



Herzlich willkommen im "Berg Athos"



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen werden von uns frisch hergestellt. Sollte es daher etwas länger dauern, so bitten wir Sie um etwas Geduld. Sollte uns ein Missgeschick unterlaufen, so teilen Sie uns dies bitte mit. Wir werden uns darum kümmern und versuchen, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Kali Orexi“ (Guten Appetit)!

Übrigens bereiten wir Ihnen auch alle Speisen gern zum Mitnehmen!

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch – Samstag

11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 22:30 Uhr

Sonn- und Feiertage

11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 22:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Richard-Wagner-Straße 12

67655 Kaiserslautern

Telefon 0631 29453



Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.

Suppen

| | | |
|---------------------|--|--------|
| Fassulada | griechische Bohnensuppe | 5,90 € |
| Zwiebelsuppe | mit Käsetoast überbacken | 5,90 € |
| Hühnersuppe | deftige Hühnerbrühe mit Reis & Hähnchenstücken | 5,90 € |



Kalte Vorspeisen

| | | |
|-------------------------------------|--|---------|
| Tzatziki | | 6,80 € |
| Portion Peperoni oder Oliven | natur | 5,90 € |
| Melitzanosalata | griechische Auberginencreme | 6,90 € |
| Meza Teller | verschiedene kalte Vorspeisen mit warmen Gyros | 16,90 € |
| Pikilia Teller | verschiedene kalte Vorspeisen ohne Fleisch | 15,90 € |



Warme Vorspeisen

| | | |
|---------------------------------|--|---------|
| Schnecken | 6 Stück in Kräuterbutter | 8,50 € |
| Sahanaki | panierter und frittierter Schafskäse | 10,20 € |
| Schafskäse | würzig gebacken mit Zwiebel und Peperoni | 10,20 € |
| Dolmadia | 5 Stück Weinblätter mit Reis gefüllt | 8,90 € |
| Peperoni | pikant gegrillt (Spezialität des Hauses) | 9,50 € |
| Gigantes | dicke weiße Bohnen in Tomatensoße | 8,90 € |
| Knoblauch Toast | 4 Scheiben | 4,60 € |
| Knoblauch Toast mit Käse | 4 Scheiben | 4,90 € |



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot außer zum Knobi Toast.
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.

Vorspeisen für Feinschmecker

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|---------|
| Gefüllte Champignons | mit Schafskäse in Tomatensoße | 10,50 € |
| Zucchini | geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki | 9,20 € |
| Aubergine | geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki | 9,20 € |



Salate

| | | |
|-------------------------------|---|---------|
| Salatteller klein | Beilagensalat | 4,50 € |
| Horiatikisalat | griech. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Peperoni und Fetakäse | 12,90 € |
| Gemischte Salatplatte | Salat der Saison | 11,50 € |
| Salatplatte „Saloniki“ | Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen | 15,90 € |
| Salatplatte „Athos“ | Salat der Saison mit gegrilltem Halloumi-Käse (griechischer Grillkäse) | 15,90 € |
| Salatplatte „Jokos“ | griech. Bauernsalat mit Gyros | 17,90 € |



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot.
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.

Aperitifs

| | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------|
| Ouzo | 2 cl | 3,00 € |
| Ouzo auf Eis | 3 cl | 4,50 € |
| Ouzo Passion | 3 cl Ouzo auf Eis + Marcujasaft | 4,90 € |
| Tsipero | griechischer Grappa, 2 cl | 3,50 € |
| Martini | rot oder weiß, 5 cl | 3,90 € |
| Campari Soda o. Orange | 4 cl | 4,20 € |
| Aperol Spritz | Secco + Aperol, 4 cl | 6,50 € |
| Hugo | Secco + Minze + Holunderblütensirup | 5,50 € |
| Glas Sekt | Bärenhof Rieslingsekt | 3,90 € |
| Flasche Sekt | Bärenhof Rieslingsekt | 26,90 € |



Gyros-Spezialitäten des Hauses

| | | |
|------------------------|--|---------|
| Gyros | vom Schwein mit Tzatziki, Pommes & Salat | 19,90 € |
| Gyros Metaxa | Gyros vom Schwein in hausgemachter Metaxasoße, * mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat | 21,90 € |
| Hausspezialität | Gyros vom Schwein in hausgemachter Cremesoße, mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat | 20,90 € |



Grillspezialitäten des Hauses für 1 Person

| | | |
|------------------------|---|---------|
| ATHOS Teller | 4 verschiedene Sorten Fleisch, Pommes & Salat | 24,90 € |
| Marathon Teller | Gyros, Lammkotelett, 1 Suvlaki, Pommes & Salat | 23,90 € |
| Mykonos Teller | Gyros, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Reis & Salat | 21,90 € |
| Rhodos Teller | Gyros, 2 Suzukia, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Pom. & Salat | 23,90 € |
| Suvlaki | 2 Schweinefiletspieße gegrillt mit zerlassener Käuterbutter drüber, Pommes & Salat | 19,90 € |
| Arissteak | Schweinesteak, gegrillt & mit Fetakäse überbacken, dazu Pommes & Salat | 20,90 € |
| Bifteki | Hacksteak (Schwein), m. Schafskäse gefüllt, Reis & Salat | 19,90 € |
| Suzukia | Hackfleischröllchen (Schwein) mit Reis & Salat | 18,90 € |



Tipp des Hauses

Bestellen Sie sich Tzatziki oder eine Soße dazu!

Soßen

| | |
|--|--------|
| Pfeffersoße | 3,00 € |
| Metaxasoße (Basis Bratensoße mit Metaxa & Sahne verfeinert) * | 3,70 € |
| Rahmsoße | 3,00 € |
| Rotweinssoße | 3,50 € |
| Bratensoße | 3,00 € |
| Sahnesoße | 3,00 € |
| Ketchup oder Mayonnaise | 0,60 € |
| Tzatziki (normale Portion) | 3,50 € |
| Tzatziki (große Portion) | 6,80 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.

Weitere Spezialitäten vom Schwein

| | | |
|--------------------------------|---|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ | mit Pommes & Salat | 19,90 € |
| Jägerschnitzel, paniert | mit geschmorten Champignons in feiner Bratensoße dazu Pommes & Salat | 20,90 € |
| Cordon Bleu | mit Käse & Schinken gefüllt, Pommes & Salat | 20,90 € |



Grillspezialitäten von der Schweinelende

Schweinefiletspieß vom Grill mit Soße nach Wahl:

| | |
|--|---------|
| in hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter | 20,90 € |
| mit hausgemachter Madagaskarpfeffersoße (pikant) | 20,90 € |
| mit hausgemachter Käsesoße (Käse-Sahne-Soße) | 20,90 € |
| in feiner Rotweinsauce, mit geschmorten Champignons | 21,90 € |
| in feiner Bratensoße, mit geschmorten Champignons | 21,90 € |



Dazu servieren wir einen Salat vorab
und als Beilage Pommes oder Reis

Beilagen sind bei allen Gerichten inklusive und wählbar
z. B. Pommes, Reis, Kroketten, Bratkartoffeln oder Nudeln,
Ausnahme: Gemüse gegen Aufschlag von 1,50 €

Extra Beilagen

| | |
|---|--------|
| Pommes Frites oder Reis | 4,60 € |
| Bratkartoffeln | 4,60 € |
| Kroketten oder griechische Nudeln | 4,60 € |
| Gemüse (Brokkoli & Blumenkohl) | 4,90 € |



Grillspezialitäten des Hauses für 2 Personen

Auf Anfrage sind die Platten auch für mehr als 2 Personen erhältlich!

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| Berg Athos Platte | verschiedene Grillspezialitäten mit Tzatziki, Kräuterbutter, Pommes, Reis & Salat | 59,90 € |
| Panorama Platte | 2 Rumpsteaks in Kräuterbutter, 2 Schweinefilets in Pfeffersoße, 2 Lammkotelett & 4 Suzukia, dazu Tzatziki, Pommes, Reis, Salat & 2 Ouzo | 69,90 € |



Juvezi

Auflaufgericht mit Fleischsorte Ihrer Wahl in Tomaten-Cremesoße mit Kritharaki (griechische Nudeln), mit Gouda überbacken, vorab ein knackfrischer Salat

| | |
|---------------------------------|---------|
| Juvezi vom Gyros | 20,90 € |
| Juvezi vom Schweinefilet | 20,90 € |
| Juvezi vom Hähnchenfilet | 20,90 € |



Grillspezialitäten vom Lamm

| | | |
|-----------------------|---|---------|
| Padakia-Teller | 5 Lammkoteletts mit Tzatziki, Pommes & Salat | 32,90 € |
| Lammfilet | in Kräuter-Knoblauchbutter mit Gemüse-Beilage, Pommes & Salat | 32,90 € |
| Kombination | 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilet in Kräuter-Knoblauch-Butter mit Tzatziki, Pommes & Salat | 35,90 € |



Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



Südamerikanische Rumpsteaks (gegrillt)

| | | |
|-------------------------------|---|---------|
| Rumpsteak „Olympus“ | mit angeschwitzten Zwiebeln, Pommes & Salat | 29,90 € |
| Rumpsteak „Metora“ | überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat | 29,90 € |
| Rumpsteak „Korfu“ | in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat | 30,50 € |
| Rumpsteak „Jäger“ | in feiner Bratensoße & geschmorten Champignons, dazu Pommes & Salat | 30,50 € |
| Rumpsteak „Madagaskar“ | in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat | 29,90 € |



Gegrillte Südamerikanische Filetsteaks vom Rind

| | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| Filetsteak „Madagaskar“ | in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat | 35,90 € |
| Filetsteak „Korfu“ | in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat | 35,90 € |
| Filetsteak „Cafe de Paris“ | überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat | 35,90 € |
| Filetsteak „Feta“ | mit Schafskäse überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salat | 35,90 € |



Unser Extra-Tipp:

Probieren Sie doch mal unseren leckeren „Himbi“ Anislikör angesetzt mit Himbeeren oder unseren „Limi“ angesetzt mit Limette/Zitrone & Holunderblüte

2 cl

3,20 €

Zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause
0,7 l Flasche je

23,50 €



Grillspezialitäten vom Rind

Erhältlich nur am Wochenende!

Mousaka

Auflaufgericht aus Auberginen, Hackfleisch & Kartoffeln, überzogen mit einer feinen Bechamelcreme, dazu Salat 19,90 €



Fisch-Gerichte

Lachsfilet

gebacken in würzig-pikanter Cremesoße, dazu Reis & Salat 24,90 €

Calamaris

dazu Tzatziki, Reis & Salat 21,90 €

Seezungenfilets

gebacken in Kräuterknoblauch, mit Reis & Salat 24,90 €

Griechische Fischplatte

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 30,50 €

Große Fischplatte für 2 Pers.

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 60,90 €



Unsere Empfehlung

**Die passenden Weine
finden Sie am Ende der Speisekarte.**

Wie beraten Sie gerne!

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.

Hähnchen-Gerichte

| | | |
|---------------------|--|---------|
| Metaxaspieß | zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Champignons, in feiner Metaxasoße, dazu Bratkartoffeln & Salat | 20,90 € |
| Apollonspieß | zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Peperoni, dazu Tzatziki, Pommes & Salat | 20,90 € |



Vegetarische Gerichte

| | | |
|------------------------------|--|---------|
| Juветzi (vegetarisch) | Auflaufgericht aus Brokkoli, Blumenkohl, Kritharak (griechische Nudeln) in Tomatensoße, mit Käse überbacken, vorab ein Salat | 18,90 € |
| Grillspieß Halloumi | Zypriotischer Grillkäse (gegrillt) mit Paprika, Zwiebeln & Peperoni, dazu Pommes & Tzatziki, vorab ein Salat | 19,90 € |

Kleine Gerichte (nur für Kinder und Senioren)

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| Hähnchen-Nuggets | 5 Stück, mit Pommes & Ketchup | 13,50 € |
| Kleines Schnitzel | Schweineschnitzel, paniert, mit Pommes & Krautsalat | 14,90 € |
| Kleiner Spieß | Schweinefleischspieß mit Pommes & Krautsalat | 14,90 € |
| Kleines Gyros | mit Pommes & Krautsalat | 14,90 € |



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---------------|---------------|
| | | 0,33 l |
| Cola, Cola zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix (Flasche) | | 4,40 € |
| | 0,2 l | 0,4 l |
| Mineralwasser von „Emstaler“ (Glas) | 2,90 € | 3,90 € |
| Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic oder Wild Berry (Flasche) | 3,10 € | |
| | | 0,33 l |
| Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich (Flasche) | | 3,90 € |
| | 0,33 l | 0,75 l |
| Griechisches Mineralwasser „Zagori“ (Flasche) | 3,50 € | 7,50 € |
| | 0,5 l | 1,0 l |
| Griechisches Mineralwasser „Zagori“, still (Flasche) | 3,90 € | 7,90 € |

Säfte

| | | |
|--|--------------|--------------|
| | 0,2 l | 0,4 l |
| Apfel-, Johannisbeere-, Orangen-, Kirsch-, Trauben-, Banane- oder Maracujasaft | 3,90 € | 4,90 € |
| Alle Säfte auch als Schorle erhältlich | 3,50 € | 4,50 € |



Bier vom Fass



| | | | |
|-------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | 0,3 l | 0,4 l | 0,5 l |
| Karlsberg UrPils | 3,50 € | 4,50 € | |
| Radler oder Cola-Bier | 3,50 € | 4,50 € | |
| Karlsberg Hefeweizen | 3,50 € | | 5,50 € |
| Radler oder Cola-Weizen | 3,50 € | | 5,50 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



Bier aus der Flasche

| | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| „Schlösser Alt“ | 0,33 l | 3,80 € |
| Krefelder „Schlösser Alt“ mit Cola | 0,4 l | 4,40 € |
| Dunkles Weizen „Karlsberg“ | 0,5 l | 4,90 € |

Alkoholfreies Bier

| | | |
|--|--------|--------|
| Pils alkoholfrei, Fresh alkoholfrei (Apfel) oder Radler, alkoholfrei | 0,33 l | 3,80 € |
| „Karlsberg“ Weißbier, alkoholfrei | 0,5 l | 4,80 € |
| „Karlsberg“ Radler- oder Cola-Weizen, alkoholfrei | 0,5 l | 4,90 € |



Digestifs

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------|--------|
| Williams-Christ | | 2 cl | 2,90 € |
| Vodka | | 2 cl | 2,50 € |
| Averna | auf Eis mit Zitrone | 3 cl | 3,90 € |
| Ramazotti | auf Eis mit Zitrone | 3 cl | 3,90 € |
| Irish Cream | Sahnelikör auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| Metaxa 5* | | 2 cl | 3,50 € |
| Metaxa 7* | | 2 cl | 3,90 € |
| Metaxa Porzellan | | 2 cl | 6,90 € |
| Griechischer Rosenlikör | auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| Griechischer Bananenlikör | auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| Griechischer Früchtelikör | aus Kiwi, Melone & Mandarine, auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| Griechischer „Mastika“ | Kräuterlikör auf Eis | 2 cl | 3,50 € |
| Kirschwasser | | 2 cl | 3,20 € |
| Mirabellenbrand | | 2 cl | 2,90 € |
| Zwetschgenbrand | | 2 cl | 3,20 € |
| Obstbrand aus Apfel & Birne | | 2 cl | 3,50 € |
| Jack Daniels | | 2 cl | 3,50 € |
| Jim Beam | | 2 cl | 3,50 € |
| Jameson Irish Whiskey | | 2 cl | 3,90 € |
| Ouzo Ja mas | | 2 cl | 3,00 € |
| Himbi | | 2 cl | 3,20 € |
| Limi | | 2 cl | 3,20 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



Long Drinks

| | |
|--------------------|--------|
| Whisky-Cola | 7,50 € |
| Vodka-Lemon | 7,50 € |
| Ouzo-Orange | 5,50 € |



Weine



Es ist uns eine besondere Freude unsere „Weine der Region“ anbieten und vorstellen zu dürfen. Mit der Familie Bähr des Weingutes „Bärenhof Ungstein“, die nun in der 17. Generation (seit 1590) Weinbau betreiben, haben wir eine exklusive Auswahl an Weinen für Sie getroffen, die hervorragend zu unseren Gerichten passen. Auf Ihr Wohl!!

Rotweine

| | | 0,2 l | 0,5 l | Fl. 0,75 l |
|--------------------------------------|---|--------|---------|------------|
| Acolon (trocken) | Am Gaumen ein Korb voller Früchte 13,5 Vol.-% | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Dornfelder (trocken) | Aromen von Kirschen und Waldbeeren 12,0 Vol.-% | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Regent (feinherb) | Tiefrot mit beeriger Frucht und samtiger Textur, 12,5 Vol.-% | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Schwarzriesling (feinherb) | Filigran-saftig, zart, fruchtig | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |

Weitere Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

| | | |
|--|--|---------|
| Merlot (trocken) | Körperreich, aromatisch, samtige Tannine 14 Vol.-% | 26,90 € |
| Philipp B. (trocken) | Trockener Cuvée der Gold-Selection, in kleinen Eichenholzfässern gereift, eine Hommage an den Gründer des Bärenhofs, 13,5 Vol.-% | 26,90 € |
| Cabernet Sauvignon (trocken) | 18 Monate im Holzfass gereift, würzig, leicht pfeffrig, vollmundig, 13,0 Vol.-% | 26,90 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



Weißweine

| | | 0,2 l | 0,5 l | Fl. 1,00 l |
|--|---|--------|---------|------------|
| Riesling Kabinett (trocken) | Blumig, spritzig, trocken 11,5 Vol.-% | 6,00 € | 15,00 € | 29,00 € |
| Riesling Honigsäckel (halbtrocken) | Fruchtig, spritzig, mit angenehmer Süße 11,0 Vol.-% | 6,00 € | 15,00 € | 29,00 € |
| | | 0,2 l | 0,5 l | Fl. 0,75 l |
| Grauer Burgunder (trocken) | Kabinett-trocken, solide Struktur 12,0 Vol.-% | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Weißer Burgunder (trocken) | Fruchtig, blumig, trocken 12 Vol.-% | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Cabernet blanc (lieblich) | Feuerwerk an Aromen, lebendig süß exotisch in der Nase 11 Vol.-% | 6,60 € | 16,50 € | 24,80 € |



Unsere griechischen Weißweine

| | | 0,2 l | 0,5 l |
|--------------------|---|--------|---------|
| Retsina | Piniengeharzter Wein, trocken | 6,00 € | 15,00 € |
| Makedonikos | Feinherber Wein aus Chalkidiki | 6,40 € | 15,90 € |
| Samos | Muskatwein von der Insel Samos, vollaromatisch und edelsüß | 6,60 € | 16,50 € |



Unsere griechischen Roséweine

| | | 0,2 l | 0,5 l |
|-------------------------|---------------------------|--------|---------|
| Kleoni trocken | Vollaromatisch und blumig | 6,40 € | 15,90 € |
| Kleoni Imiglikos | Fruchtig und lieblich | 6,40 € | 15,90 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.



Unsere griechischen Rotweine

| | | 0,2 l | 0,5 l | Fl. 0,75 l |
|--------------------|--|--------|---------|------------|
| Berg Athos | Gebirgswein aus der Gegend der berühmten Mönchsklöster, fruchtig und trocken | 6,40 € | 15,90 € | |
| Naousa | Trockener kräftiger Qualitätswein aus der Heimat Alexander dem Großen | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Apelia | Süffig-lieblicher Wein, der Liebestrank von Aphrodite und Heros | 6,40 € | 15,90 € | 23,80 € |
| Mavrodaphne | Kräftiger Likörwein mit würzigem Aroma, edelsüß | 6,60 € | 16,50 € | |

Weitere griechische Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

| | | | | |
|-------------------------|---|--|--|---------|
| Kleoni | Vollaromatisch, herb, süffig-weich und warm im Gaumen Dieser Rotwein der Agiorgitiko-Rebe von der Pelepones wird Ihnen Freude bereiten. | | | 25,50 € |
| Kleoni Imiglykos | Rotwein von der Pelepones, perfekt ausbalanciert, fruchtig-lieblich im Geschmack mit langem Abgang, halbtrocken, bringt Ihnen den Urlaub auf die Zunge | | | 25,50 € |
| Naousa Reserve | Dieser trockene Rotwein aus der alten Rebsorte Xinomavro reift für min. 2 Jahre in kl. französischen Eichenholzfässern und weiter 2 Jahre in der Flasche. Er hat eine Ziegelrote Farbe & ist reich an Aromen von Trockenfrüchten & Gewürzen die sich ideal mit dem Eichenholz vermischen. Ein vollmundiger, eleganter & ausgewogener Wein mit schönen langen Abgang | | | 29,90 € |



Unsere Weinschorlen

| | | 0,2 l Karaffe mit Weinglas | 0,25 l Dubbeglas | 0,5 l Dubbeglas |
|--|---|-------------------------------|---------------------|--------------------|
| Weißwein- Rosé- oder Rotweinschorle | trocken oder lieblich sauer oder süß | 4,00 € | 4,00 € | 6,90 € |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.