahl an authentischen griechischen Gerichten, zubereitet mit frischen Zutaten und traditionellen Rezepten. Von herzhaftem Gyros über köstliche Souvlaki-Spieße bis hin zu mediterranen Salaten – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Veranstaltungen und Feiern

Planen Sie eine Feier oder ein besonderes Ereignis? Von Geburtstagen über Hochzeiten bis hin zu Firmenfeiern – lassen Sie uns gemeinsam Ihren Anlass zu etwas Besonderem machen. Bitte sprechen Sie uns an!

In diesem Sinne erheben wir die Gläser und wünschen „stin ygeia mas!“,
Jani, Marta und Ihr „Knossos“-Team

Bewerten Sie uns!

Rezension schreiben

Folgen Sie uns!

knossos_am_see

knossosamsee

Aperitif

170	Ouzo Plomari [1] mit Eiswürfeln und Feige	4cl	5,90 €
171	Martini Bianco [1,l]	4cl	6,90 €
172	Prosecco [1,l]	0,1l	5,00 €
173	Aperol Spritz [1,15]	0,2l	8,10 €
174	Hugo’s [1]	0,2l	8,10 €
176	Lillet Rosé Wild Berry	0,2l	8,10 €

Kalte Vorspeisen

1	**Zaziki** [a,g] aus feinsten Zutaten wie speziellem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen	6,50 €
2	**Dreierlei griechische Dips** [2,20,a,f,g] Zaziki, Taramas und Chtipiti mit hausgemachtem Brot	9,70 €
3	**Oliven und Peperoni** [2,3,6,l] dazu Oregano und Olivenöl	8,50 €
4	**Olympos Vorspeisenplatte** [2,3,6,20,a,f,g,l] kleine Auswahl an kalten Vorspeisen	18,40 €

Warme Vorspeisen

Vegetarisch

7	**Peperoni gegrillt** [2,3,l] mit Knoblauchsauce und Kräuterbutter	11,90 €
8	**Gefüllte Florinis** [2,9] berühmte Paprikaschote aus Florina, mit Fetakäse gefüllt	11,50 €
9	**Dicke Bohnen** [3,f] mit original griechischem Fetakäse überbacken	11,40 €
10	**Tiropitakia & Spanakopitakia** [a,g] Teigtaschen mit original griechischem Fetakäse und Spinat gefüllt, dazu Zaziki	12,90 €
11	**Auberginen und Zucchini** [a,g,h] gebratene Auberginen und Zucchini mit Knoblauchsauce und Zaziki	12,90 €
12	**Gefüllte Champignons** [g] mit Spinat gefüllt und Fetakäse überbacken	12,90 €
13	**Ilios – Vorspeisen** [2,3,9,a,f,g,i] verschiedene warme Vorspeisen	20,50 €

SPEISEN

Käse-Spezialitäten

15 Chtipiti [g] — **11,50 €**
Fetakäse mit scharfen Paprika angemacht

16 Hallumi [2, 9, g] — **12,90 €**
gegrillter Käse aus Zypern, mit Tomaten und Olivenöl

17 Fetakäse im Ofen [g] — **12,90 €**
original griechischer Fetakäse mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Peperoni und Olivenöl

18 Ziegenkäse [a, g, k] — **12,90 €**
im Blätterteig mit Honig und Sesam verfeinert

Vorspeisen aus dem Meer

20 Kalamariringe [20, a, d, h, g] — **13,90 €**
gebratene Kalamariringe mit Zitronen-Knoblauchsauce, dazu Zaziki

21 Oktopus gegrillt [20, a, d, h, g] — **17,50 €**
mit Zitronen-Knoblauchsauce und hausgemachtem Brot

22 Garnelen á la Chef [20, a, d, h, g] — **18,90 €**
in Kartoffelspaghetti gerollte und frittierte Garnelen mit süß-saurer Sauce

Dazu empfehlen wir:

23 Knoblauchbrot [a] — **4,90 €**
nach Art des Hauses

24 Pitabrot [a] — **4,70 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill

25 Pitabrot mit Feta [a, g] — **5,90 €**
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Fetakäse

Suppen

27 Tomatensuppe [2, a] — **6,50 €**

28 Bohnensuppe [3, a, f] — **6,50 €**

Salate

31 Greek-Duett-Salat [1, 2, 9, a, g, j] — **22,50 €**
frischer Saisonsalat mit Lammspieß vom Grill, Ziegenkäse in Blätterteig, Tomaten, Gurken und Paprika an hausgemachtem Dressing und Brot

32 Iraklio Salat [2, 9, a, j] — **21,50 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing und Brot

33 Salat des Hauses [2, 9, a, j] — **19,50 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Hühnerfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing und Brot

34 Sikoti Salat [2, 9, a, j] — **20,50 €**
frischer Saisonsalat mit Kalbsleber, Halloumi, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing und Brot

35 Arnisio Salat [2, 9, a, j] — **23,50 €**
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lammfilet, Halloumi, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Dressing und Brot

Gyros- & Grillspezialitäten

42 Gyros Spezial [g] — **19,50 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

43 Gyros Kalamari [2, 20, a, d, g, h, n] — **23,50 €**
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, frisch gebratene Kalamariringe mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

45 Bifteki [g] — **20,90 €**
würzig gegrillte Hacksteaks mit griech. Fetakäse gefüllt, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

46 Souvlaki [g] — **19,90 €**
2 gegrillte Schweinefleischspieße mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischtem Salat

47 Hähnchenbrustfilet [g] — **20,90 €**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln, Kräuterbutter und gemischter Salat

48 Kalbsleber [g] — **24,90 €**
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Backkartoffeln, Apfelscheiben und gemischter Salat

49 Schweinefiletmedaillons [1, a, g] — **24,90 €**
vom Grill mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln, Pommes Frites und gemischtem Salat

50 Putenbrustfilet vom Grill [g] — **22,90 €**
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gemischter Salat

Lammspezialitäten vom Grill

67 Paidaka [19, g] — **31,90 €**
Lammkronen – das Beste vom Lamm mit Kartoffelgratin, Metaxasauce, frischem Rosmarin und gem. Salat

70 Lammplatte [19, g] — **31,90 €**
Lammkronen, Lammrückensteak und Lammfilet mit Kartoffelgratin, Metaxasauce, frischem Rosmarin und gemischtem Salat

71 Lammfilet vom Grill [19, g] — **31,90 €**
mit Kartoffelgratin, Metaxasauce und gemischtem Salat

Pfännchen-Spezialitäten

86 Pfännchen Rhodos [1, a, g] — **23,90 €**
Schweinefilet in Champignonrahmsauce verfeinert, dazu Butterreisnudeln und gemischter Salat

87 Pfännchen Martha [1, 2, a, g] — **23,50 €**
Putenstreifen in Pilz-Mango-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

88 Pfännchen Naxos [1, a, g] — **23,50 €**
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

89 Pfännchen Meteora [1, a, g] — **31,90 €**
Lammfilet in Metaxasauce, dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

Gemischte Fleischplatten vom Grill

56 Chania Teller [g] — **20,90 €**
Gyros, Souvlaki, Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

57 Grill Teller [g] — **22,90 €**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Knoblauchkartoffeln, Zaziki und gemischter Salat

58 Lasithi Teller [g] — **21,90 €**
Gyros, Bifteki gefüllt mit orig. griech. Fetakäse, Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischtem Salat

59 Wusterwitzer Teller [g] — **24,60 €**
Gyros, Schweinefiletmedaillons, Kalbsleber, serviert mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

60 Amnissos Teller [g] — **23,50 €**
Gyros, Schweinefiletmedaillons, Putenbrustfilet, Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

61 Knossos Teller [g] — **25,90 €**
Gyros, Lammsteak, Kalbsleber und Schweinefilet-medaillons, serviert mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

Überbackene Gerichte

94 Rollakia überbacken [1, a, g] — **23,90 €**
Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und Tomaten, mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

95 Gyros [1, a, g] — **21,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

96 Hähnchenbrustfilet [1, a, g] — **22,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

97 Schweinefilet [1, a, g] — **24,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und gemischter Salat

98 Bifteki [1, 2, 9, a, g, j] — **23,90 €**
Hackfleischsteak vom Grill, gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, mit Knoblauchkartoffeln, dazu gemischter Salat

Vegetarisch

120 Risopasta [2, a, g] — **18,90 €**
griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Spinat, Zwiebeln, Kirschtomaten, original griechischem Fetakäse und gemischtem Salat

121 Crepa [1, a, g] — **19,50 €**
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und original griech. Fetakäse, in Champignonrahmsauce, dazu Rosmarinkartoffel und gemischter Salat

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten

SPEISEN

Traditionell vom Backofen

73 Stifado [2] **24,90 €**
gebackenes Lammfleisch im eigenen Saft geschmort mit Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat

74 Lamm mit Kritharaki [19, a, g] **24,90 €**
im eigenen Saft geschmort mit griechischen Nudeln, mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat

75 Lamm mit Riesenbohnen [2, 3, g] **24,90 €**
im eigenen Saft geschmort mit griech. Riesenbohnen, mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat

Für den kleinen Hunger

100 Gyros mit Zaziki [g] **15,40 €**
dazu Pommes Frites und gemischter Salat

101 Hähnchenbrustfilet [a, g] **16,20 €**
mit Kräuterbutter, dazu Butterreisnudeln und gemischter Salat

102 Putenbrustfilet [a, g] **17,20 €**
mit Champignonrahmsauce, dazu Butterreisnudeln und gemischter Salat

104 Zanderfilet [1, 2, 20, a, d, g, j] **18,90 €**
mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat

Schnitzel

77 Schweineschnitzel **18,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

78 + Metaxasauce [1, a, g] **+2,00 €**

79 + Champignonrahmsauce [a, g] **+2,00 €**

Fischspezialitäten

110 Baby-Kalamari [2, 20, a, d, g, h, n] **24,90 €**
frisch gegrillt, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, Butterreisnudeln, frisches Gemüse und gemischter Salat

111 Kalamari [2, 20, a, d, g, h, n] **23,50 €**
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, Butterreisnudeln, Zaziki und gemischter Salat

112 Lachsfilet [2, 20, a, d, g] **28,90 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

113 Zanderfilet [2, 20, a, d, g] **28,20 €**
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce, frisches Gemüse, Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat

114 Thalasinoteller [2, 9, 20, a, d, g, h, j, n] **30,50 €**
gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Scampis, dazu Rosmarinkartoffeln, frisches Gemüse und gem. Salat

Saucen

115 Metaxasauce [1, a, g] **5,50 €**

116 Champignonrahmsauce [a, g] **6,10 €**

Beilagen

125 Pommes Frites [a] **4,50 €**

126 Butterreisnudeln [a] **5,50 €**

127 Kroketten [1, 4, a] **5,50 €**

128 Griechische Reisnudeln [a] **5,50 €**

129 Backkartoffeln mit Sauerrahm [a] **7,50 €**

130 Knoblauchkartoffeln **6,20 €**

131 Kartoffelgratin [2, 9, g] **7,50 €**

132 Frisches Gemüse **5,50 €**

133 Rosmarinkartoffeln **6,20 €**

Dessert

135 Griechischer Joghurt [2, g, h, o] **8,90 €**
mit Walnuss und Honig

OFFENE WEINE

Weißweine

140 Weißer Hauswein **0,2l 6,90 €**
141 Weißer Hauswein **0,5l 14,90 €**
142 Weißer Hauswein **0,75l 22,90 €**
leicht trocken, Alkoholgehalt: 12,5 % vol

143 Imiglikos **0,2l 7,90 €**
144 Imiglikos **0,75l 23,90 €**
lieblich, leicht, fruchtbetont, Alkoholgehalt: 12,5 % vol

145 Vilana **0,2l 7,90 €**
146 Vilana **0,75l 24,50 €**
Trockener Wein mit fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen. Vollmundiger Geschmack mit erfrischender Säure.
Rebsorte: 100% Vilana, Alkoholgehalt: 12 % vol

147 Lyrarakis Weiß **0,2l 8,90 €**
148 Lyrarakis Weiß **0,75l 26,90 €**
Trockener aromatischer Weißwein mit knuspriger Säure und balanciertem Mundgeschmack, der aus Verbindung einheimischer und internationaler Rebsorten herkommt, die sich dem Klima der Insel gut angepasst haben.
Rebsorte: Moscato Spinas, Vidiano
Alkoholgehalt: 13,5 % vol

149 Assyrtiko Voila **0,2l 8,90 €**
150 Assyrtiko Voila **0,75l 27,90 €**
Trockener Wein aus der großen Rebsorte Assytiko, die sich dem Mikroklima in 580 Metern Höhe bestens angepasst hat. Die positive Wirkung der Winde in der Lage „Voila" enthüllen auf einzigartige Weise den Charakter dieser Rebsorte. Rebsorte: Assyrtiko, Alkoholgehalt: 13 % vol

Roséweine

151 Mandilari **0,2l 7,90 €**
152 Mandilari **0,75l 24,90 €**
Ein trockener und sensationell aromatischer Roséwein von der Insel Kreta. Fruchtig und ausgewogen, mit viel Erfahrung hergestellt.
Rebsorte: Merlot, Liatiko, Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Rotweine

153 Roter Hauswein **0,2l 6,90 €**
154 Roter Hauswein **0,5l 14,90 €**
155 Roter Hauswein **0,75l 22,90 €**
leicht trocken , Alkoholgehalt: 12,5 % vol

156 Imiglikos **0,2l 7,90 €**
157 Imiglikos **0,75l 23,90 €**
Körperreicher und angenehmer lieblicher Rotwein. Attraktive robinrote Farbe, Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen. Geschmacksbalancierter Körper mit leicht pikantem Abgang.
Alkoholgehalt: 12 % vol

158 Kotsifali **0,2l 7,90 €**
159 Kotsifali **0,75l 24,50 €**
Trockener Wein aus der Rebsorte Kotsifali, die zu den Klassikern der Weinberge Kretas gehört. Gewürze und rote Früchte mit mildem Mund und pikantem Nachgeschmack kennzeichnen diesen Wein.
Rebsorte: 100% Kotsifali, Alkoholgehalt: 13 % vol

160 Lyrarakis Rot **0,2l 8,90 €**
161 Lyrarakis Rot **0,75l 26,90 €**
Trockener vollmundiger Rotwein aus einer Verbindung aus heimischen und internationalen Rebsorten, die sich dem Klima Kretas gut angepasst haben.
Rebsorte: Kotsifali, Syrah; Alkoholgehalt: 13,5 % vol

GETRÄNKE

Kaffee und Tee

200	Tasse Kaffee [25]	3,60 €
201	Espresso [25]	3,30 €
202	Doppio Espresso [25]	5,10 €
203	Cappuccino [g, 25]	4,30 €
204	Latte Macchiato [g, 25]	5,30 €
205	Griechischer Mocca	4,00 €
206	Tee (verschiedene Sorten) [25]	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

210	Coca Cola [1, 2, 4, 9, 14]	0,3l	4,40 €
211	Coca Cola light [1, 2, 4, 9, 14]	0,3l	4,40 €
212	Fanta [1, 2, 9]	0,3l	4,40 €
213	Sprite [2, 9]	0,3l	4,40 €
214	Spezi [1, 2, 4, 9, 14]	0,3l	4,40 €
215	Ginger Ale [2, 15]	0,2l	4,00 €
216	Tonic Water [2, 15]	0,2l	4,00 €
217	Bitter Lemon [1, 2, 9]	0,2l	4,00 €
218	Selterswasser	0,25l	3,50 €
219	Selters Still	0,25l	3,50 €
220	Selterswasser	0,75l	7,30 €
221	Selters Still	0,75l	7,30 €

Säfte

230	Apfelsaft [17]	0,3l	4,70 €
231	Kirschnektar [17]	0,3l	4,70 €
232	Bananennektar [17]	0,3l	4,70 €
233	Rhabarbanektar [17]	0,3l	4,70 €
234	Kiba [17] Kirsch- und Bananennektar	0,3l	4,70 €

Schorlen

240	Apfelsaftschorle [17]	0,3l	4,40 €
241	Kirschschorle [17]	0,3l	4,40 €
242	Rhabarbaschorle [17]	0,3l	4,40 €

Bier

250	Pils vom Fass [a]	0,4l	4,90 €
251	Schwarzbier vom Fass [a]	0,4l	4,90 €
252	Alsterwasser [2, a]	0,4l	4,90 €
253	Alkoholfreies Bier [a]	0,33l	4,40 €
254	Hefeweizen hell v. Fass [a]	0,5l	5,60 €
255	Hefeweizen dunkel [a]	0,5l	5,60 €
256	Kristallweizen [a]	0,5l	5,60 €
257	Hefeweizen alkoholfrei [a, 17]	0,5l	5,60 €

Spirituosen

260	Ouzo Plomari [1]	0,2l	11,00 €
261	Metaxa Grand Reserve [1] 30 Jahre	2cl	7,00 €
262	Tsipouro aus Kreta	4 cl	5,00 €
263	Ramazotti 1	4cl	5,00 €
264	Sambuca	2cl	5,00 €
265	Amaretto 1	4cl	5,00 €
266	Whiskey	4cl	6,00 €
267	Rum	4cl	6,00 €
268	Gin Hendrick's	4cl	9,00 €

Longdrinks

270	Wodka Lemon [15]	0,3l	9,00€
271	Plomari Longdrink [1, 2, 9] Ouzo, Sprite, Soda, Limette	0,3l	9,00€
272	Spiti Mas Longdrink [1, 2, 15] Metaxa, Ginger Ale, Orange	0,3l	10,00€
273	Cuba Libre [1, 2, 4, 9, 25] Rum (weiß), Limettensaft, Cola	0,3l	8,60€
274	Gin Tonic (Hendrick's) [1, 2, 15]	0,3l	11,00€

Prosecco

280	Prosecco Valdobbiadene [l]	0,75l	29,90€

FLASCHENWEINE

Flaschen-Weißweine

281 Malagouzia Alpha [l] — Fl. 0,75l 28,90€
eleganter Weißwein aus der Rebsorte „Malagouzia", Nuancen von Citrus und Pfirsich, exotische Früchte, Minze, florale Aromen. Herkunftsland: Griechenland, , Alkoholgehalt: 13 % vol
Anbaugebiet: Amyndeon – Makedonien
Rebsorte: Malagouzia

282 Chardon. Papaioannou [l] — Fl. 0,75l 30,90€
gelb-grüne Farbe, Aromen von Banane und Aprikose, körperreich, mit aromatischem Abgang, elegant, fein, sehr ausgewogen, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 14 % vol
Anbaugebiet: Nemea – Peloponnes, Rebsorte: Chardonnay

282 Sauvig. Blanc Aidarinis [l] — Fl. 0,75l 31,90€
trocken, Holunder und Kräuter im Aroma, delikate Würze im Mund, füllig, angenehme frische Säure, gute Struktur, nachhaltig, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Anbaugebiet: Goumenissa – Makedonien
Rebsorten: Sauvignon Blanc

284 Thema [l] — Fl. 0,75l 32,90€
vielfältige Aromen reifer Sommerfrüchte wie Ananas, Mango, Honigmelone und Kräuter, angenehme frische Säure, elegant, gute Struktur, kräftig, nachhaltig, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 13 % vol
Anbaugebiet: Drama – Makedonien
Rebsorten: Assyrtiko – Sauvignon Blanc

Flaschen-Roséweine

285 Mikri Kivotos [l] — Fl. 0,75l 32,90€
rosé, trocken, frisch, Aromen nach Rosen und Beeren, blumig, feine Säure, harmonisch, elegant, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 13 % vol
Anbaugebiet: Mantinia – Peloponnes
Rebsorten: Moschofilero

Flaschen-Rotweine

286 Nemea Gofas O.P.A.P. [l] — Fl. 0,75l 32,90€
Aus der edelsten griechischen Rebsorte Agiorgitiko (St. Georg) aus Nemea wurde dieser dunkelrote, kräftige Wein hergestellt. Aromen aus roten Früchten, sehr elegant, samtig mit zartem Tanninen, rund, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Anbaugebiet: Nemea – Peloponnes, Rebsorte: Agiorgitiko

287 Kotsifali – Syrah [l] — Fl. 0,75l 32,90€
dunkelrot, trocken mit beerigen Nuancen, grüner Pfeffer, geröstete Nüsse, Zimt, gute Struktur, samtig, würzig, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Anbaugebiet: Peza – Kreta, Rebsorten: Kotsifari – Syrah

288 Merlot – Cabernet [l] — Fl. 0,75l 34,90€
dunkelrot, facettenreiches Bouquet, Waldfrüchte, dunkle Schokolade, Cassis, Vanille, elegant, weiche Tannine, samtig, rund, nachhaltig, Herkunftsland: Griechenland, Alkoholgehalt: 14,3 % vol
Anbaugebiet: Adam – Makedonien
Rebsorte: Merlot – Cabernet Sauvignon

DAS PERFEKTE GESCHENK

Suchen Sie nach einem tollen Geschenk zum Geburtstag, zu Weihnachten oder einen anderen Anlass? Dann ist unser Gutschein perfekt! Gern stellt Ihnen unser Servicepersonal einen individuellen Gutschein für unser Restaurant aus.