

# RESTAURANT DELPHI

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie und heißen Sie herzlich willkommen!

Genießen Sie in gepflegter Atmosphäre unsere Gastlichkeit.  
Spannen Sie etwas aus und lassen Sie sich verwöhnen.

Alle von Ihnen gewählten griechischen Köstlichkeiten bereiten  
wir für Sie liebevoll und stets frisch zu.  
Daher bitten wir Sie um etwas Geduld und Verständnis.

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeier,  
Ihr Geschäftsessen oder eine Jubiläumsfeier aus. Bitte fragen Sie uns!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

**Kali Orexi**

***Allergiker finden die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen  
Allergene im Anhang der Speisekarte gelistet.***



## **Öffnungszeiten**

11.30 Uhr – 14.30 Uhr  
17.30 Uhr – 23.00 Uhr  
Täglich geöffnet,  
kein Ruhetag!

## **Griechisches Restaurant Delphi**

Poststraße 21  
83435 Bad Reichenhall  
Tel. 08651 / 61 6 45

[www.delphi-reichenhall.de](http://www.delphi-reichenhall.de)



## Vorspeise & Vegetarisches

01	<b>Oliven &amp; Peperoni</b>	6,90 €
02	<b>Tzaziki</b> – Hausgemachter Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,90 €
03	<b>Chtipiti</b> - Schafskäse mit Joghurt und scharfer Paprika verfeinert	6,90 €
04	<b>Taramasalat</b> – Kaviarsalat nach griechischer Art	6,90 €
05	<b>Auberginensalat</b>	6,90 €
06	<b>Pikilia</b> – Tzaziki, Tarama, Chtipiti, Auberginensalat, Kraut, Sardellenfilets, Gurke und Florinis (roter Paprika)	14,90 €
512	<b>Thallasina – Vorspeisenplatte für 1 Person</b> Muscheln, Sardellen, Baby-Kalamaris, Tintenfisch und Taramasalat	16,90 €
07	<b>Kalte Platte für 1 oder mehrere Personen</b> Tzaziki, griechischer Schafskäse, Kalamarisalat, Oktopussalat, Melanzanisalat, Taramasalat und Chtipiti	15,90 €

## Schafskäse

08	<b>Kefalograviera</b> – gebratener griechischer Hartkäse vom Schaf mit Tomaten garniert	9,90 €
09	<b>Saganaki</b> – gebratener Schafskäse, 1 Stück	9,90 €
10	<b>Gegrillter Schafskäse</b> – mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Alufolie	9,90 €

## Suppen

12	<b>Bohnensuppe „Fasolada“</b>	7,90 €
13	<b>Hühnersuppe „Trachanas“ Griechische Art</b>	7,90 €



**Zur Vorspeise reichen wir Ihnen Brot.**

**Bei Nachbestellung berechnen wir 1,20 €**



## Warme Vorspeisen

111	<b>Pita</b> – Fladenbrot	2,90 €
112	<b>Pita</b> – Fladenbrot mit Knoblauch	2,90 €
15	<b>Knoblauchbrot</b>	4,90 €
16	<b>Dolmadakia</b> - Weinblätter mit Reis gefüllt und griechischem Joghurt	7,90 €
17	<b>Auberginen</b> – mit Schafskäse überbacken	8,90 €
18	<b>Gigantes</b> – dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	8,90 €
19	<b>Grüne Bohnen</b> – mit Schafskäse überbacken	9,40 €
20	<b>Auberginen, Zucchini</b> – paniert mit Tzaziki	9,80 €
21	<b>Keftedakia</b> – Hackfleischbällchen in Tomatenpesto	8,50 €
22	<b>Gegrillte Peperoni</b> – mit Knoblauch	8,60 €
23	<b>Paprika „Florinis“</b> – Gefüllt mit Chtipiti aus dem Backofen	9,90 €
121	<b>Lachanika Scharas</b> – gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten	9,20 €
123	<b>Gegrillte Gambas</b> – mit Avocado-creme	10,50 €
124	<b>Spanakopitta</b> – mit Tzaziki	8,00 €
523	<b>Baby-Kalamaris</b> – mit griechischem Schafskäse gefüllt	12,90 €
125	<b>Kalamaria Tiganita</b> – Gebackene Kalamaris	11,30 €
126	<b>Gavros</b> – Gebackene Sardellen mit Zitrone	9,90 €
127	<b>Gegrillter Oktopus</b> – mit Kräuterpesto	14,70 €
128	<b>Chaloumi</b> – Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,90 €
511	<b>Warme Platte</b> für 1 oder mehrere Personen mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Gigantes, Tzatziki, Saganaki und Spinatreis	16,70 €
520	<b>Vorspeisen-Platte</b> – eine Kreation des Küchenchefs, warm & kalt	17,20 €

## Salate

24	<b>Krautsalat</b>	4,80 €
25	<b>Griechischer Bauernsalat</b> – mit Tomaten, Gurken, Rote Beete, Feta, Oliven und Peperoni	15,80 €
26	<b>Pantzaria</b> – Rote Beete mit Knoblauch und Zwiebeln	6,90 €
27	<b>Hähnchenstreifensalat</b> – mit Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing	15,90 €
30	<b>Tintenfischsalat</b> – mit Eisbergsalat und Tzaziki	10,90 €
101	<b>Chefsalat</b> – Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Salat der Saison	18,50 €
102	<b>Bunter Salatteller</b> mit gegrillten Calamari	17,60 €
103	<b>Scampi Salat</b> - Salatplatte mit 5 gegrillten Scampi	17,60 €
104	<b>Rucola Salat</b> - mit Schweinemedallions und Gravierakäse, Bals.Öl	17,80 €
105	<b>Rucola Salat</b> - mit Rinderfiletspitzen und Gravierakäse, Balsam.Öl	18,30 €



Das *Restaurant Delphi* empfiehlt Ihnen die verschiedenen Vorspeisen auf griechische Art zu genießen: „*Mezedes*“ ist eine Zusammenstellung unseres reichhaltigen Angebots von mediterranen Häppchen wie gegrillte Zucchini, Auberginen, Käse aber auch Oktopus oder Gambas. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erleben Sie unsere griechische Küche in all ihrer Vielfalt.



## Gerichte vom Grill

31	<b>Gyros</b> mit Reis, Tzatziki und Salat	17,90 €
32	<b>Gyros Spezial</b> überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Salat und Reis	19,90 €
33	<b>Souvlaki</b> mit Reis, Tzatziki und Salat	17,90 €
34	<b>Souvlaki Spezial</b> überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Ofenkartoffeln und Salat	19,90 €
35	<b>Teufels-Spieß</b> mit Peperoni (scharf), dazu griechische Kartoffeln, pikante Soße* und Salat	21,90 €
36	<b>Gefüllte Souvlaki</b> mit Tomaten und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße*, dazu Pommes und Salat	22,80 €
37	<b>Gefülltes Schweinefilet</b> mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, dazu Ofenkartoffeln und Salat	22,80 €
38	<b>Schweinefilet</b> mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln, dazu Salat	21,90 €
39	<b>Lendchen</b> in Senfsoße, dazu Spinatreis und griechische Kartoffeln	21,90 €
41	<b>Bifteki (Hackfleisch)</b> mit Reis, Tzatziki und pikanter Soße*, dazu Salat	19,60 €
42	<b>Gefülltes Bifteki</b> mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße* und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Reis und Salat	21,90 €
43	<b>Rinderleber</b> mit gebratenen Zwiebeln und griechischem Rotwein verfeinert, dazu griechische Kartoffeln, Tzatziki und Salat	19,90 €

\* Sauce mit Champignons

## Steaks

44	<b>Schweinesteak</b> mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat	20,40 €
46	<b>4 kleine Schweinesteaks</b> mit Tomaten, Käse und griechischem Weißwein überbacken, dazu Reis und Salat	20,90 €
440	<b>Filet-Medailleurs</b> in Metaxasauce mit Butterreis und Salat	22,90 €
441	<b>Filet-Medailleurs</b> in Käsesauce mit Butterreis und Salat	22,90 €
40	<b>Filetspiess "Spezial"</b> mit Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet und Paprika-Mix, Kartoffeln, Tzaziki & griech. Bauern-Salat	33,50 €
45	<b>Rinderfilet</b> mit Kräuterbutter, Kartoffeln, Tzaziki u. gr. Salat	33,50 €
47	<b>Pfeffersteak "Madagaskar"</b> (250g) Rinderfilet mit Pfeffersauce, grünem Pfeffer, Kartoffeln, Tzaziki und griechischem Salat	33,50 €
48	<b>Rumpsteak</b> (250g) mit gebratenen Zwiebeln, Tzaziki, Pommes & Salat	31,00 €
62	<b>Filet-Teller</b> mit Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchensteak, Kräuterbutter, Kartoffel, Tzaziki und gem. Salat	33,50 €
63	<b>Feinschmecker-Teller</b> mit Lammfilet, Rinderfilet, Tzaziki und gemischtem Salat	33,50 €

## Mix Grill

49	<b>Korfu-Platte</b> - Gyros, Souvlaki mit Tzaziki, Reis und Salat	21,80 €
50	<b>Kreta-Platte</b> - Gyros, gegr. Kalamari mit Tzaziki, Reis und Salat	22,30 €
51	<b>Zakynthos-Platte</b> - Gyros, Souvlaki, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat	23,90 €
52	<b>Dionysos-Platte</b> - Gyros, Souvlaki, 2 Biftekis mit Reis, Tzaziki, Salat	23,50 €
53	<b>Metaxa-Platte</b> - Gyros, 3 Lammkotletts mit Reis, Tzaziki, Salat	24,50 €
54	<b>Apollo-Platte</b> - Gyros, 2 Stück Leber mit Reis, Tzaziki und Salat	22,20 €
55	<b>Herkules-Platte</b> - Hühnerbrustfilet, 1 Lammfilet, Kalamari vom Grill, mit griechischen Kartoffeln, Tzaziki und Salat	25,50 €
556	<b>Irodion-Platte</b> - Gyros, Souvlaki, 2 Lammkotelettes, Tzaziki, Reis und Salat	25,50 €
557	<b>Dorf-Teller</b> - mit Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Tzaziki, Reis und Salat	23,50 €
86	<b>Santorini Teller</b> mit Gyros, Souvlaki, Kalamari gegrillt, Reis, Tzaziki und Salat	25,50 €

## Platten für mehrere Personen

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 56 | <b>Akropolis-Platte für 2 Personen</b><br>Gyros, 4 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Steaks, Bratkartoffeln und Reis, Portion Tzaziki und 2 griechische Bauernsalate                               | 69,00 €  |
| 57 | <b>Platamonas-Platte für 2 Personen</b><br>Gyros, Kalamaris, 2 Souvlaki, 2 Hühnerbrustfilets, 2 kleine griechische Bauernsalate, Portion Tzaziki Bratkartoffeln, Reis                        | 74,00 €  |
| 58 | <b>Odysseus-Platte für 4 Personen</b><br>Gyros, 4 Gambas, 4 kleine Lammfilets, 2 Schollenfilet, 2 Bifteki, 2 Steaks, 4 kleine Bauernsalate, Portion Tzaziki, Reis und griechische Kartoffeln | 109,00 € |
| 79 | <b>Sokrates-Platte für 2 Personen</b><br>2 Rumpsteaks, 2 Hähnchenfilets, 2 Schweinefilets, Gyros, dazu 2 Bauernsalate, Metaxa Sauce, Port. Tzaziki, Bratkartoffel, Reis                      | 83,00 €  |
| 80 | <b>Lamm-Platte für 2 Personen</b><br>Verschiedene Fleischstücke vom Lamm mit Bratkartoffeln und Reis, Portion Tzaziki und 2 gemischte Salate   | 83,00 €  |

## Hähnchenspezialitäten

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 59 | <b>Hähnchenfilet</b><br>mit Metaxasoße*, dazu griechische Kartoffeln und Salat                           | 22,70 € |
| 60 | <b>Hähnchenfilet</b><br>mit Gemüse aus der Pfanne (pikant), griechischem Schafskäse, dazu Reis und Salat | 22,70 € |
| 61 | <b>Hähnchenschnitzel</b><br>mit Pommes und Salat   | 22,70 € |
| 64 | <b>Schweineschnitzel (Wiener Art)</b><br>mit Pommes und Salat  | 20,90 € |

\* Sauce mit Champignons



Aufpreis bei Tausch der Beilagen: Pita 0,50 €, Ofenkartoffeln 1,50 €



## Fischgerichte

65	<b>Rote Barbe</b> – auf knackig grünem Salat mit Rucola, Cherrytomaten, dazu griechische Kartoffeln	22,30 €
66	<b>Kalamaris frittiert</b> mit Gemüse, Tzaziki und Salat	22,90 €
67	<b>Zanderfilet</b> – 2 Stück, mit Gemüse, grünem Salat mit Olivenöl und Essig	27,90 €
68	<b>Sardellen – gebacken</b> mit Pommes, Tzaziki, Salat, frischen Zitronen und Oregano	21,20 €
70	<b>Samos Platte</b> – Kalamaris und Gambas mit Gemüse, Tzaziki und Salat	23,90 €
71	<b>Gambas</b> – vom Grill, dazu Gemüse und Salat	22,90 €
72	<b>Lachs</b> mit Spinatreis, gegrillte Zucchini und Auberginen	23,90 €
73	<b>Gegrillte Kalamaris</b> mit Gemüse, Tzaziki und Salat	22,90 €
74	<b>Schollenfilet</b> mit Gemüse, Tzatziki und Salat	22,20 €
75	<b>Poseidon Fischplatte</b> mit Kalamari gegrillt, Gambas, Schollenfilet, mit Gemüse, Tzatziki und Salat	25,50 €
179	<b>Delphi Fischplatte "Spezial"</b> für eine Person mit Lachs, Zanderfilet, Kalamari gegrillt, Kartoffel, Tarama und gemischten Salat	32,50 €
76	<b>Gourmet Fischplatte</b> für 2 oder mehrere Personen vom Grill mit Scampi (8 Stk.), Zanderfilet, Lachsfilet, Calamari gegrillt, Reis und Gemüse und gemischter Salat	83,00 €
177	<b>Wolfsbarsch gegrillt</b> – mit Grillgemüse, griechischen Kartoffeln und Salat	28,50 €
178	<b>Dorade gegrillt</b> – mit Grillgemüse, griechischen Kartoffeln und Salat	29,50 €

## Pfannengerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 77 | <b>Hühnerbrustfilet</b> – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat | 22,70 € |
| 78 | <b>Gyrospanne</b> – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat       | 22,20 € |

## Vom Lamm

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 80  | <b>Lamm-Platte für 2 Personen</b><br>Verschiedene Fleischstücke vom Lamm mit Bratkartoffeln und Reis, Portion Tzaziki und 2 gemischte Salate | 83,00 € |
| 81  | <b>Lammkoteletts</b> – mit griechischen Kartoffeln, grünen Bohnen, Tzatziki und Salat  | 27,90 € |
| 82  | <b>Lammfilet</b> – mit Reis, Tzatziki und Salat  | 29,50 € |
| 83  | <b>Lammfilet</b> – mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln und Salat  | 29,50 € |
| 85  | <b>Lammteller</b> – mit 3 Lammkoteletts, Lammfilet, Tzatziki, Kartoffeln und griechischen Bauernsalat  | 33,50 € |
| 810 | <b>Lammkrone</b> – mit griechischen Kartoffeln, Tzatziki und griechischen Bauernsalat  | 35,90 € |
| 812 | <b>Lammkeule</b> – mit griechischen Kartoffeln, Tzatziki und griechischen Bauernsalat  | 33,50 € |

## Aus dem Backofen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 84  | <b>Lammfleisch</b> – mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen oder Kartoffeln und Salat | 26,90 € |
| 188 | <b>Mousaka</b> – Griechische Spezialität, mit Salat                                 | 21,30 € |
| 189 | <b>Stifado</b> – vom Lamm oder Kaninchen und griechischem Bauernsalat               | 26,90 € |

*\*Soße mit Champignons*



**Die meisten Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.  
Hierfür geben wir einen Preisnachlass von 2,- €**



## Für unsere kleinen Gäste

87	<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes und kleinem Salat	10,90 €
88	<b>Gyros mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	12,30 €
89	<b>Souvlaki mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	12,30 €
90	<b>Bifteki mini</b> mit Pommes und kleinem Salat	11,90 €
91	<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes und kleinem Salat	11,80 €
92	<b>Kinderspaghetti</b> Bolognese mit Feta	9,90 €

## Beilagen

93	<b>Portion Tomatenreis</b>	5,20 €
94	<b>Portion Pommes Frites</b>	5,50 €
95	<b>Portion Kroketten</b>	5,50 €
96	<b>Portion Knoblauchkartoffeln</b>	5,50 €
97	<b>Ofenkartoffeln</b>	5,50 €
98	<b>Portion griechische Kartoffeln</b>	6,20 €
99	<b>Reisnudeln</b>	5,50 €
100	<b>Spinatreis</b>	7,30 €

*Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.*



Machen Sie jemandem eine Freude  
und verschenken Sie einen Essensgutschein.

**Fragen Sie uns!**



## Dessert

400	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	5,80 €
401	<b>Gemischtes Eis</b> mit Obst und Karamelsoße	7,50 €
402	<b>Vanille Eis</b> mit Sahne, Schokosoße oder Himbeersoße	7,50 €
403	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	7,30 €
404	<b>Baklava</b> mit Vanille Eis	7,60 €
405	<b>Halva</b> Honiggries	5,90 €
407	<b>Bananen-Split</b>	7,80 €
408	<b>Eiscafé Frapé</b> mit Vanille Eis	4,90 €
410	<b>Vanille Eis</b> mit Feige und Sahne	7,50 €
411	<b>Galaktoburiko</b> Blätterteig mit Grießcreme gefüllt und Eis	7,60 €
413	<b>Kataifi</b> Gefüllte Blätterteigtaschen und Eis	7,60 €



412	<b>Gemischte Dessert-Platte</b>	16,90 €
	für 2 Personen mit Galaktoburiko, Halva, Joghurt, frischem Obst und Vanille-Eis	



Fragen Sie uns nach dem Dessert des Tages  
oder werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine!



## Warme Getränke

199	<b>Griechischer Mocca</b> <sub>1</sub>	4,30 €
200	<b>Tasse Kaffee</b> <sub>1</sub>	4,20 €
201	<b>Tasse Tee</b>	3,80 €
202	<b>Cappuccino</b> <sub>1</sub>	4,30 €
203	<b>Espresso</b> <sub>1</sub>	3,30 €
204	<b>Latte Macchiato</b> <sub>1</sub>	4,80 €

## Aperitif

206	<b>Ouzo</b>	2 cl	3,60 €
217	<b>Ouzo mit Eis</b>	4 cl	6,60 €
207	<b>Campari</b> <sub>2</sub> mit Orangensaft oder Soda	2 cl	6,50 €
208	<b>Martini Bianco</b>	5 cl	6,70 €
214	<b>Aperol Spritz</b> <sub>2</sub> - Veneziano Style mit Prosecco und 4cl Aperol	0,25 l	7,50 €

## Spirituosen



Private Reserve



Grand Fine

209	<b>Metaxa</b> *****	2 cl	4,40 €
210	<b>Metaxa</b> *****	2 cl	6,10 €
193	<b>Metaxa Grand Fine</b>	2 cl	7,00 €
194	<b>Metaxa Private Reserve</b>	2 cl	8,70 €
211	<b>Moskovskaja</b>	2 cl	6,00 €
212	<b>Chivas Regal</b>	2 cl	6,30 €
213	<b>Barcadi Cola</b>	4 cl	6,00 €

Weitere auf Anfrage

## Liköre

215	<b>Baileys</b>	4 cl	7,00 €
216	<b>Jägermeister</b>	2 cl	5,00 €
205	<b>Ramazotti</b>	2 cl	6,00 €

## Alkoholfrei

1 – Koffeinhaltig | 2 – mit Farbstoff | 3 – mit Chinin

222	<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	3,40 €
223	<b>Mineralwasser</b> still	0,25 l	3,40 €
231	<b>Mineralwasser</b> sprudel, medium, still	0,7 l	6,80 €
224	<b>Cola, Cola light</b> <sub>1,2</sub>	0,3 l	3,60 €
225	<b>Cola</b> <sub>1,2</sub>	0,4 l	4,30 €
226	<b>Limo</b> <sub>2</sub>	0,3 l	3,40 €
227	<b>Limo</b> <sub>2</sub>	0,4 l	4,30 €
228	<b>Spezi</b> <sub>1,2</sub>	0,3 l	3,40 €
229	<b>Spezi</b> <sub>1,2</sub>	0,4 l	4,30 €
230	<b>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-, Pfirsichnektar</b>	0,2 l	3,50 €
234	<b>Bitter Lemon</b> <sub>2,3</sub>	0,2 l	3,10 €

## Schorlen

242	<b>Weinschorle</b> sauer	0,25 l	4,40 €	0,5 l	7,70 €
243	<b>Apfelschorle</b> sauer	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €
244	<b>Orangenschorle</b> sauer	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €
245	<b>Johannisbeerschorle</b> sauer	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €
475	<b>Pfirsichschorle</b> sauer	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €
471	<b>Mangoschorle</b> sauer	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €
490	<b>Eistee</b> Zitrone oder Pfirsich	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,70 €

## Biere



270	<b>Mythos Bier</b> "Feels like Greek Summer"			0,3 l	4,00 €
252	<b>Wieninger Teisendorfer Hell</b> vom Fass	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,60 €
254	<b>Wieninger Ruperti Pils</b> vom Fass			0,3 l	4,40 €
255	<b>Wieninger Hefeweißbier</b> hell oder dunkel			0,5 l	4,90 €
256	<b>Wieninger Feder Weizen</b>			0,5 l	4,90 €
257	<b>Wieninger Teisendorfer Hell</b> – alkoholfrei			0,5 l	4,70 €
258	<b>Wieninger Guidobald Export</b> - dunkel			0,5 l	4,90 €
259	<b>Radler</b>	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
260	<b>Karamalz</b>			0,33 l	3,20 €
261	<b>Wieninger Weißbier</b> alkoholfrei			0,5 l	4,90 €

## Offene Weine

262	<b>Demestica</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, herb	1/8 l	3,50 €	0,25 l	6,90 €
			Flasche	0,75 l	20,50 €
263	<b>Retsina</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, trocken, geharzt, mit feinem Pinienduft	1/8 l	3,50 €	0,25 l	6,90 €
			Flasche	0,75 l	20,50 €
264	<b>Imiglikos</b> – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, halbsüß	1/8 l	3,50 €	0,25 l	6,90 €
			Flasche	0,75 l	20,50 €
265	<b>Samos</b> – Weißer Muskatwein von der Insel Samos, kontrollierte Ursprungsbezeichnung	1/8 l	4,00 €	0,25 l	7,80 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
266	<b>Mavrodaphne</b> – Likörwein, in kleinen Holzfässern gereift kontrollierte Ursprungsbezeichnung	1/8 l	4,00 €	0,25 l	7,80 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
267	<b>Makedonikos</b> – halbtrocken, weiß oder rot Makedonikos Rotwein von vollreifen, roten Früchten und weichem, vollem Geschmack	1/8 l	4,90 €	0,25 l	7,80 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
268	<b>Amynteon rosé</b> – am besten zu gebratenem Fleisch oder zu Fisch	1/8 l	3,70 €	0,25 l	7,30 €
			Flasche	0,75 l	21,50 €
269	<b>Naoussa</b> – ein roter, trockener Qualitätswein, in kleinen Eichenfässern für min. 12 Monate in unterirdischen Weinkellern gereift	1/8 l	4,00 €	0,25 l	7,80 €
			Flasche	0,75 l	23,00 €
271	<b>Anthos</b> – Trockener Weiß- oder Rotwein, fruchtig und samtig im Geschmack	1/8 l	3,50 €	0,25 l	6,90 €
			Flasche	0,75 l	20,50 €

## Sekt

272	<b>Aperol Spritz<sub>2</sub></b> – Veneziano Style mit Prosecco und 4cl Aperol	0,25 l	7,50 €
273	<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	4,80 €

## Weißweine

600	<b>Santorini</b> Herkunft: Santorini, Kykladen Insel Trocken frisch, ein reicher Wein mit delikatem Zitrusaroma und einem langhaltenden, angenehmen Abgang. Gut zu Fisch & Meeresfrüchte. 14% vol.	Flasche	0,75 l	41,00 €
			1/4 l	14,00 €
			1/8 l	7,20 €
603	<b>Malagusia</b> Eine nahezu ausgestorbene Rebsorte, brillant, hellgelb in der Farbe mit grünlichen Tönungen, stark und lebhaft mit blumigen Aromen und süßen Gewürzen, Melone, Litschi; rund und mild am Gaumen. 13% vol	Flasche	0,75 l	25,00 €
			1/4 l	8,90 €
			1/8 l	4,60 €
606	<b>Thema Sauvignon Blanc Assyrtiko</b> Trocken aus Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko. Im Aroma komplex, am Anfang exotische Früchte und Zitrone, im weiteren Verlauf Spuren von weißem Pfeffer und mineralisch; ausbalancierter Geschmack und rund am Gaumen, angenehme Frische, 13,5% vol.	Flasche	0,75 l	34,00 €
			1/4 l	11,80 €
			1/8 l	6,00 €
609	<b>Amethystos</b> – (nie betrunken) Herkunft: Nord Griechenland Intensives Aroma von frischen exotischen Früchten und einem charakteristischen Abgang. 13% vol.	Flasche	0,75 l	38,50 €
610	<b>Sauvignon Blanc Fumé</b> Gedeiht in einer Höhe zwischen 620 - 710m. 7 Monate in Barrique Fässern gereift. Intensive und reichhaltige Nase. Im Bouquet dominieren Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrüchten, Honigtau und ein Hauch von Eiche. Vollmundig. 13% vol.	Flasche	0,75 l	39,00 €
611	<b>Chateau Nico Lazaridi</b> Aromatische Mischung von Sauvignon Blanc (tropische Früchte wie Melone, Mango und Steinobst, reifer Pfirsich) mit der knackigen Säure von Ugni Blanc und den blumigen Noten von Moschato Alexandria (Geißblatt) kombiniert. JG. 2019, 13% vol.	Flasche	0,75 l	34,00 €
612	<b>Biblia Chora White</b> Sauvignon Blanc 60%, Assyrtiko 40%; Der Weißwein der Ktima Biblia Chora ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtroma. 13,5% vol.	Flasche	0,75 l	38,00 €

## Rosé Wine

616	<b>Amethystos Rosé</b> Trockener Roséwein aus den Rebsorten Sauvignon und Merlot. Bezaubernde lebhaft Farbe von roséfarbenen Rosen, wunderbares Bouquet aus frischen Erdbeeren und Kirschen, herrlich konzentrierte Fruchtigkeit, feine Säure und hervorragende Balance, exzellente Tiefe und Länge.	Flasche	0,75 l	38,00 €
-----	---	---------	--------	---------

## Rotweine

620	<b>Reserve Rapsani Epilegmeno</b> Trockener Barrigue Wein. Gewürze und Beerenfrüchte im Duft, gehaltvoll im Geschmack.	Flasche	0,75 l	26,00 €
			1/4 l	8,70 €
			1/8 l	4,40 €
623	<b>Thema rot</b> Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich. Trockener Rotwein aus den Rebsorten Agiorgitiko und Syrah. Ideale Balance zwischen Alkohol, Säuregehalt und Taninen, Harmonie und Volumen, lang anhaltender Abgang mit Noten von überreifen Früchten und Zimt.	Flasche	0,75 l	32,00 €
			1/4 l	10,90 €
			1/8 l	5,60 €
626	<b>Chalkidikis Merlot</b> Sortenreiner Rotwein aus Chalkidiki, gekeltert zu 100 % aus Trauben der Sorte Merlot, 6 Monate in kleinen Eichenholzfächern gereift. Tiefe purpurrote Farbe. Ein würziger Duft, der an saure Kirschen erinnert. Im Geschmack rund und weich, mit einem Hauch von Eichengeschmack.	Flasche	0,75 l	28,00 €
627	<b>Niko Lazaridis - Chateau</b> Kraftvoller Geschmack nach Waldfrüchten, im Geruch fruchtig, mit Noten von grüner Paprika.	Flasche	0,75 l	29,00 €
628	<b>Amethystos Rouge – Costa Lazaridi</b> Trockener Rotwein vom Weingut Costa Lazaridi. Der purpurfarbene funkelnde Wein entsteht zum Großteil aus Cabernet-Sauvignon Trauben, aber auch aus Merlot und der großen Rebsorte Agiorgitiko. Voller Körper, samtig mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogene Säure, reifen Taninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.	Flasche	0,75 l	38,50 €
629	<b>Metochi Chromitsa</b> Edel-Cuvee aus der antiken Rebsorte Limino und der Elde Cabernet Sauvignon des Metochi (Klostergutes) Chromitsa aus dem Heiligen Berg Athos. Tiefrote Farbe, Bouquet erinnert an getrocknete Früchte. Vollmundiger, trockener, kräftiger Rotwein in Spitzenqualität mit nachhaltigem Abgang.	Flasche	0,75 l	42,00 €
640	<b>Magic Mountain – Nico Lazaridi</b> Aromatische Mischung von Sauvignon Blanc (tropische Früchte wie Melone, Mango und Steinobst, reifer Pfirsich) mit der knackigen Säure von Ugni Blanc und den blumigen Noten von Moschato Alexandria (Geißblatt) kombiniert.	Flasche	0,75 l	65,00 €

- |     |  |         |        |         |
|-----|--|---------|--------|---------|
| 641 | <b>Biblia Chora – Cabernet Sauvignon and Merlot</b>  | Flasche | 0,75 l | 40,00 € |
|     | Gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade. 14% vol.                     |         |        |         |
| 642 | <b>MERLOT – Grenache Rouge, Nico Lazaridi</b>  | Flasche | 0,75 l | 27,00 € |
|     | Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe Nase von frischen, roten Beeren, Kirschen, Himbeeren und Aromen vom Granatapfel. Voll im Mund mit knackiger Säure und weichen Tanninen. 13,5% vol.                  |         |        |         |
| 643 | <b>AXIA Red – Alpha Estate – Syrah &amp; Xinomavro</b>   | Flasche | 0,75 l | 24,00 € |
|     | 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen & Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Langer Abgang. |         |        |         |
| 644 | <b>OVILOS Red – Biblia Chora, Cabernet Sauvignon</b>   | Flasche | 0,75 l | 60,00 € |
|     | Der tiefdunkle, sehr körperreiche Rotwein reift 18 Monate in Eichenholzfässern. Das Bouquet wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Walbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz. 15% vol.                                  |         |        |         |