

Taverna
Filoxenia

**Griechisch - Zypriotisches
Restaurant**

Maßmannstr. 7 • 12163 Berlin
Tel. 030-793 18 48

Mezedakia / Vorspeisen / Tapas

- | | |
|---|--------------|
| 1. SKORDOPSOMO | 3,50 |
| Knoblauchbrot mit Tomaten und Zwiebeln | |
| 2. TZATZIKI | 4,60 |
| Quark mit Gurken und Knoblauch | |
| 3. ELIES KE PIPERIES - Oliven und Peperoni | 5,10 |
| 4. SKORDALIA | 4,40 |
| Pürierte Kartoffeln mit Knoblauch | |
| 6. FETA | 6,70 |
| Schafskäse, garniert | |
| 7. KOPANISTI | 5,30 |
| Pürierter Schafskäse mit Paprika, pikant | |
| 8. TARAMAS | 4,70 |
| Fischrogenpaste | |
| 9. DOLMADAKIA | 5,90 |
| Gefüllte Weinblätter | |
| 10. PANTZARIA | 5,50 |
| Rote Beete mit Tzatziki | |
| 11. PIKILIA | 11,90 |
| Kalte Vorspeisenplatte des Hauses | |
| 12. FÜR 2 PERSONEN | 22,00 |
| 13. PIKILIA GYROS | 15,90 |
| Warme und kalte Vorspeisenplatte mit Gyros | |
| 711. PIKILIA ZESTI & KRIA | 14,90 |
| Warme und kalte Vorspeisenplatte des Hauses | |
| 712. FÜR 2 PERSONEN | 25,90 |



Mezes Zestos / Warme Vorspeisen / Tapas

- | | |
|--|--------------|
| 23. GIGANTES | 8,90 |
| Dicke Bohnen aus dem Ofen mit Feta | |
| 25. PATATES SPITIKES | 4,60 |
| Hausgemachte Pommes frites mit Parmesan | |
| 27. KOLOKITHAKIA TIGANITA | 7,50 |
| Zucchinihops | |
| 28. MELITZANES TIGANITES | 7,50 |
| Frittierte Auberginen | |
| 29. MELITZANA FOURNATI | 8,50 |
| Aubergine aus dem Backofen, verfeinert mit Öl, Tomaten, Knoblauch und Parmesan | |
| 30. FETA FOURNOU | 8,50 |
| gebackener Feta mit Zwiebeln und Tomaten | |
| 34. BOUGOUDI SERRAIKO | 8,50 |
| 3 verschiedene Käsesorten vom Backofen nach Rezept aus Serres | |
| 35. TA SOUZOUKAKIA TIS GIAGIAS | 10,00 |
| 5 Hackröllchen nach Oma's Rezept | |



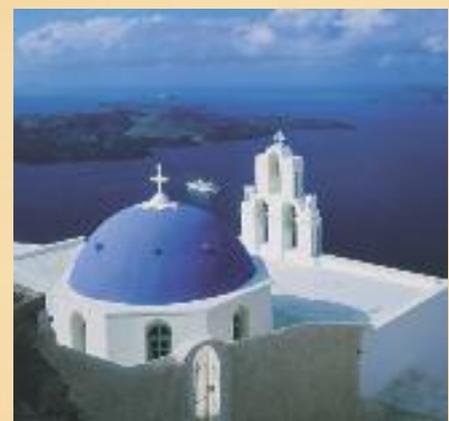
- | | |
|---|--------------|
| 36. ARNISIA SOUVLAKIA | 11,50 |
| 2 Lammspieße mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt | |
| 37. KOTOSOVLAKIA | 10,50 |
| 2 Hähnchenspieße mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt | |
| 38. SOUVLAKIA | 10,50 |
| 2 Schweinefleischspieße mit Zwiebeln und Paprika, gegrillt | |
| 40. GYROS TIGANAKI | 10,50 |
| Kleines Gyros als Appetitanreger | |
| 41. TA PAIDAKIA TOU ALEKOU | 13,00 |
| 3 Lammkoteletts, gegrillt | |
| 42. O MEZES TOU ILIA | 11,50 |
| Kalbsleber in Rosmarinsauce | |
| 43. TIROPITAKIA | 10,50 |
| 3 gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta, dazu Salat und Tzatziki | |



- | | |
|--|--------------|
| 433. SPANAKOPITAKIA | 10,50 |
| 3 gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta und Spinat, dazu Salat und Tzatziki | |
| 44. TALABÄLLCHEN | 12,00 |
| 4 Bällchen aus geriebenen Kartoffeln und Rindergehacktem, dazu Tzatziki, Taramas und Skordalia | |
| 46. HALOUMI | 12,50 |
| 4 Scheiben Haloumi (Ziegenkäse) gegrillt mit Salat und Tzatziki | |
| 56. SAGANAKI | 8,90 |
| panierter Feta | |
| 32. MANITARIA GEMISTA | 11,00 |
| gefüllte Champignons mit Spinat und Feta in Sahnesauce, mit Edamer überbacken | |
| 33. PEPERIES STO GRILL | 7,50 |
| gegrillte Peperoni mit Knoblauch | |

Psaromezedes / Fischtapas

- | | |
|--|--------------|
| 47. SARDELES TIGANITES | 10,50 |
| Sardellen aus der Pfanne | |
| 48. MIDIA SAGANAKI | 10,50 |
| Muscheln in Tomatensauce mit geriebenem Feta | |
| 50. GARIDES SAGANAKI | 11,50 |
| Schrimps in Tomatensauce mit geriebenem Feta | |
| 51. CALAMARAKIA TIGANITA | 12,00 |
| Baby Calamares aus der Pfanne | |



I Suppes tou Iliia / Ilias Suppen

- | | |
|--|-------------|
| 53. DOMATOSOUPA
Tomatensuppe | 6,50 |
| 54. FASOLADA
Bohnensuppe | 6,50 |
| 55. KOTOSOUPA
Hühnersuppe | 6,50 |
| 17. PSAROSOUPA
Fischsuppe | 7,00 |



I Salatitses tis Petroulas / Petroulas Salatteller

- | | |
|--|--------------|
| 14. SALATAKI
Kleiner gemischter Beilagensalat | 4,00 |
| 15. MIKRI CHORIATIKI
Kleiner Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta | 6,50 |
| 16. GROßER GEMISCHTER SALAT | 9,00 |
| 18. CHORIATIKI
Großer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta | 10,00 |
| 19. KOTOSALATA
gemischter Salat mit gegrillten
Hähnchenbrustfiletstreifen und Parmesan | 13,50 |
| 20. SALATA PSARIKON
gemischter Salat mit Scampi,
Lachsfiletstreifen und Walnusskernen | 14,50 |
| 21. I SALATA TOU ALEKOU
Salat mit gegrilltem Lammrückenfilet | 14,50 |

1. SkordopSomo	3,50
Knoblauchbrot mit Tomaten und Zwiebeln	

Apo toournaki tou Stamati / Aus Stamatis Backofen

- 70. TO PASTITSIO TOU STAMATI** **15,00**
 Stamatis Makkaroniaufauf mit Rindergehacktem
 und Béchamelcreme überbacken, dazu Salat
- 71. MOUSSAKAS** **17,00**
 Auberginenaufauf mit Kartoffelscheiben
 und Hackfleisch, mit Béchamelcreme überbacken,
 dazu Salat
- 72. STIFADO** **15,50**
 Original griechischer Eintopf mit Kaninchen
 und Zwiebeln, verfeinert mit Rotwein und
 verschiedenen Gewürzen, dazu Salat
- 73. LAMMHAXE** **19,50**
 Geschmorte Lammhaxe in einer
 Rotwein-Tomatensauce, dazu Backkartoffeln,
 grüne Bohnen und Salat
- 74. EXOHIKO** **20,00**
 Geschmortes Lammfleisch mit Feta, Gemüse
 und Kartoffeln, dazu Salat
- 59. GEMISTES PEPIERIES** **15,00**
 gefüllte Paprika mit Rindegehacktem
 und Reis, serviert mit Backkartoffeln,
 Feta und Tzatziki, dazu Salat



Apo tin Varka tou Petran / Von Petrans Boot

- 80. TSIPOURA** **19,00**
 Dorade Royal vom Grill, dazu Beilage* und Salat
- 82. GIGANDO GARIDES** **19,00**
 6 Großgarnelen am Spieß mit Taramas,
 dazu Beilage* und Salat
- 83. PSAROPIATELA** **24,00**
 Fischplatte mit gebratenen Großgarnelen,
 Calamares, Sardellen und Fischfilet, Lachs
 dazu Taramas, Beilage* und Salat
- 84. FÜR 2 PERSONEN** **45,00**
- 86. SOLOMOS SKARAS** **20,00**
 Lachsfilet vom Grill, dazu Taramas, Beilage* und Salat
- 87. KALAMARIA SKORDO** **18,50**
 frittierte Calamares mit Knoblauch,
 dazu Taramas, Beilage* und Salat



*** = Beilage nach Wahl**

Reis, Pommes frites, Nudelreis, Backkartoffeln, Kroketten
 Grüne Bohnen oder hausgemachte Pommes frites

Gia tous Makaronades / Nudelgerichte

66. **MAKARONADA ME SOS DOMATAS** 9,00
Nudeln mit Tomatensauce
67. **MAKARONADA MANITARIA** 11,00
Spaghetti mit Champignons aus dem Ofen
mit Edamer überbacken
69. **MAKARONADA TOU PSARA** 13,00
Spaghetti mit Meeresfrüchten nach Fischer's Art



Überbackenes

75. **JUVETSI-GYROS** 17,00
Gyros mit Nudelreis, überbacken
mit Edamer, dazu Salat
76. **JUVETSI-LAMM** 19,00
Lammfleisch mit Nudelreis,
überbacken mit Edamer, dazu Salat
77. **GYROS METAXA** 18,00
Gyros in Metaxasauce mit Edamer überbacken,
dazu Beilage* und Salat



Pfännchengerichte

90. **TIGANIA CHIRINI RIGANATI** 17,00
Schweinefiletgeschnetzeltes
in einer Oregano-Weißweinsauce,
dazu Beilage* und Salat
91. **TIGANIA LEMONATI** 17,00
Hähnchengeschnetzeltes in einer Zitronensauce,
dazu Beilage* und Salat
92. **TIGANIA KOTOPOULO ME MANITARIA** 18,00
Hähnchengeschnetzeltes in einer
Champignon-Sahnesauce,
dazu Beilage* und Salat
93. **TIGANIA ARNI THYMARATI** 19,50
Lammgeschnetzeltes in einer
Thymian-Weißweinsauce,
dazu Beilage* und Salat



100. **KEFTEDAKIA SALZA** 18,00
Hackfleischbällchen, Paprika und Zwiebeln
aus der Pfanne in Tomatensauce,
dazu Beilage* und Salat
101. **SIKOTAKI ME KREMIDIA KAI MANITARIA** 17,00
Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln
und Champignons, dazu Beilage* und Salat

*** = Beilage nach Wahl**

Reis, Pommes frites, Nudelreis, Backkartoffeln, Kroketten
Grüne Bohnen oder hausgemachte Pommes frites

Apo Skara / Vom Grill und Drehspieß

- | | |
|--|--------------|
| 102. KOTOPOULO PIPERATO | 17,00 |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Pfeffer-Rahmsauce mit Beilage* und Salat | |
| 103. ARNISIO SOUVLAKI | 25,00 |
| Großer Lammspieß vom Grill,
dazu Beilage* und Salat | |
| 104. ARNISIO FILETO | 25,00 |
| Lammfilet vom Grill, dazu Beilage* und Salat | |
| 105. LADADIKA | 17,90 |
| 2 Rinderhacksteaks und Gyros,
dazu Beilage* und Salat | |
| 106. SOUVLAKIA | 17,90 |
| 2 Schweinefleischspieße,
dazu Beilage* und Salat | |
| 107. GYROS | 16,90 |
| Gyros, dazu Beilage* und Salat | |
| 108. SOUZOUKAKIA | 17,50 |
| 3 Rinderhacksteaks mit Beilage* und Salat | |



**Mit folgenden Saucen
können Sie Ihre Gerichte
gerne verfeinern:**

CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
PFEFFER-RAHMSAUCE
METAXA-SAUCE
TOMATEN-KNOBLAUCH-SAUCE
FETA-SAUCE
TEUFEL-SAUCE (SCHARF)

4,00-€

- | | |
|---|--------------|
| 109. FILOXENIA- TELLER | 18,00 |
| 1 Schweinefleischspieß und Gyros,
dazu Beilage* und Salat | |
| 110. LAMMTELLER | 25,00 |
| Lammspieß, Lammkotelett und Lammfilet
mit Beilage* und Salat | |
| 111. PAIDAKIA | 23,50 |
| 4 Lammkotelettes mit Kräuterbutter,
dazu Beilage* und Salat | |
| 112. BIFTEKI | 18,50 |
| Gegrilltes Rinderhacksteak gefüllt mit Feta,
dazu Beilage* und Salat | |
| 113. FILOXENIA HAUSPLATTE | 25,00 |
| Lammkotelett, Gyros, Souvlaki,
Hähnchenbrustfilet, Rinderhacksteak und
Schweinesteak, dazu Beilage* und Salat | |
| 114. FÜR 2 PERSONEN | 48,00 |
| 116. MEZE-PLATTE | 26,00 |
| Vorspeisenplatte, anschließend Hauptgericht
bestehend aus Lammkotelett, Gyros, Souvlaki,
Rinderhacksteak und Schweinesteak, dazu Beilage* | |
| 117. FÜR 2 PERSONEN | 49,00 |

*** = Beilage nach Wahl**

**Reis, Pommes frites, Nudelreis, Backkartoffeln, Kroketten
Grüne Bohnen oder hausgemachte Pommes frites**



Ta Pedika tis Fillias / Fillias Kinderteller - für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|--------------|
| 60. SOUVLAKI PEDIKO
1 Schweinespieß mit Beilage* und Salat | 11,00 |
| 61. KOTOSOVLAKI PEDIKO
1 Hähnchenspieß mit Beilage* und Salat | 11,00 |
| 62. GYROS PEDIKO
Gyros mit Beilage* und Salat | 11,00 |
| 63. BIFTEKI PEDIKO
Gegrilltes Rinderhacksteak mit Beilage* und Salat | 11,50 |
| 64. SCHNITZEL PEDIKO
Schweineschnitzel mit Beilage* und Salat | 11,00 |



Mit folgenden Saucen können
Sie Ihre Gerichte gerne verfeinern:

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| 130. CHAMPIGNON-RAHMSAUCE | 4,00 |
| 130. PFEFFER-RAHMSAUCE | 4,00 |
| 130. METAXA-SAUCE | 4,00 |
| 130. TOMATEN-KNOBLAUCH-SAUCE | 4,00 |
| 130. FETA-SAUCE | 4,00 |
| 130. TEUFEL-SAUCE (SCHARF) | 4,00 |



Ta epidorpia / Die Nachspeisen

- | | |
|---|-------------|
| 120. HALVAS
Griechische Nachspeise aus Sesam-Honig-Grieß | 5,50 |
| 121. JAOURTI ME MELI
Filoxenia Dessert mit Honig, Zimt und Walnüssen | 6,50 |
| 122. MIKTO MIKRO PAGOTO
Kleines gemischtes Eis mit Sahne und Schokosauce | 4,50 |
| 123. LOUKOUMADES
Quark-Bällchen mit Honig oder Nutella | 7,00 |
| 124. GALAKTOBOUREKO
Vanillegrießbrei umhüllt von Blätterteig,
eingetaucht in einem Zitronen-Honig-Sirup,
dazu 1 Kugel Eis | 6,50 |
| 125. CREPA ME PAGOTO
Süße Crêpe mit 2 Kugeln Eis,
Mandelstreusel und Schokosauce | 7,00 |
| 126. MEGALO PAGOTO
3 Kugeln Eis mit Sahne und Schokosauce | 7,00 |



Kafedes / Kaffee & heiße Getränke

149. Milchkaffee	Tasse	3,50
150. Nescafé Frappé Griechischer Eiskaffee	Glas	3,50
151. Espresso	Tasse	2,50
152. Kaffee	Tasse	2,70
153. Cappuccino	Tasse	3,20
154. Ellinikos Griechischer Mocca	Tasse	3,00
155. Tee verschiedene Sorten	Glas	3,00
156. Grog	Glas	4,00
157. Heiße Schokolade	Glas	3,60
158. Nescafé Zestos Heißer Nescafé mit einer feinen Crema	Tasse	3,50
159. Latte macchiato	Glas	3,50



Anapsiktika / Alkoholfreie Getränke

160. Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,25 l	2,90
161. Mineralwasser mit Kohlensäure	Fl. 0,75 l	6,50
162. Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,90
163. Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	6,50
164. Kleines Softgetränk Coca-Cola^{1,9}, Fanta^{1,3}, Sprite, Apfelschorle	0,2 l	2,90
187. Fassbrause	0,2 l	2,60
165. Großes Softgetränk Coca-Cola^{1,9}, Fanta^{1,3}, Sprite, Fassbrause, Apfelschorle	0,4 l	4,50
166. Bauer Säfte klein Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichnektar, Bananennektar, Sauerkirschnektar	0,2 l	3,00
167. Bauer Säfte groß Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichnektar, Bananennektar, Sauerkirschnektar	0,4 l	4,90
168. Schweppes Bitter Lemon¹⁰, Ginger Ale¹, Tonic Water¹⁰	Fl. 0,2 l	3,10
169. Kraft Malz¹	Fl. 0,33 l	3,00
214. Coca-Cola Zero^{1,2,5,9,12}	Fl. 0,33 l	3,90



(1). mit Farbstoff(en) • (2). mit Konservierungsstoff(en) • (3). mit Antioxidationsmittel (5). mit Süßungsmittel(n) • (6). geschwärzt
(9). koffeinhaltig • (10). chininhaltig • (12). mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) • Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service

Sämtliche Bilder und Logos sind eingetragene Warenzeichen der jeweiligen Hersteller.

verwendete Bilder: © WH CHOW - Fotolia.com, © bofotolux - Fotolia.com, © Farida - Fotolia.com, © RAMON CAMI - Fotolia.com, © Eishier - Fotolia.com
© dedi - Fotolia.com, © openlens - Fotolia.com, © Farida - Fotolia.com, © Markus - Fotolia.com, © jean claude braun - Fotolia.com, © Sandes - Fotolia.com,
© Y. Papadimitriou - Fotolia.com, © Milos Kotek - Fotolia.com, © Eduard Shelesnjak - Fotolia.com, © Timothy McMahon - Fotolia.com,
© B.and E. Dudzinsky - shutterstock.com

Bier vom Faß

375. Warsteiner Pils	0,3 l	3,20
175. Warsteiner Pils	0,5 l	4,20
376. Alsterwasser	0,3 l	3,20
176. Alsterwasser	0,5 l	4,20
377. Budweiser Budvar	0,3 l	3,30
177. Budweiser Budvar	0,5 l	4,30
378. König Ludwig dunkles	0,3 l	3,30
178. König Ludwig dunkles	0,5 l	4,30
380. König Ludwig Weissbier	0,3 l	3,30
180. König Ludwig Weissbier	0,5 l	4,30



Flaschenbier

183. Berliner Weiße - rot ¹ oder grün	0,33 l	3,40
185. Mythos - griechisches Bier	0,33 l	3,50
186. Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,50
184. König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	4,20
181. König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5 l	4,20
182. König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,20



Aperitifs

170. Martini Bianco	4cl	4,00
171. Campari ¹ (Soda oder Orange)	mit 4cl	5,00

Spirituosen

190. Ouzo	2cl	2,00
191. Ouzo Plomari	2cl	2,50
261. Ouzo Plomari	Fl. 0,2l	13,00
192. Tsipouro	2cl	3,00
262. Tsipouro	0,25l	13,90
193. Metaxa 5 ***** (1)	2cl	2,50
194. Metaxa 7 ***** (1)	2cl	3,00
195. Averna Amaro ¹	2cl	2,50
196. Grappa	2cl	2,50
197. Sambuca	2cl	3,00
198. Amaretto	2cl	2,50
203. Baileys ¹	2cl	3,00
205. Johnnie Walker Red Label ¹	2cl	3,50
206. Johnnie Walker Black Label ¹	2cl	4,50
207. Shivas Regal ¹	2cl	4,90
208. Ramazzotti ¹	2cl	3,50
209. Vodka Absolut	2cl	3,50
219. Longdrinks	mit 4cl Spirit	6,00



Apo ta Varelia tou Barba Paßchali Aus Paßchalis Weinfässern

RETSINA MALAMATINA

Ein Klassiker griechischer Trinkkultur und der im Ausland bekannteste Wein.
Ein Original, das keine großen Ansprüche stellt und nicht nur gut zu deftigen Gerichten der griechischen Küche passt, sondern sie auch bekömmlich macht.

210. 0,2 l	211. 0,25 l	212. 0,5 l	213. 1.0 l
4,50 €	4,90 €	9,60 €	17,50 €

RETSINA ROSÉ TSANTALI,

Ein trockener gehartzter Roséwein mit unverwechselbarem würzigem Geschmack.
Ein Klassiker griechischer Trinkkultur, der viele Weinfreunde begeistert und mit steigender Anhängerzahl im Ausland zunehmend an Bedeutung gewinnt.

215. 0,2 l	216. 0,25 l	217. 0,5l	218. 1.0 l
4,70 €	5,20 €	10,50 €	19,00 €

CAMBAS BLANC, WEIß (auch als Weinschorle)

Mit seinem leichten Bouquet und seinem unaufdringlichem Aroma ist er aber auch der ideale Wein für gemütliche Stunden mit Freunden oder zu zweit.
In der Weinserie "Greek Heritage" widmet sich die Kellerei CAMBAS typischen und klassischen Weinsorten aus Griechenland und hebt diese hervor.
Ein sehr gut abgestimmter, leichter und trockener Weißwein mit eigener Note.

220. 0,2 l	221. 0,25 l	222. 0,5 l	223. 1.0 l
4,50 €	4,90 €	9,60 €	17,50 €

MAKEDONIKOS TSANTALI, WEIß/ROT

Die Weinbrautradition in Makedonien ist so alt wie die Ruinen des Altertums.
Die Liebe zu diesem traditionellen, leichten, halbtrockenen und sehr aromatischen Wein mit 12 Vol.% ist vermutlich ebenso alt. Genießen Sie diesen Wein zu mediterranen Köstlichkeiten, zu Obst, oder nur so...

225. 0,2 l	226. 0,25 l	227. 0,5 l	228. 1.0 l
4,70 €	5,20 €	10,50 €	19,00 €

IMIGLIKOS NEMEA, ROT

Ein aromatischer, halbsüßer Rotwein der Spitzenklasse, aus dem besten Anbaugebiet Europas "Nemea" n Griechenland. Der Imiglikos Nemea weist ein brillantes und pures rotes Kirschrot auf, zum Glasrand erscheinen hellere Rotnuancen.
Das Aroma ist intensiv und gut balanciert. Ansätze von Wildfrüchten, Vanille und Zimt.
Im Mund erscheint er kraftvoll und harmonisch mit leichter Säure und vollem Körper.

230. 0,2 l	231. 0,25 l	232. 0,5 l	233. 1.0 l
4,50 €	4,90 €	9,60 €	17,50 €



IMIGLIKOS WEIß,

Ein halbsüßer Wein, der bei Zimmertemperatur geöffnet und dann in einem Glas mit Eiswürfeln sehr sehr lecker schmeckt! Nur einer der vielen Vorschläge, welche wir bekamen. Machen Sie Ihr eigenes Rezept und persönliches

235. 0,2 l	236. 0,25 l	237. 0,5 l	238. 1.0 l
4,50 €	4,90 €	9,60 €	17,50 €

NEMEA SPECIAL, ROT (auch als Weinschorle)

Der Nemea Special von der genossenschaftlichen Nemea Kooperative wird sortenrein aus der griechischen Rebsorte Agiorgitiko St. Georgs-Rebe gewonnen. Angebaut wird die Appellation Nema im Osten der griechischen Insel Peloponnes. Dieser trockene griechische Rotwein hat eine rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Er zeichnet sich durch die für die Agiorgitiko-Rebe typischen Aromen von Himbeeren und Johannisbeere aus. Er begleitet hervorragend gegrillte und gebratene Fleischgerichte, sowie Hartkäse.

240. 0,2 l	241. 0,25 l	242. 0,5 l	243. 1.0 l
4,50 €	4,90 €	9,60 €	17,50 €

MAVRODAPHNE, ROT, LIKÖRWEIN

Ein wundervoller, süßer Rotwein und ein echter Klassiker der griechischen Weinkultur. Eine verführerische Kombination der Mavrodaphne und der Trauben aus Korinth. Gehaltvoll und schmeichelhaft hinterlässt er einen perfekten Eindruck.

245. 0,2 l	246. 0,25 l	247. 0,5 l	248. 1.0 l
4,80 €	5,20 €	10,50 €	19,00 €

SAMOS PATRAS, WEIß, LIKÖRWEIN

Ein mehrfach prämiertes Muskatwein bester Qualität von der weltberühmten Insel Samos. Erzeugt aus den weißen Muskat-Trauben, die auf den Weingärten der sonnenverwöhnten Insel Samos prächtig gedeihen. Der Samos ist ein sehr leckerer, süßer Muskatwein mit vollfruchtigem und samtigen Charakter. Er ist ein ausgezeichnetes Dessertwein von edler und nicht zu aufdringlicher Süße, am Gaumen und im Abgang sehr weich und schmeichelnd.

250. 0,2 l	251. 0,25 l	252. 0,5 l	253. 1.0 l
4,80 €	5,20 €	10,50 €	19,00 €

AMINDEON ROSÉ,

Ein frischer, trockener und fruchtiger Rosewein mit lebendigem Rosa aus der Kombination der Traubensorte Roditis und Agriorgitiko. Einzigartig im Geschmack und gut bekömmlich für alle Jahreszeiten. Gut gekühlt wird dieser Rosewein gerne zu leichten Mahlzeiten gereicht. Fruchtig und mild im Abgang.

255. 0,2 l	256. 0,25 l	257. 0,5 l	258. 1.0 l
4,70 €	5,20 €	10,50 €	19,00 €

