

Taverna Mesedopolio **Jiasu und Herzlich Willkommen**

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns ein Stück griechischer Lebensart neu zu entdecken. Mesedes, gute Weine und sprichwörtliche Gastfreundschaft, die bei uns besonders groß geschrieben wird.

Reisen Sie mit uns zurück in meine Tradition... als Griechenland einfach dazu gehörte, dass sich gute Freunde ... (griechisch Mesedopolio) kommunizieren und zusammen aßen und tranken.

Durch den Massentourismus hat in Griechenland, das dafür selbstverständlich reich an Mesedes war, eine Veränderung stattgefunden. Es entwickelte sich nach und nach zu einem gastronomischem Zweig (genannt Mesedopolio), der sich auf den Genuss von Mesedes typisch griechischen kleinen Speisen im Sinne einer vollständigen Mahlzeit spezialisiert hat.

Das Erlebnis dieser Art möchten wir Ihnen mit unserer neuen Taverna Mesedopolio To Steki in unvergesslicher Weise näher bringen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team Fam. *Vasilakis*

Warme Küche
Mi-Mo 11:30 Uhr -22:30 Uhr
Dienstag: Ruhetag



Suppen

1 TAGESSUPPE, KLEIN

2 TAGESSUPPE, GROSS

Kleine kalte Mese des

€

4 FAWA

Platterbsen angemacht mit Zwiebeln,
Paprika, Zitrone, Petersilie und Olivenöl

5,40

5 TZATZIKI ^G

Quark-Joghurt mit Gurken und Knoblauch

5,50

6 TARAMAS WEISS ^{D,F}

Fischrogencreme vom Stockfisch
mit Kartoffelpüree, Zitronen und Olivenöl

6,70

7 KOPANISTI ^G

geraspelter Feta mit Paprika und frischen Kräutern

6,80

8 ELIES

gemischter Oliven-Teller
mit schwarzen- und grünen Oliven

5,50

9 MELITZANOSALATA

Auberginencreme

6,60

10 OKTOPUSSALAT ^D

eingelegt in Zwiebeln, Essig, Öl und Paprika

11,60

€

11 FETA ^G

angerichtet mit Gurken, Tomaten,
Zwiebeln und Kalamata Olivenöl

8,80

12 ANGINARES

Artischocken angerichtet mit Gurken,
Tomaten, Oliven und Peperoni

7,70

13 ROTE BETE SALAT

mit Pinienkernen

8,30

14 DAKOS

griechischer Gerstenzwieback
mit Tomaten und Feta

7,90

15 DOLMADAKIA

Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ^D

7,80

Gemischte Mese - Teller

€

19 MESETELLER FÜR 1 PERSON ^{G,A,F}

kalte Mesevariationen

15,60

20 MESETELLER FÜR 1 PERSON ^{G,A,F}

warme Mesevariationen

16,30



Kleine warme Mesedes

	€
25 SKORDOPSOMO ^A Knoblauchbrot	4,00
26 TIROPITAKIA ^{A,C} 3 Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki ^G	6,80
27 SPANAKOPITAKIA ^{A,C} 3 Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki ^G	6,70
28 AUBERGINENSCHNEIBEN ^{A,C} mehliert und gebraten, dazu Tzatziki ^G	6,70
29 ZUCCHINISCHNEIBEN ^{A,C} mehliert und gebraten, dazu Tzatziki ^G	6,40
30 GEBRATENE PEPERONI mit frischem Knoblauch	5,40



	€
31 FETA FOURNOU ^G gebackener Feta mit Peperoni, Tomaten, Oliven und Zwiebeln	9,10
32 SAGANAKI ^G panierter Feta garniert mit Tomaten und Gurken	9,30
33 MANITARIA GEMISTA ^G Champignons gefüllt mit Spinat, mit Feta überbacken	8,40
34 GIGANTES ^F Riesenbohnen mit Feta überbacken	8,20
35 KOLOKITHOKEFTEDES ^{A,C,G} gebratene Zucchini-Bällchen, mit Joghurt	7,30
36 PITA - HIRTEN ^A Blätterteig gefüllt mit Wildgemüse aus Kreta	7,30
37 CHORTA Wildgemüse aus Kreta	6,90
38 GEGRILLTES GEMÜSE ^G mit geraspeltetem Feta und griechischen Kräutern	7,60
39 DOLMADAKIA SESTA warme Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ^G	7,90
40 KEFALOTIRI SAGANAKI ^G mehlierter griechischer Hartkäse aus der Pfanne	9,60
41 FLORINIS GEMISTES ^G rote Paprikaschote gefüllt mit Schafskäsecreme und mit Käse überbacken	9,60



Kleine Salate

- | | € |
|--|------|
| 45 GRÜNER SALAT
mit Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Zitrone | 5,50 |
| 46 CHORIATIKI [◊]
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Gurken,
Zwiebeln, Charleston Paprika, Kappern und Olivenöl | 8,30 |
| 47 KLEINER BEILAGENSALAT | 3,90 |

Große Salate

- | | |
|---|-------|
| 50 SALATA CALAMARES [◊]
Baby Calamares auf buntem Salat mit Gurken,
Tomaten, Olivenöl und leichtem Senfdressing | 14,10 |
| 51 SALAT KOTOPOULO [◊]
Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat mit Oliven,
Peperoni, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und leichtem Senfdressing | 13,10 |
| 52 GRIECHISCHER BAUERNSATAT [◊]
mit Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven,
Charleston Paprika, Kappern und Olivenöl | 12,50 |
| 53 MANOURI [◊]
gegrillter griechischer Frischkäse auf buntem Salat | 13,50 |



Vegetarische Gerichte aus dem Ofen

- | | |
|--|------|
| 55 PIKANTIKO [◊]
Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis,
mit Feta überbacken | 9,30 |
| 56 FASOLAKIA [◊]
grüne Bohnen mit Feta überbacken | 9,30 |
| 57 NUDELREIS MIT FETA ÜBERBACKEN ^{A,C,G} | 9,30 |

Kleine Fisch - Mesedes

- | | € |
|--|-------|
| 60 KALAMARIA ^{A,D}
mehlierte Baby Calamares, gebraten, dazu Taramas | 12,50 |
| 61 OKTAPODI PSITO [◊]
gegrillter Oktopus mit Olivenöl
und aromatischem Oregano | 16,70 |
| 62 GAVROS ^{A,D}
mehlierte Sardinen, gebraten, mit Zitrone | 7,90 |
| 63 GEBRATENES SARDELLENFILET ^{A,D}
mit Paprikapesto auf buntem Salat | 8,80 |
| 64 GARIDES ME SKORDO [◊]
Großgarnelenschwänze aus der Pfanne
mit Knoblauchöl | 10,60 |
| 65 DORADENFILET [◊]
knusprig gebraten, auf buntem Salat
mit Paprikapesto | 12,70 |
| 66 TZIPOURA FILETO [◊]
knusprig gebratenes Doradenfilet
auf gegrilltem Gemüse | 14,20 |



Kleine Fleisch - Mesedes

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | KEFTEDAKIA ME SALTSA ^{A,C}
gekochte Hackfleischbällchen
mit Oliven in Tomatensauce | 8,20 |
| 71 | KEFTEDAKIA TIGANITA ^{A,C}
Hackbällchen aus der Pfanne mit Tzatziki ^o | 8,30 |
| 72 | LUKANIKO ME LAXANIKA ^{L,U}
würzige griechische Wurst (vom Schwein)
aus der Pfanne mit gekochten Paprika und Zwiebeln | 8,10 |
| 73 | LUKANIKO PSITO ^{L,U}
würzige griechische Wurst vom Grill (vom Schwein)
mit scharfen Zwiebeln | 8,30 |
| 75 | SOUVLAKIA CHIRINA
2 gegrillte Bauernspieße (vom Schwein)
mit Pita-Brot und Tzatziki ^o | 11,20 |
| 76 | SIKOTAKIA MOSCHARISIA
Kalbsleber aus der Pfanne mit Olivenöl und Oregano | 9,20 |
| 77 | SCHWEINEFILET
gegrilltes Schweinefilet in Auberginenpaste | 12,30 |
| 79 | KOTOPOULO TIGANIA
Hähnchenfleisch aus der Pfanne mit Gemüse
in leichter Senfsauce | 11,90 |
| 80 | APAKI
geräuchertes Schweinefleisch aus Kreta,
pikant, angebraten in der Pfanne mit Gemüse
und abgelöscht mit Rotwein | 12,80 |



Sie können auch gerne Ihren
eigenen Grillteller zusammenstellen

- | | | |
|----|---|------|
| 85 | 1 BIFTEKAKI ^{G,M,N}
kleines gefülltes Hacksteak mit Feta | 8,20 |
| 86 | 1 GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET | 6,10 |
| 87 | 1 GEGRILLTES SCHWEINESTEAK | 4,80 |
| 88 | 1 GEGRILLTER BAUERNSPIESS | 4,60 |
| 89 | 1 LAMMKRONE | 5,30 |

Extra Beilagen & Sauce

€

- | | | |
|-----|---------------------------------|------|
| 200 | POMMES FRITES | 3,40 |
| 201 | NUDELREIS ^{A,C} | 3,40 |
| 202 | REIS | 3,40 |
| 203 | METAXA SAUCE | 3,80 |



Lammgerichte

€

- 95 **ARNI FASOLAKIA** 22,10
geschmorte Lammhaxe, als Beilage grünen Bohnen,
dazu Salat
- 96 **ARNI GIGANTES** 22,10
geschmorte Lammhaxe als Beilage Riesenbohnen,
dazu Salat
- 97 **ARNI JOUWETZI**^{A,G} 22,10
geschmorte Lammhaxe als Beilage
Reisnudeln und Feta, dazu Salat

Backofengerichte

€

- 100 **MOUSSAKA**^{C,G} 18,40
Ein Begriff in der griechischen Küche!
Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln
und Bechamelcreme überbacken, dazu Salat

Fischgerichte

€

- 105 **LACHSFILET AUS DER PFANNE**^D 23,70
dazu gegrilltes Gemüse, Taramas und Salat
- 106 **DORADE VOM GRILL**^D 24,10
dazu gegrilltes Gemüse, Taramas und Salat



Fleischgerichte

€

- 115 **SOUZOUKAKIA**^{G,M,N} 18,50
3 Frikadellen, dazu Tzatziki, Beilage und Salat
- 116 3 Stk. **SCHWEINESTEAKS**^G 19,80
mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki, Beilage und Salat
- 117 **BIFTEKI GEMISTO**^{G,M,N} 19,20
gefülltes Hacksteak mit Feta, dazu Tzatziki,
Beilage und Salat
- 118 **BIFTEKI METAXA**^{G,M,N} 19,70
gefülltes Hacksteak mit Feta mit Metaxasauce,
dazu Beilage und Salat
- 119 **GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET** 18,40
dazu Tzatziki, Beilage und Salat
- 120 **SCHWEINEFILETMEDAILLONS**^G (4Stk.) 22,30
in Metaxasauce, mit Käse überbacken,
dazu Beilage und Salat
- 122 6 Stk. **LAMMKRONEN**^G AUS DEM LAMMKARREE 38,60
als Beilage gegrilltes Gemüse, Tzatziki und Salat
- 123 **LAMMFILET**^G 31,40
mit Kräuterbutter, als Beilage gegrilltes Gemüse,
Tzatziki und Salat

**ALS BEILAGE
REICHEN WIR
WAHLWEISE:
Pommes frites,
Reis
oder Nudelreis**^{A,C}



Traditionelle Griechische Nachspeisen €

- | | | |
|-----|---|------|
| 140 | GRIECHISCHER JOGHURT^G
mit Honig und Walnüssen ^H | 6,50 |
| 141 | GALAKTOBUREKO^{A,G}
Blätterteig mit Grießcreme gefüllt,
dazu 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾ | 6,10 |
| 142 | KARIDOPITA^{A,H}
griechischer Walnusskuchen
mit 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾ | 8,20 |
| 143 | SCHOKOLADENKUCHEN^{A,G}
dazu 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾ | 7,70 |



Liköre

2cl

- | | | |
|-----|---|------|
| 150 | MASTIX LIKÖR
Chios • Mastix (Masticha) ist das Harz der Mastixbäume. Alkohol wird von dem Harz ausgezogen, und wird später destilliert und mit Zucker gemischt. Traditioneller Mastixharzlikör aus Chios, ausgewogen, süß | 3,30 |
| 151 | TENTURA
Patras
der berühmte Likör von Patras. Ihr Name stammt aus den „tentuires alcooliques“ und „tintura“; das bedeutet Lösungen – Extraktionen von aromatischen Materialien in Alkohol, so dass ihr Aroma ausgezeichnet und stabilisiert werden kann! Intensive Aromen von Zimt, Trockenobst und Schokolade | 3,30 |



Alkoholfreie Getränke

		€
170	Pepsi-Cola ^{1,9}	0,3l 4,00
171	Pepsi-Cola Light	0,3l 4,00
172	Mirinda ³	0,3l 4,00
173	Schwip Schwap ^{1,3,9}	0,3l 4,00
174	Seven Up	0,3l 4,00
175	Apfelsaftschorle	0,3l 4,00
176	Mineralwasser	Fl. 0,25l 2,70
177	Mineralwasser	Fl. 0,75l 7,50
178	Schweppes Ginger Ale ¹	Fl. 0,2l 3,50
179	Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2l 3,50
180	Schweppes Tonic ¹⁰	Fl. 0,2l 3,50
181	Griechisches Stilles Wasser	Fl. 0,5l 5,30
182	Griechisches Stilles Wasser	Fl. 1l 8,90



Säfte

		€
190	Apfelsaft	0,3l 4,30
191	Orangensaft	0,3l 4,30
192	Kirschnektar	0,3l 4,30
193	Bananennektar	0,3l 4,30
194	KiBa (Kirsch-Banane)	0,3l 4,30
196	Mangonektar	0,3l 4,30

Warme Getränke

		€
210	Espresso	Tasse 2,60
211	Doppelter Espresso	Tasse 4,70
212	Kaffee	Tasse 3,20
213	Cappuccino ⁶	Tasse 3,70
214	Milchkaffee ⁶	Schale 4,50
215	Latte Macchiato ⁶	Glas 4,50
216	Latte Macchiato mit Sirup ^{1,6}	Glas 4,80
217	Griechischer Mocca	Tasse 3,20
223	Doppelter Griechischer Mocca	Tasse 5,60
218	Heisse Schokolade mit Sahne ⁶	Tasse 5,00
219	Heisse Schokolade mit Amaretto ¹ und Sahne ⁶	Tasse 6,00
220	Grog mit 4cl Rum ¹	Glas 6,80
221	Tee - verschiedene Sorten	Tasse 3,50





Flaschenbiere

		€
230	Maisel's Weisse ^{A, Weizen, Gerste}	0,5l 5,50
233	Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A, Weizen, Gerste}	0,5l 5,50
237	Veltins Alkoholfrei ^{A, Gerste}	0,33l 4,20

Griechische Flaschenbiere

		€
240	Mythos ^{A, Gerste}	0,33l 4,10

Biere vom Fass

		€
250	Veltins ^{A, Gerste}	0,25l 3,30
251	Veltins ^{A, Gerste}	0,4l 5,20
252	Krušovice Imperial ^{A, Gerste}	0,3l 3,90
253	Krušovice Imperial ^{A, Gerste}	0,5l 6,40
254	Grevensteiner Original ^{A, Gerste}	0,3l 3,90
255	Grevensteiner Original ^{A, Gerste}	0,5l 6,40
256	Alster (Bier mit Sprite) ^{A, Gerste}	0,25l 3,30
257	Alster (Bier mit Sprite) ^{A, Gerste}	0,4l 5,20

Metaxa

		€
260	Metaxa 5 Sterne ¹	2cl 4,50
261	Metaxa 7 Sterne ¹	2cl 5,00
262	Metaxa Grande Fine ¹	2cl 7,00

Aperitif

		€
265	Aperol Spritz ¹	0,2l 7,00
266	Campari Orange ¹	0,2l 7,00
267	Martini Bianco	5cl 6,50
268	Martini Rosso	5cl 6,50
269	Gin Tonic ¹⁰	0,2l 7,00
270	Hugo	0,2l 7,00



A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische

E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf,

N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere

1). mit Farbstoff 2). mit Konservierungsstoff 3). mit Antioxidationsmittel 4). mit Geschmacksverstärker

6). geschwärzt 9). koffeinhaltig 10). chininhaltig 12). mit Aspartam (enthält eine Phenylalaminquelle)

Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. & Service.

Aperitif 2cl Fl. 0,2L
Ouzo

Jivaeri 3,20 14,00

Katsaros Nikolaos & Co., Tirnavos • Alkoholgehalt: 40%
100% Destillat von dreifachem Destillationsprozess,
reine und komplexe Aromen von Anis und frischen Kräutern
wie Basilikum, Minze, Wacholder, Rosmarin und Fenchel,
im Geschmack fruchtig, kräutrig, ausgewogen, vollmundig,
komplex, milder Nachgeschmack, sehr lang anhaltend,
150 Jahre alte Familientradition

Barbayanni Blue 4,10 16,90

Barbayanni, Plomari • Alkoholgehalt: 43 %
100% Destillat, reine Aromen von Anis und verschiedenen Kräutern
wie Basilikum, Pfefferminz und Fenchelkernen, im Geschmack fruchtig,
sehr aromatisch, ausgewogen, sehr lange Nachhaltigkeit

Tsipouro

Babatzim mit Anis 4,10 16,90

Babatzim, Thessaloniki • Alkoholgehalt: 42%
reine, intensive Aromen von verschiedenen Gewürzen und Kräutern,
im Geschmack kräutrig, ausgewogen, vollmundig, mild,
aromatisch, lang anhaltend
130 Jahre alte Familientradition

Idoniko 3,80 15,20

Costa Lazaridi, Drama • Alkoholgehalt: 42%
100% Destillat, sehr intensive Aromen von Anis, Zimt;
Fenchel und verschiedenen Kräutern, im Geschmack fruchtig,
ausgewogen, aromatisch, lang anhaltend

Schaumweine 0,2L Fl. 0,75L

Blink ° 8,20 30,70

Blink Wines, Limnos
Rebsorte: Muscat d' Alexandrie (Biologischer Anbau)
gelbgoldene Farbe, lebendige gleichmäßige Perlen,
Aromen von Aprikose, Zitrone, Jasmin und Rosenblüten,
im Geschmack fruchtig, blumig, sehr aromatisch, elegant

Weißweine	0,2L	FL. 0,75L
Anixia	7,00	25,70
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki Rebsorte: Malagousia / Chardonnay glänzend, grünelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weißen Blüten und Gras mit dezenten Noten von frischem Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, ausgewogen		
Apelia Gold Label, lieblich	6,50	23,50
Greek Wine Cellars, Attika • Rebsorte: Savvatiano, Roditis blasse, goldgelbe Farbe, Aromen von Melone und Bananen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, dezente Süße, lang anhaltend		
Lalikos The White	8,20	30,50
Lalikos Wines, g.g.A. Kavala • Rebsorte: Sauvignon Blanc / Assyrtiko goldgelbe Farbe, intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Steinfrüchten und exotische Früchten wie Melone, im Geschmack intensiv fruchtig, delikate Säure, erfrischend, lang anhaltend		
Amethystos	8,70	32,50
Costa Lazaridi, Drama • Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Helles Strohgelb mit grünen Reflexen an den Rändern, Aromatisch duftend mit provokativen fruchtigen Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten wie Ananas und floralem Hintergrund, im Geschmack reichhaltig, körperreich, ausgewogene Säure, langer Abgang		
Aplá		30,30
Oenops Wines, Drama • Rebsorten: Malagousia, Assyrtiko, Roditis Beeindruckend ist die Frische dieser Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Roditis, die wunderbar leicht und aromatisch ist. In der Nase grüner Apfel, florale Noten und ein Hauch exotischer Früchte. Der Körper besticht durch seine feine, schlanke Linie und frische Säure.		

Roséweine	0,2L	FL. 0,75L
Anixia	7,00	25,70
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki • Rebsorte: Xinomavro glänzende rosé Farbe, intensive Aromen von Roten Beeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen mit Noten von getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, komplex, erfrischend, lang anhaltend		
Theopetra BIO	8,70	30,80
Tsililis, g.g.A. Meteora • Rebsorten: Limniona, Syrah Aus biologisch angebauten Trauben der Sorte Limniona und Syrah. Der intensiv roséfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren sowie süßliche Aromen nach Marmelade, Karamell und Vanille. Am Gaumen rund und weich und ausbalancierten erfrischenden Abgang geprägt.		
Orinos Ilios		28,50
Semeli Winery, g.g.A. Peloponnes • Rebsorte: Agiorgitiko helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süße Gewürze und Milkschokolade, im Geschmack fruchtig und etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlerer Abgang		

Rotweine	0,2L	FL. 0,75L
Anixia	7,00	25,70
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki • Rebsorten: Merlot / Xinomavro purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, Aromen von schwarzen Beeren, roten Blumen und getrockneten Tomaten, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, lebendige Säure, lang anhaltend		
Apelia Black Label, lieblich	6,50	23,50
Greek Wine Cellars, Nemea • Rebsorte: Agiorgitiko kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren, Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig, rund, runde Tannine, im Abgang nach Beerenkonfitüre mit etwas Schokolade		
Domaine Mega Spileo III Cuvée	8,70	32,50
Cavino, g.g.A. Achaia Rebsorten: Mavrodaphne / Cabernet Sauvignon / Agiorgitiko dunkle purpurrote Farbe, Aromen von Syrup, roten und schwarzen Früchten, Keksen, süßen Gewürzen, elegante Taninen, fruchtig, rauchig, langer Abgang		
Mylopotamos	9,30	33,60
Mylopotamos, g.g.A. Berg Athos Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Limnio dunkle, purpurrote Farbe, Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, angenehm, lang anhaltend		
Mavroudi		27,30
Tsantali, g.g.A. Thrakien • Rebsorte: Mavroudi Dieser Thrakis-Wein wurde aus handgelesenen Trauben der einheimischen Sorte Mavroudi vinifiziert. Er stammt aus dem Weingut der Winzerfamilie Tsantali in Maronia, in Nordgriechenland und reift für 6 Monate in kleinen Barriques. Purpurrot in der Farbe, Fruchtaromen mit leichten Vanillenoten im Hintergrund. Feinwürzig, vollmundig und weich im Geschmack.		
Ktima Chrisohoou		31,50
Estate Chrisohoou, g.U. Naousa • Rebsorte: Xinomavro helle, rote Farbe mit bräunlichen Reflexen, komplexe Aromen von roten Früchten, passierter Tomate und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer und Nelken mit feinen Noten von Vanille und Tabak im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, würzig, vollmundig, geschmeidige Tanninen, feine Säure, ausgewogen, sehr lang anhaltend		
Papaioannou Nemea		34,60
Vineyards Papaioannou, g.U. Nemea Rebsorte: Agiorgitiko (Biologischer Anbau) kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren, Pfeffer, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine Tanninen, vollmundig, nachhaltig nach Sauerkirsche, lang anhaltend		