

The Greek Restaurant *mylos*

Griechische & Mediterrane Küche



Hier genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre griechische Köstlichkeiten - gekonnt zubereitet und freundlich serviert.

Unsere vielseitige Karte wird täglich durch einige besondere Tagesgerichte bereichert.

Öffnungszeiten:

Montags - Ruhetag (außer an Feiertagen)

Di.-Sa. 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23.30 Uhr - warme Küche bis 22.30 Uhr

Sonn- & Feiertage 11.30 - 23.30 Uhr - warme Küche bis 22.30 Uhr



Scannen Sie den QR-Code ein, um direkt auf die Website zu gelangen.



Scannen Sie den QR-Code ein, um direkt auf die Facebook-Seite zu gelangen.

Freies Internet: Mylos I — mylos1111

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.

ELLADA- HELLAS

Das Land der Götter ist
Göttlich schön. Antike zum
Anfassen: Ein Hauch Mystik
schwebt immer noch über den
Tempeln, Amphitheatern und
Historische Stätten wie
Olympia. Die Hauptstadt und
Kulturmetropole Athen, deren berühmte
Akropolis weithin sichtbar ist, bekommt
Ordentliche Konkurrenz von vielen Inseln,
die wie Farbkleckse im Meer verstreut sind.
Die Sommerinsel Kreta, das grün Korfu, das
Wanderparadies Samos oder die Partyinsel Mykonos.
Langeweile ist hier ein Fremdwort



Gruiten – Das historische Dorf an der Düssel



Die erste urkundliche Erwähnung Gruitens stammt aus
Dem 11. Jahrhundert. Der älteste steinerne Zeitzeuge ist
Der Turm der romanischen St. Nikolaus-Kirche. Er ist
Das älteste erhaltene Gebäude auf Haaner Stadtgebiet.
Erbaut wurde die alte Kirche im 12. Jahrhundert, bis
1895 war sie vollständig erhalten, seither steht nur noch
Der Turm.

Mitte des 15. Jahrhunderts ist das historische Gruiten so
Gut wie komplett. Fast alle Höfe entlang der Düssel und
Der Kleinen Düssel, die heute noch bestehen oder bis ins
20. Jahrhundert bestanden
Haben, sind zu dieser Zeit bereits urkundlich belegt.

The Greek Restaurant
 milos

Im Mühlengrund

Gambas-Night

Jeden Mittwoch
ab 17.30 Uhr

1 kg Gambas mit grünem Salat

25,00€

Vohwinkeler Str. 31 · 42781 Haan

Tel. 02104 / 60 555 · Fax 02104 / 95 36 137

Vegane Griechische Küche

Vorspeisen

905. Tzatziki
Mit veganem Sojajoghurt 6,30
906. Bourjoudi
Veganer Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Oregano im Ofen gebacken 10,50

Hauptspeisen

907. Bifteki
Veganes Hacksteak, gefüllt mit veganem Fetakäse, Tomate, Peperoni, Pommes, Ajvar und Salat 17,50
908. Veganes Gyros
mit Pommes, veganem Tzatziki und Salat 16,10
909. Soutzoukakia
Vegane Hackröllchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Reis und Salat 16,10

Nachspeisen

910. Baklavas
Blätterteig (vegan) mit Walnüssen gefüllt 7,90
911. Kataifi
Engelshaar gerollt mit Walnüssen 7,90
912. Veganes Vanilleeis
mit heißen Kirschen 7,90

Soupes - Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. Tomatosupa
hausgemachte Tomatensuppe | 6,90 |
| 2. Kotosupa
hausgemachte Hühnersuppe nach griechischer Art | 7,30 |

Krúi Mezzedes - Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 5. Zaziki ^{A2} | 5,90 |
| 6. Taramas ^{2,6,7,A7}
Fischrogensalat | 6,50 |
| 7. Chtipiti ^{A2}
Schafskäse-Creme mit Kräutern, pikant | 7,00 |
| 9. Dolmadakia
Gefüllte Weinblätter mit Reis | 7,80 |
| 10. Oliven ¹³ und Peperoni ⁶ | 6,80 |
| 11. Fetakäse ^{A2}
mit Oregano und Olivenöl | 9,90 |
| 12. Mezze-Teller für 1 Person
Zaziki ^{A2} , Taramas ^{A7} , Chtipiti ^{A2} , Dolmadakia, Feta ^{A2} , Oliven ¹³ , Peperoni ⁶ | 12,90 |



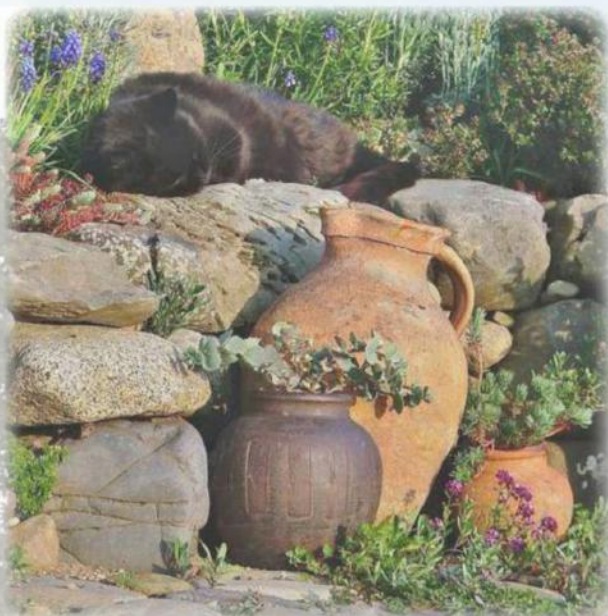
Zestí Mezzedes - Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 13. Gegrillte Peperoni ⁶ | 8,80 |
| 14. Florinis
Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ^{A2} | 8,10 |
| 15. Saganaki
Crustierter Fetakäse ^{A6} | 9,90 |
| 16. Feta Psiti
Fetakäse ^{A6} in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven | 10,90 |
| 17. Gigantes
Dicke Bohnen mit Fetakäse ^{A2} überbacken | 8,30 |
| 18. Htapodi Sharas
Gegrillter Oktapus ^{A7} , Essig-Ölmarinade | 16,50 |
| 19. Boujourdi
Feta und Gouda Käse mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken (Pikant) | 10,50 |
| 20. Gavros Tiganitos
Abchovies (Sardellen) paniert aus der Pfanne | 10,00 |
| 21. Garides Saganaki
Scampis ^{A7} mit Tomatensauce ^{A9} und Fetakäse ^{A2} | 12,50 |
| 22. Kolokithakia
gebratene Zucchini mit Zaziki ^{A2} | 7,90 |
| 23. Skordopsomo
Gegrilltes Ciabatta Brot mit Knoblauch und Gouda Käse überbacken | 7,90 |
| 24. Mezze-Teller
für 1 Person
Zucchini, Auberginen, Paprika, Saganaki, Zaziki ^{A2} | 13,90 |



Salates - Salate

- | | |
|---|-------|
| 27. Horiatiki | 13,30 |
| Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse ^{A2} ,
Peperoni ⁶ , Oliven ¹³ und Essig-Ölmarinade | |
| 28. Chefsalat Mylos | 16,50 |
| Gambas auf buntem Salat mit Zitronenöldressing | |
| 29. Gyros auf Greek Salat | 14,70 |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven,
Peperoni und Essig-Ölmarinade | |
| 30. Kotosalata | 14,40 |
| Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat und Senfhonig dressing ^{A3} | |
| 31. Salata Wodini | 18,10 |
| Rinderfiletstreifen auf Salat mit Balsamicodressing | |



Specialité tou Spitiou - Spezialitäten des Hauses

- | | |
|--|-------|
| 49. Gyros mit Pommes, Zaziki ^{A2} und Salat | 15,60 |
| 50. Souvlaki
Spieß vom Schweinenacken mit Zaziki ^{A2} , Pommes und Salat | 15,60 |
| 51. Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse ^{A2} , Tomate, Peperoni, Pommes,
(hausgemachtem) Ajvar ^{A2} und Salat | 16,80 |
| 52. Mosharisio Sykoti
Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln ^{A1} , dazu Backofenkartoffeln und Salat | 21,90 |
| 53. Paidakia Arnisia
5 Lammkoteletts mit Pommes und Salat | 21,90 |
| 54. Arnisio Souvlaki
Lammspieß mit (hausgemachtem) Ajvar ^{A2} , Potatoes und Salat | 21,90 |
| 55. Gyros Tiganaki
Gyros in Metaxa Sauce, Pommes und Salat | 17,60 |
| 56. Gyros Fournou
Gyros in Metaxa oder Sauce Bernaise und Käse überbacken, mit Pommes und Salat | 18,60 |
| 57. Grillteller Mylos
Gyros, Schweinefleischspieß, Lammkoteletts, Schweinefilet,
Kalbsleber dazu Zaziki, Pommes oder Reis und Salat | 21,50 |
| 58. Grillteller
Gyros, Schweinesteak, Souzouki, Pommes, Tarama ^{A7} und Salat | 16,50 |
| 59. Grill Teller Chef
Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Pommes, Zaziki ^{A2} und Salat | 17,50 |
| 60. Gyros Kotopoulo
Hähnchen Gyros mit Potatoes, Zaziki und Salat | 16,50 |
| 25. Pikilia Sharas Grillplatte für 2
Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, 2 Souzoukakia,
Zaziki ^{A2} , Pommes und großer Salat | 44,00 |



Sas protinoume - Wir empfehlen Ihnen

- | | |
|---|-------|
| 61. Suzukakia | 15,60 |
| Hackfleischröllchen mit Tomaten-Basilikum- oder Metaxasauce ^{A9} ,
Reis und Salat | |
| 62. Arnisio Kotsi | 18,60 |
| Lammhaxe in Tomatensauce ^{A9} mit grünen Bohnen oder
Reis und Salat | |
| 63. Gofos Amisios | 21,90 |
| Lammhüfte mediterrane Art mit getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce ^{A1} ,
Backofenkartoffeln und Salat | |
| 64. Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1} | 14,50 |
| oder mit Jägersauce ^{A1} , dazu Pommes und Salat | |
| 65. Arni Fournou | 22,90 |
| Lammschulter mediterraner Art aus dem Backofen
mit Backofenkartoffeln und Salat | |
| 71. Mousakas | 18,50 |
| Auflauf mit Auberginen, Gehacktem, Kartoffeln,
Bechamel Creme ^{A2} und Salat | |
| 72. Suvla Feta | 21,80 |
| Schweinefilet gerollt am Spieß, mit Feta Käse gefüllt,
Paprika und Zwiebeln, dazu Potatoes und Salat | |



Filets - Steaks

- | | |
|--|-------|
| 66. Psaronefri Sharas | 20,30 |
| Schweinefilet Medallions mit Kräuterbutter, dazu Backofenkartoffeln und Salat | |
| 67. Psaronefri Tiganaki | 21,90 |
| Schweinefilet mit Metaxasauce ^{A2} oder Pfeffersauce ^{A1} , Potatoes und Salat | |
| 69. Wodino Fileto | 29,90 |
| Arg. Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce ^{A1} , Folienkartoffeln und Salat | |
| 70. Kotopulo Sharas | 16,90 |
| Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce ^{A1} , Folienkartoffel ^{A2} und Salat | |
| 75. Black Angus | 26,90 |
| Rumpsteak mit Röstzwiebeln ^{A1} oder Pfeffersauce ^{A1} , dazu Folienkartoffel ^{A2} und Salat | |
| 76. To Piatou tou Chef | 25,90 |
| Rind - Lamm- Schweinefilet gegrillt, Potatoes und Salat | |
| 79. Hirina Stekakia | 16,70 |
| Schweinesteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel ^{A2} und Salat | |
| 80. Arnisio Fileto | 25,50 |
| Lammfilet gegrillt, Folienkartoffel ^{A2} und Salat | |



Extra Beilage nach Wahl 5,50
 Pommes frites, Backofenkartoffeln, Reis, Gemüse, Folienkartoffel^{A2}, Grüne Bohnen, Potatoes

Saucen nach Wahl 5,50
 Sauce Bernaise^{A2}, Jägersauce^{A1}, Metaxa-Sauce^{A2}, Ajvar^{A2}, Pfeffersauce^{A1}, Tomaten-Basilikum-Sauce^{A3}, Champignonsauce^{A1}

Psarika Sharas - Spezialitäten aus dem Meer

- | | |
|--|-------|
| 86. Lawráki | 21,90 |
| Wolfsbarsch gegrillt, mit Zitronenölsauce,
Backofenkartoffeln und Salat | |
| 87. Tsípura | 21,90 |
| Dorade Royal mit Zitronenölsauce,
Backofenkartoffeln und Sala | |
| 88. Calamarakia | 18,90 |
| Baby-Calamarí aus der Pfanne mit Knoblauchsauce,
Backofenkaroffel und Salat | |
| 89. Garides | 21,90 |
| Gambas vom Grill nach griechischer
Art mit Gemüse und Salat | |
| 92. Solomos | 21,50 |
| Gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl-Marinade,
gegrillter Kartoffel und Salat | |
| 93. Psaropiatela | 52,00 |
| Fischplatte für 2 Personen
2 Doradenfilets, 2 Lachsfilets, 4 Gambas, 2 Schwertfisch,
Gemüse und großer Salat | |





Seniorenkarte

850. Schweineschnitzel Wiener Art, Pommes und Salat	13,70
851. Gyros mit Pommes, Zaziki und Salat	13,70
852. Gyrosüberbacken Gyros in Metaxasauce, Pommes und Salat.	14,90
853. Suzukakia Hackfleischröllchen in Tomatenbasilikumsauce, Reis und Salat	13,90
854. Suvlaki, Schweinefleischspieß mit Zaziki, Pommes und Salat.	13,70
855. Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Kräuter Butter, Pommes und Salat	14,30

*Die Seniorenkarte gilt ab einem Alter von 65 Jahren.

Pedika piata – Kindergerichte

- | | |
|--|-------|
| 100. Schneewittchen-Teller
Kinderschnitzel mit Pommes und Salat | 10,50 |
| 101. Biene-Maya-Teller
Kindergyros mit Pommes und Salat | 10,50 |
| 102. Pinoccio-Spieß
Souvlaki mit Pommes und Salat | 10,50 |
| 103. Kinderchicken
Hähnchenbrust mit Pommes und Salat | 9,50 |
| 104. Garfield-Teller
Spaghetti mit Tomatensauce und Feta Käse | 9,50 |
| 105. Donald-Teller
Gyros, Schweinesteak mit Pommes und Salat | 11,90 |
| 106. Max und Moritz Teller
Hackfleischröllchen mit Pommes und Salat | 11,90 |



Epídorpiá - Dessert

119. Baklava ^{A6, A15, A16} Blätterteig mit Walnüssen gefüllt	8,50
120. Galaktoboureko Blätterteig gefüllt mit Gries und Vanilleeis ^{A2}	8,50
121. Vanille-Eis ^{A2} mit heißen Kirschen	8,50
122. Kataifi ^{A15} Engelshaar gerollt mit Walnüssen	8,50
123. Yoghurt ^{A2} mit Honig und Walnüssen	8,50
125. Mylos Gelato Eis ^{A2} 3 Kugeln Eis mit Sahne - Vanille, Schoko, Erdbeer	8,50

Allergene: A1=Weizenglutzen, A2=Milch&Laktose, A3=Senf, A4=Schalenfrüchte*, A5=Krebstiere, A6=Eier, A7=Fische, A8=Erdnüsse, A9=Sellerie, A10=Sesam, A11=Soja, A12=Schwefeldioxid, A13=Weichtiere, A14=Lupinien, A15=Weizenmehl, A16=Erdnüsse

*wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien

Zesta Rofimata - Heiße Getränke

201. Tasse Kaffee ¹	2,80
203. Espresso ¹	2,70
204. Cappuccino ^{1, A2}	3,20
205. Milchkaffee ^{1, A2}	3,30
206. Latte Macchiato ^{1, A2}	3,30
207. Griechischer Mokka ¹	3,30
208. Heiße Schokolade mit Sahne ^{1, 6}	3,30
209. Heiße Milch ^{1, A2}	3,30
215. Tee, verschiedene Sorten	2,80
221. Tee schwarz mit Rum	3,50
210. Tee (Griechischer Berg Tee)	3,50



Anthrakuha Pota - Softdrinks

225. Coca Cola ^{1, 2}	0,2 l	3,40
226. Coca Cola light/zero ^{1, 2, 3}	0,2 l	3,40
227. Fanta ^{2, 6}	0,2 l	3,40
228. Sprite	0,2 l	3,40
229. Purezza Still	0,375 ml	3,20
230. Purezza Sparkling	0,375 ml	3,20
231. Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,40
232. Ginger Ale ²	0,2 l	3,40
233. Apfelschorle	0,2 l	3,40
234. Purezza Still Quelle	0,75 ml	6,20
235. Purezza Sparkling	0,75 ml	6,20
236. Orangensaft	0,2 l	3,40
237. Apfelsaft	0,2 l	3,40
238. Mezzo Mix	0,2 l	3,40
241. Füchschen Zitronen Limonade	0,33 l	4,10
251. Füchschen Rhabarber	0,33 l	4,10

Konservierungsstoffe: 1=Koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=enthält Phenyl-Alaninquelle, 5=mit Chinin 6=mit Antioxydationsmittel, 7=mit Konservierungsstoffen, 8=Nektar, 9=mit Farbstoff Carotine, 10=Geschmacksverstärker 11= Taurin, 12=modifizierte Stärke, 13=geschwärzt, 14=Hinterkochen, 15=Phosphat, 16=mit Milcheiweiß



Warelisies Bires - Biere vom Fass

270. Krefelder	0,4l	4,10
239. Krefelder	0,25l	3,10
240. Füchschen Alt	0,25l	3,10
241. Füchschen Alt	0,4l	4,10
242. Füchschen Alt Alk Frei	0,33l	3,90
243. Füchschen Pils	0,3l	4,10
244. König Ludwig Weizenbier, Faß	0,3l	3,90
245. Alster / Radler	0,3l	4,10
247. Malzbier	0,2l	4,10
248. Alkoholfreies Pils, Flasche (Krombacher)	0,33l	3,90
202. Krombacher Alkoholfreies Radler	0,33l	3,90
249. König Ludwig Alkoholfreies Weizenbier, Flasche	0,5l	4,90
250. König Ludwig Weizenbier vom Fass	0,5l	4,90
259. Mythos Pils (Griechisches Pils)	0,3l	4,10
252. Alt Schuss	0,25l	3,10
253. Alt Schuss	0,4l	4,10



Longdrinks

254. Bacardi Cola ^{1,2}	8,10
255. Campari ² Soda/Orange	8,10
256. Wodka Lemon ² /Orange	8,10
257. Dimple Cola ^{1,2}	8,10
258. Johnnie Walker Cola ^{1,2}	8,10

Honeftika pota - Magenbitter

260. Jägermeister	2cl	3,40
261. Fernet Branca	2cl	3,40
262. Fernet Menta	2cl	3,40
263. Killepitsch	2cl	3,40
264. Dornkaat	2cl	3,40
265. Averna	2cl	3,40
266. Averna mit Eis	4cl	5,90
267. Ramazzotti	2cl	4,20
268. Ramazzotti mit Eis	4cl	6,20



Alkooluha pota - Spirituosen

293. Ouzo Plomari mit Eis	4cl	6,70
274. Ouzo Plomari	2cl	4,70
275. Korn	2cl	3,70
276. Tsipouro	2cl	4,70
277. Tsipouro Karafaki	5cl	6,70
281. Sambuca	2cl	3,70
282. Ouzo Pilavas Nektar	2cl	3,70
283. Ouzo Pilavas Nektar mit Eis	4cl	6,70
284. Aperol spritz	0,3l	7,10
285. Rouzo	2cl	4,20
286. Wodka	2cl	3,70
287. Grappa	2cl	5,20
288. Martini weiß	5cl	6,20
289. Bailey's mit Eis	4cl	6,20

The Original Greek Spirit

278. Metaxa *****	3cl	5,70
279. Metaxa *****	3cl	4,70
280. Metaxa Grande Fine, flambiert	3cl	7,70
298. Metaxa Grande Fine	3cl	6,70

Weinkarte



Cuvées

416.



Reife Xinomavro Traube in einer Speziellen Mischung mit Akzenten Von Merlot. Rubinrote Farbe mit Nuancen von mauve. Am Gaumen Eine einzigartige Dichte, die in Einem langen Nachgeschmack führt. Komplexe Aromen von Getrockneten Tomaten, rotem Pfeffer und Beeren

Flasche 0.75L
25,00

417.



Die griechischen Rebsorten Malagouzia und Roditis treffen auf Chardonnay. Die Farbe ist goldgelb mit grünlichen Reflexen. Der ausgewogene, ölige Mund klingt in einem langen Abgang aus.

Flasche 0.75L
23,00

418.



Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Syrah. Ein ausgeglichener Wein mit leuchtend rubinroter Farbe. Im Mund entfalten sich frische Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren, welche in einem ausgiebigen Finale sanft ausklingen.

Flasche 0.75L
23,00

Reinsorting (Rotweine)

410.



Die Vinifizierung findet in kleinen Tanks statt und anschließend reift der Wein in französischen Eichenfässern für 12 Monate. In dieser Flasche balanciert die typische Säure der Xinomavro Traube mit gut bearbeiteten Tanninen und einem explosiven Abgang. Abgefüllt in limitierter Anzahl von 4.000 Flaschen.

Aktuel
Flasche 0.75L
28,00

411.



Ein besonderer Wein der Winzerei Vegoritís, welcher das Zusammenspiel des besonderen Mikroklima der Region mit der bekannten Rebsorte Syrah hervorbringt. Weinberge auf einer Höhe von 650 Metern mit niedrigem Ertrag pro Hektar. Gereift für 12 Monate in Eichenfässern. Samtige Tannine und intensive Aromen von Pfeffer und roten Früchten.

Aktuel
Flasche 0.75L
33,00

Cornetto DRY-MEIDUM

433.



Aus der traditionellen Sorte Zyperus Mavro gewonnen und bei niedrigen Temperaturen vinifiziert, zeichnet er sich durch den Primärgeschmack der Sorte, die Frische und die leuchtende Farbe aus.

Er ist die perfekte Wahl für alle, die einen leichten, angenehmen und erfrischenden Wein bevorzugen, besonders für ein sommerliches Mittagessen.

Genießen Sie ihn kalt zu Meze und leichten Gerichten oder zu Fleisch und Pasta.

24,50€

Persefoni DRY-MEIDUM

434.



Die weiße, einheimische Sorte Xinisteri, die in den Bergen von Paphos auf leichten kalkhaltigen Böden in einer Höhe von 3000 Fuß angepflanzt wurde, liefert uns diesen hervorragenden Weißwein.

Attraktive, helle Farbe mit grünen Reflexen, aromatisiert mit Noten von exotischen Früchten, ist er einer der besten zypriotischen Weißweine.

Genießen Sie ihn kalt zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch, Früchten und Nüssen.

24,50€

Saint Fotios

435.



Ein ausgewogener roter, trockener Wein mit intensivem Geschmack und weichen Gerbstoffen. Er zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und die großartigen Aromen der zypriotischen Sorte aus. Maratheftiko

Die bergigen, biologisch bewirtschafteten Weinberge in großer Höhe und mit maximaler Sonneneinstrahlung sorgen für ein hervorragendes Ergebnis.

Er wird bei 16 - 18 Grad serviert und ist perfekt für Mezes und rotes Fleisch.

28,00€

Liebliche Weine

412



Ein lieblicher, roter Wein mit einer perfekten Balance von Süße und Säure. Charakteristische Aromen von reifer Tomate und ein sehr angenehmer Abgang. Ein idealer Abschluss jeder guten Mahlzeit.

Flasch 0.75L
25,00

413



Die Kühlung am Ende der alkoholischen Gärung hinterlässt feine geschmackliche Nuancen der Rebsorte Xinomavro. Einzigartige exotische Fruchtaromen und reifer Pfirsich verbunden mit einem angenehmen Abgang.

Flasche 0.75L
23,00

415



Eine sehr gelungene Kombination der Xinomavro und Syrah Traube. Ausgeglichene Süße und harmonische Säure. Aromen von wilden Erdbeeren im Mund und Nase führen zu einem angenehmen Abgang. Bester Abschluss jeder genussvollen Mahlzeit.

Flasche 0.75L
23,00

Trocken- Gehartzte Weine

419



Ein trockener, gehartzter Rosewein, hergestellt aus verschiedenen Rebsorten vom Weingut Tsantalis in Chalkidiki.

Er passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, Fisch und leichten Fleischgerichten. Am besten kühl genießen.

19,90 €

450



Dieser absolut verführerische, anmutige Wein spiegelt das einzigartige griechische Terroir wider. Ein Weißwein, den man genießen und mit Freunden und Familie teilen kann.

Mit leuchtend goldgelber Farbe, eleganten Aromen von weißfleischigen Früchten und Frühlingsblumen. Köstlich zu mediterranen Rezepten, griechischer Moussaka, Fisch und anderen Meeresfrüchten, Nudelgerichten oder grünen Salaten.

Ein langanhaltender, fruchtiger Abgang lädt zu einem weiteren Schluck ein. Am besten bei 8 - 10 °C servieren.

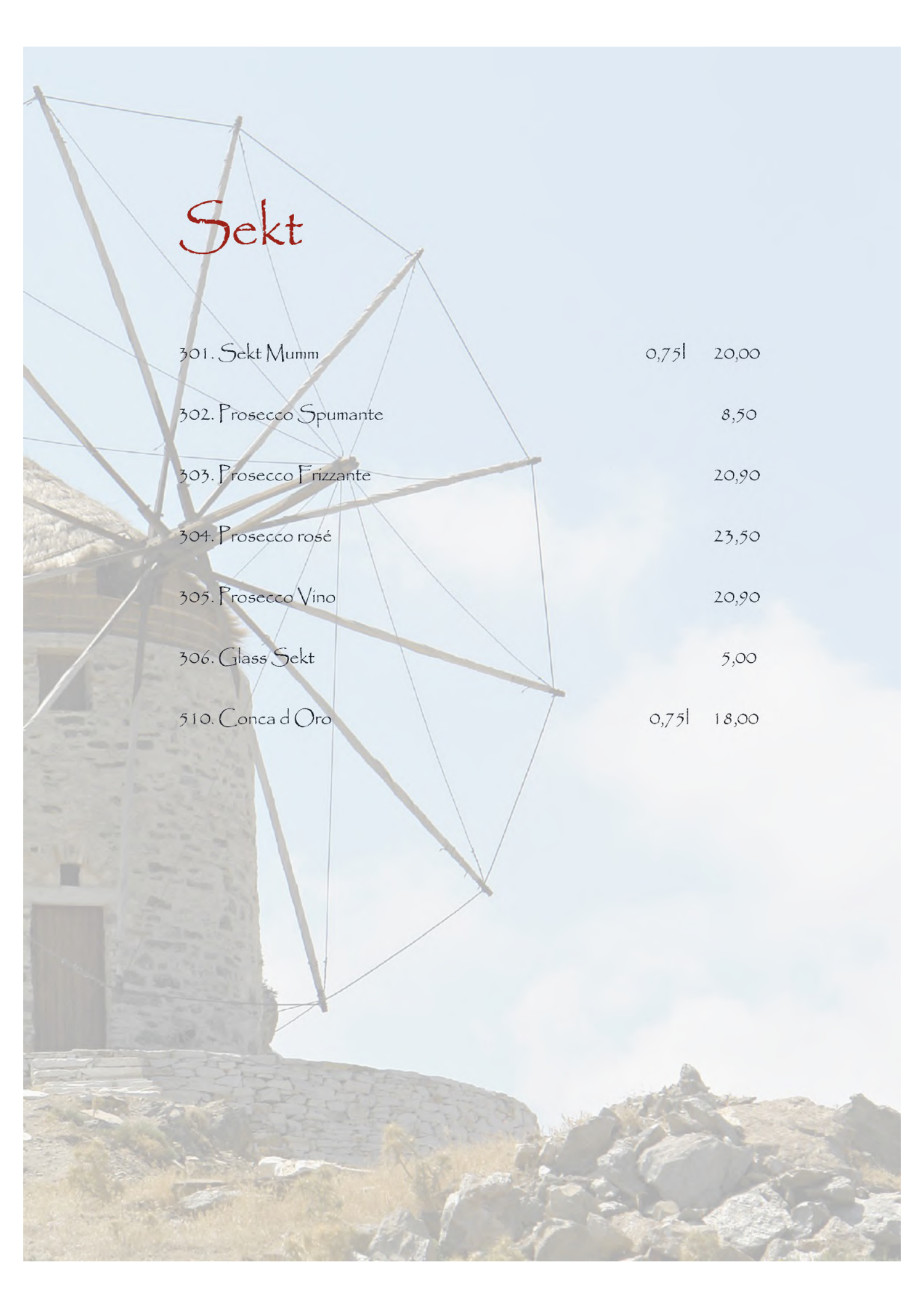
24,00 €

Offene Griechische Landweine

423. Kokkino Xiro – Rotwein trocken	187ml – 500ml 6,50 13,50
424. Kokkino Imigliko – Rotwein lieblich	187ml – 500ml 6,50 13,50
425. Lefko Xiro – Weisswein trocken	187ml – 500ml 5,50 12,50
426. Rosé Xiro – Rosewein trocken	187ml – 500ml 5,50 12,50
430. Lefko Imiglikos – Weisswein lieblich	587ml – 520ml 5,50 12,50
431. Rosé Imiglikos – Roséwein lieblich	187ml – 550ml 5,50 12,50

Offene Weine

400. Weissburgunder (Wasenweiler Winzer, Baden)	0,2l 5,50
401. Pinot Grigio (G. Campagnola, Veneto Italien)	0,2l 5,50
420. Malamatina, geharzter Weißwein	0,25l 6,50
421. Malamatina, geharzter Weißwein	0,5l 10,50
427. Mavrodaphne	0,2l 7,00
428. Samos Weinlikör	0,2l 7,50



Sekt

301. Sekt Mumm	0,75l	20,00
302. Prosecco Spumante		8,50
303. Prosecco Frizzante		20,90
304. Prosecco rosé		23,50
305. Prosecco Vino		20,90
306. Glass Sekt		5,00
510. Conca d'Oro	0,75l	18,00