



**griechisches Restaurant
seit 1982**

Herzlich willkommen im Akropolis!

„... Man nehme von allem nur das Beste.“ (Oscar Wilde)

...das ist unser Rezept, seit wir im Jahr 1982 das Restaurant Akropolis eröffneten. Mit diesem Rezept ist das Akropolis seit Jahrzehnten weit über die Grenzen von Melle hinaus bekannt und beliebt.

„Von allem nur das Beste nehmen“

und aus jeder Kultur das Beste anbieten:

So leben wir griechische Tradition und Esskultur und so verbinden wir sie mit deutscher Qualität und mit Zutaten aus der Region um Melle. Zutaten, bei denen wir wissen, dass sie ohne Gentechnik, ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker und immer frisch bei uns ankommen.

Das garantieren unsere Lieferanten jeden Tag.

Jeder Mensch hat irgendwo seine Wurzeln, zu denen er dann und wann den Weg zurück sucht. Und jeder Mensch hat Flügel, mit denen er neue Ziele entdeckt. Heute wissen wir als Akropolis-Team, dass man seine Wurzeln nicht vergessen sollte, aber dass das Ziel dort ist, wo man zu Hause ist: in Melle Eicken.

Danke an alle unsere Gäste und Freunde, die uns geholfen haben unser Ziel zu finden. Wir freuen uns auf viele schöne Stunden mit Euch...

Zoi Beletsioti und das Akropolis-Team

Unsere Stammlieferanten:

Bosse-Kartoffeln, Melle · Owi-Eier, Enger · Ahlmeyer Getränke, Melle · Biewener Gemüsebau, Melle · Riedel Fleischhandel, Badbergen · Atlas Food GR · T&W Druck, Melle · SB-Osnabrück

Täglich von 17:30 - 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12:00 - 14:00 Uhr und von 17:30 - 23:00 Uhr

Montag Ruhetag, außer an Feiertagen

AKROPOLIS
Griechisches Restaurant

Inh. Zoi Beletsioti · Buersche Straße 74 · 49324 Melle/Eicken
Telefon 0 54 22-34 29 · Email: info@akropolis-melle.de
Internet: www.akropolis-melle.de

Warmes mediterranes Buffet

(nur am Wochenende · Fr., Sa., So. von 17.30 – 21.30 Uhr)

pro Person	15,50 €
Kind pro Lebensjahr	1,00 €

Zu besonderen Anlässen erhalten Sie unser Spezialbuffet zu anderen Preisen.

Suppen

- Kotosoupa** 4,00 €
Hühnersuppe, zubereitet nach Art des Hauses
- Ntomatosoupa²** 4,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und frischer Petersilie
- Gyrossuppe** 4,00 €
zubereitet nach Art des Hauses

Vorspeisen

- Zaziki²** 4,00 €
Klassische Joghurtspeise, hausgemacht mit Knoblauch und Gurkenstücken
- Oktopus** 8,50 €
Stücke vom Tintenfisch, in Essig und Öl eingelegt, mit Zwiebeln garniert
- Krebsschwänze gebacken** 7,50 €
mit Aioli
- Oktopus vom Grill** 8,50 €
in Olivenöl und Essig
- Sardinen** 6,50 €
gebraten mit Zitrone
- Gemischte Vorspeisen^{2,4}** 10,50 €
Weißkäse gebacken, Zaziki, Knoblauchbrot, gefüllte Blätterteigröllchen
- Weißkäse mit Tomaten und Zwiebeln** 6,00 €
- Taramas** 5,00 €

Zu den Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Brot.

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|----------------|
| 20. Dolmadakia¹ | 6,50 € |
| Weinblätter nach Art des Hauses,
gefüllt mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce | |
| 20A. 10 Garnelen | 8,50 € |
| mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Petersilie | |
| 21. Gegrillte Peperoni | 5,50 € |
| in Olivenöl und Essig eingelegt,
garniert mit frischem Knoblauch | |
| 22. Florinis² | 6,00 € |
| Rote milde Paprika,
gefüllt mit Weißkäse, Knoblauch und Dill | |
| 23. Skordopsomo^{2,4} | 4,50 € |
| Gegrilltes Knoblauchbrot mit einem feinen
Olivenöl-Knoblauch-Dill Aufstrich, dazu Zaziki | |
| 24. Zucchini^{1,2,4} | 5,00 € |
| Gebraten im Bierteig, dazu Zaziki | |
| 25. Gefüllte Blätterteigröllchen^{1,2} | 6,00 € |
| mit Gouda, Kochschinken und Aioli | |
| 26. Garnelen Saganaki² | 8,00 € |
| in Tomatensauce, überbacken mit Weißkäse | |
| 27. Saganaki² | 6,50 € |
| Gebackener Weißkäse | |
| 28. Pfännchen | 7,50 € |
| im Backofen zubereitet:
Weißkäse mit frischen Tomaten,
Peperoni und Knoblauch | |
| 28A. Blätterteigkäse frittiert^{2,4,6} | 8,00 € |
| mit Honig und Walnüssen | |
| 29. Meze (warme Vorspeisenplatte)^{1,2} | 11,50 € |
| Gebackener Weißkäse, Zucchini, gefüllte Florinis,
Dolmadakia und gegrillte Peperoni | |

Zu allen warmen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Brot.

Tapas^{2,4}

14,50 €

- | | |
|--|---|
| 30. Zaziki, Gyros
Gegrillte Peperoni
Weißkäse überbacken
Brot | 31. Zaziki, Gyros überbacken
Skordopsomo
Blätterteigröllchen
Brot |
| 32. Fitness
Hähnchenstreifen gegrillt
Mediterranes Gemüse
Butterreis
rote milde Paprika, Brot | 33. Fisch¹
Garnelen Saganaki
Krebsschwänze, Aioli,
Taramas, Sardinen,
Brot |
| 42. Vegetarisch^{1,2,4}
Gebackener Weißkäse,
Dolmadakia (Weinblätter
mit Reis), gegrilltes
Knoblauchbrot
Folienkartoffel mit Zaziki,
Brot | 33. Vegan^{1,2,4}
Dicke Bohnen, Zucchini
gebraten, Pommes, Medi-
terranes Gemüse in
Rotweinsauce, Brot |

Wählen Sie gerne zu jedem Tapas-Gericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.

Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Salate

- | | |
|--|---------------|
| 35. Bauernsalat nach Art des Hauses²
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Weißkäse,
Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni | 8,50 € |
| 36. Choriatiki²
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Weißkäse, Zwiebeln, Oliven dazu Olivenöl | 8,50 € |
| 37. Großer Salat vom Buffet
Stellen Sie sich einen Salat vom Buffet zusammen | 7,00 € |
| 37A. Kleiner Salat vom Buffet
Stellen Sie sich einen Salat vom Buffet zusammen | 3,50 € |
| 38. Salata me Kotopoulo (Hähnchenbrustfiletsalat)
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Paprika,
mit Hähnchenbrustfiletstreifen | 9,50 € |
| 39. Salata me Gyros (Gyrossalat)
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Gyros
mit French Dressing ² | 9,50 € |

Dressings: Olivenöl mit Essig, Joghurt oder French

Fisch



50. Seezungenfilet² in der Pfanne zubereitet dazu eine Folienkartoffel gefüllt mit Zazik	16,00 €
50A. Kalamaris vom Grill² gefüllt mit versch. Käse und milde Paprika, dazu Wedges	17,00 €
51. Calamari^{1,4} Tintenfischringe in einer hausgemachten Aioli - Sauce, dazu Reis	15,00 €
52. Lachsfilet² in der Pfanne zubereitet, dazu eine Folienkartoffel gefüllt mit Zaziki	16,00 €
52B. Lachs auf grünen Bandnudeln mit Sahnesauce	16,50 €
53. Schollenfilet in der Pfanne gebraten mit Reis	15,00 €
54. Scampis mit Spaghetti in einer Knoblauch-Tomaten-Sauce	19,50 €
54A. Garnelen (geschält) mit pikanter hausgemachter Sauce und Wedges	19,00 €
54B. Garnelen vom Grill¹ mit Aioli und Reis	18,50 €
55. Poseidon - Fischplatte⁴ Seezunge, Calamari, Garnelen, dazu Butterreis	19,90 €
56. Dorade Royal, vom Grill nach eigener Rezeptur, mit Rosmarinkartoffeln	19,50 €
85F. Fischplatte^{2,4,6} Vorspeise: Krebschwänze Hauptgericht: Lachs, Garnelen, Kalamaris dazu Reis Dessert: Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	pro Person: 24,50 €

Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.
Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Grillspezialitäten

60. Gyros (hausgemacht)²	12,00 €
mit frischen Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki	
61. Gyros in Metaxasauce	13,50 €
mit Käse ^{*3} überbacken, dazu Pommes Frites	
61A. Spezial-Gyros mit Weißkäse²	14,00 €
in der Pfanne gebraten, dazu Brot	
61B. Olympia-Pfanne²	15,00 €
Gyros á la Creme, mit Penne	
62. Souvlaki²	13,00 €
Zwei Schweinefleischspieße, dazu Reis und Zaziki	
62A. Schweinefilet mit frischem Gemüse überbacken²	15,00 €
in Sahnesauce mit Pommes Frites	
63. Souvlaki in Metaxasauce	14,50 €
Zwei Schweinefleischspieße in Metaxasauce mit Käse ^{*3} überbacken, dazu Pommes Frites	
63A. Hähnchenbruststreifen in Metaxasauce	14,50 €
mit Käse überbacken dazu Pommes Frites	
64. Bauern - Souvlaki²	14,50 €
Zwei Souvlaki-Spieße mit Paprika, dazu Reis und Zaziki	
65. Souzouki^{1,2}	12,50 €
Griechische Hackfleischspezialität, dazu Reis und Zaziki	
65A. Souzouki in Metaxasauce	14,50 €
mit Käse überbacken dazu Pommes Frites	
66. Bifteki^{1,2}	13,50 €
Griechische Hackfleischspezialität mit Weißkäse gefüllt, dazu Reis und Zaziki	
67. Rinderleber mit Röstzwiebeln²	13,00 €
dazu Reis und Zaziki	

**Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.
Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.**

Grillplatten

73. Meller - Platte²	14,00 €
Gyros und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
73A. Kreta - Platte²	15,00 €
Gyros, Rinderleber und Bauern Souflaki, dazu Reis und Zaziki	
74. Meteora - Platte²	15,00 €
Gyros, Souzouki und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
75. Bauern - Platte²	14,00 €
Gyros und Rinderleber, dazu Reis und Zaziki	
76. Akropolis - Platte²	15,00 €
Gyros, Steak und Souvlaki, dazu Reis, Zaziki	
77. Zoi - Platte²	15,00 €
Gyros, Steak und Bifteki, dazu Reis und Zaziki	
78. Christina - Platte²	16,50 €
Gyros, Lammfilet und Lammkotelett, mit Reis und Zaziki	
79. Eickener - Platte²	15,50 €
Gyros, Steak, Bifteki und dicke Bohnen, mit Reis und Zaziki	
80. Athen - Platte²	16,00 €
Gyros, 2 Souzouki und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
80A. Mykonos - Platte²	16,50 €
Gyros, 2 Bifteki und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
81. Vier Dörfer - Platte²	17,00 €
Gyros, Bifteki, Lammfilet, Schweinefiletröllchen, dazu Reis und Zaziki	
82. Grill - Platte²	18,50 €
Gyros, Souvlaki, Souzouki, Steak, Rinderleber, Lammkotelett, dazu Reis und Zaziki	
85. Zorbas Menü^{2,6}	pro Person: 24,50 €
<i>Vorspeise:</i> Zaziki, Brot	
<i>Hauptgericht:</i> Gyros, Steak, Souvlaki, Lammkotelett, dazu Reis, Zaziki, Pommes Frites, Bauernsalat	
<i>Dessert:</i> Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen oder Panna Cotta mit Erdbeersauce	

Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.
Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Spezialitäten aus dem Backofen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 90. | Moussaka^{1,2}
hausgemachter, griechischer, überbackener Auflauf | 14,00 € |
| 91. | Lammfleisch
vom Backofen mit Spaghetti | 14,00 € |
| 92. | Lammfleisch
mit Kritharaki und Tomatensauce, überbacken | 14,00 € |
| 93. | Lammfleisch
mit dicken Bohnen und Tomatensauce, überbacken | 14,00 € |
| 94. | Lammfleisch
mit Stifado (Zwiebeln) und Tomatensauce, überbacken | 14,00 € |

Geflügelspezialitäten

- | | | |
|------|---|---------|
| 101. | Hähnchenbrustfilet²
mit Gouda und Tomaten überbacken,
serviert mit Pommes Frites | 14,50 € |
| 103. | Fitnessplatte^{1,2}
2 Hähnchenspieße mit Paprika, Tomaten
gebackener Schafskäse und Zaziki | 15,50 € |
| 104. | Hähnchenbrustfilet¹
mit Sauce Hollandaise und Pommes frites | 14,50 € |

Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet. Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Beilagen

- | | | |
|------|---|--------|
| 130. | Pommes Frites | 2,50 € |
| 131. | Bratkartoffeln mit feinen Speckwürfeln und Zwiebeln | 3,00 € |
| 132. | Djuvec Reis | 2,50 € |
| 133. | Folienkartoffel mit Zaziki | 3,50 € |
| 134. | Wedges | 2,50 € |
| 135. | Dicke Bohnen | 3,00 € |
| 136. | Mediterranes Gemüse in Rotweinsauce | 3,50 € |
| 137. | Kroketten | 2,50 € |
| 138. | Rosmarinkartoffeln | 3,00 € |

Saucen

- | | | |
|------|---------------|--------|
| 140. | Aioli - Sauce | 2,50 € |
| 141. | Metaxasauce | 2,50 € |
| 145. | Ketchup | 0,50 € |
| 146. | Mayonnaise | 0,50 € |

enthält: 1 = Ei, 2 = Laktose, 3 = Trockenobst, 4 = Weizenmehl, 5 = Konservierungsstoffe, 6 = Nüsse, 7 = Farbstoff, 8 = Süßungsmittel; Alle o. a. Preise verstehen sich in Euro, inkl. der ges. gelt. MwSt und inkl. der Bedienung.

Spezialitäten des Hauses

71.	Schweinefilet Röllchen mit Weißkäse gefüllt, dazu Reis und Zaziki	17,00 €
71A.	Karamellisiertes Schweinefilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,50 €
72.	Tiganaki 3 Schweinelendchen mit Metaxasauce und Bratkartoffeln	16,50 €
72A.	Rumpsteak Maredo 200 g mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,50 €
83.	Steak - Platte Schweinesteak, Rumpsteak, Schweinefilet mit Kräuterbutter, Zaziki und Pommes Frites	19,50 €

Lamm - Spezialitäten

68.	Lammkotelett (Weider) serviert mit Reis und Zaziki	16,50 €
69.	Lammfilet gegrillte Lammfilets in Rotweinsauce mit mediterranem Gemüse, dazu Butterreis	19,00 €
70.	Lammrückensteak mit mediterranem Gemüse, Rosmarienkartoffeln	19,00 €
87.	Lammplatte 1 Lammrückensteak, 1 Lammfilet, 2 Lammkotelett mit mediterranem Gemüse in Rotwein, dazu Reis	22,50 €
89.	2 Lammspieße mit Paprika, Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki	19,50 €

Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.
Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Kleine Gerichte

120E. Gyros²	10,00 €
mit Pommes Frites und Zaziki	
121E. Souzouki²	10,00 €
und Pommes Frites und Zaziki	
122E. Souvlaki²	10,00 €
dazu Pommes Frites und Zaziki	
123E. Hähnchenbrustfilet¹	10,00 €
mit Pommes Frites und Aioli	
124E. Spaghetti mit Hackfleisch^{1,4}	9,00 €
mit Käse überbacken	
125E. Gyros in Metaxasauce²	11,00 €
mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
126E. Souvlaki in Metaxasauce²	11,00 €
mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
127E. Scampis am Spieß¹	10,00 €
mit Reis und Aioli	
128E. Schnitzel^{1,4}	10,00 €
mit Pommes Frites	

Kinderkarte

bis zur Einschulung

K1 König der Löwen	5,50 €
Gyros mit Pommes	
K2 Herkules	5,50 €
Souvlaki mit Pommes	
K3 Rocky	5,50 €
Souzouki (Hackbällchen) mit Pommes	
K4 Bambi	5,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	
510. Smarties Eis²	3,00 €
eine Kugel Erdbeereis mit Smarties, Erdebeersauce und Waffel	

Wählen Sie gerne zu jedem Hauptgericht 1 Salat aus unserem Salatbuffet.
Jeder weitere Salatteller vom Buffet wird mit 2,50 € berechnet.

Feine Desserts

500.	Griechischer Joghurt^{2,6} mit Honig, garniert mit Walnüssen	4,50 €
501.	Coupe Dänemark² Cremiges Vanillieis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffel	4,50 €
502.	Amarena Becher² Cremiges Vanillieis mit Amarenakirschen, Amarensauce, Sahne und Waffel	5,00 €
503.	Baklawa oder Galaktobouriko² Bitte fragen Sie unseren Service	5,00 €
504.	Gemischtes Eis² 3 Kugel leckeres Eis nach Wahl mit Sahne und Waffel	4,50 €
505.	Schokosoufflé^{1,2} gefüllt mit Schokosauce, dazu eine Kugel Vanillieis	5,00 €
506.	Schokokuss² köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis mit Schokosauce, Sahne und Waffel	4,50 €
507.	Panna Cotta² mit Erdbeersauce	5,00 €
508.	Eierlikör Becher^{1,2} Cremiges Vanillieis mit Eierlikör, Sahne und Waffel	5,50 €
509.	Vanillieis² mit heißen Himbeeren	6,00 €
510.	Smarties Eis² eine Kugel Erdbeereis mit Smarties, Erdbeersauce und Waffel	3,00 €

Heiße Getränke / Kaffee

160.	Griechischer Mokka	2,50 €
161.	Kaffee	2,20 €
162.	Espresso	2,20 €
163.	Cappuccino	2,50 €
164.	Latte Macchiato²	2,80 €
166.	Tee (Schwarzer, Grüner, Früchte, Kamille oder Pfefferminz)	2,00 €

enthält: 1 = Ei, 2 = Laktose, 3 = Trockenobst, 4 = Weizenmehl, 5 = Konservierungsstoffe, 6 = Nüsse, 7 = Farbstoff, 8 = Süßungsmittel; Alle o. a. Preise verstehen sich in Euro, inkl. der ges. gelt. MwSt und inkl. der Bedienung.

Biere



	0,2 l	0,4 l
Krombacher, vom Fass	1,60 €	3,20 €
Herforder Pils, vom Fass	1,60 €	3,20 €
König Ludwig, Hefeweizen, vom Fass	0,5 l:	3,70 €
König Ludwig, Dunkel, vom Fass	0,5 l:	3,70 €
Herforder Pils, alkoholfrei	0,33 l:	3,00 €
König Ludwig Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l:	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ⁷	2,00 €	3,50 €
Coca Cola Light ^{7,8}	2,00 €	3,50 €
Fanta ^{7,8}	2,00 €	3,50 €
Sprite ⁸	2,00 €	3,50 €
Apfelschorle	2,00 €	3,50 €
	0,25 l	0,75 l
Christinen Mineralwasser naturell, medium oder spritzig	2,00 €	4,90 €
Vita Malz	0,33 l:	2,50 €
Fassbrause Zitrone	0,33 l:	2,50 €
Fassbrause Holunder	0,33 l:	2,50 €

Fruchtsäfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,20 €	4,00 €
Apfelsaft	2,20 €	4,00 €
Bananensaft	2,20 €	4,00 €
Kirschsft	2,20 €	4,00 €
KiBa (Kirsch - Banane)	2,20 €	4,00 €
Bitter Lemon	2,20 €	4,00 €
Ginger Ale	2,20 €	4,00 €

Alle Getränke im Biergarten 0,4 l (außer Kinder)

Spirituosen

Ouzo	40 %	2 cl: 2,00 €
Ouzo-Flasche	40 %	0,75 l: 25,00 €
Metaxa (5 Sterne)	40 %	2 cl: 3,00 €
Metaxa (40 Jahre alt)	40 %	2 cl: 4,00 €
Tsipouro	38 %	2 cl: 2,50 €
Sambuca	40 %	2 cl: 2,50 €
Fernet Branca	39 %	2 cl: 2,50 €
Ramazotti	30 %	2 cl: 2,50 €
Smirnoff Vodka	40 %	2 cl: 2,50 €
Embryo ^{1,2} Pfirsichliquer, Baileys u. Grenadine		2 cl: 2,50 €
Baileys ²		2 cl: 3,50 €
Longdrinks 4 cl Alkohol, Eis		5,00 €
Aperol Spritz		5,00 €

Sekt

Freixenet, trocken	0,2 l: 4,50 €
	0,75 l: 20,00 €

außer Haus

**Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.
Verlangen Sie bitte unseren MENÜ PASS und erhalten Sie
nach 10 Hauptgerichten einen Gutschein über 15 € gratis.**

Catering

**Ab 20 – 120 Personen bringen wir Ihnen gerne zu jeder
Gelegenheit Ihr Essen nach Hause. Sprechen Sie uns gerne an.**

Gutscheine

Bei uns erhalten Sie Gutscheine für jede Gelegenheit.

**Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen und
freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!**

Offene griechische Rotweine

	0,25 l	0,5 l
Hauswein trocken	5,00 €	9,00 €
Tsantali Imiglykos, (lieblich) Tafelwein	4,50 €	8,00 €
Tsantali Makedonikos, (trocken) Aromareicher Topikoswein aus Makedonien	5,00 €	9,00 €
Tsantali Naoussa, (trocken) Qualitätswein aus Naoussa, ausgebaut im Barrique	5,00 €	9,00 €
Merlot, (trocken)	5,50 €	10,00 €

Offene griechische Weißweine

	0,25 l	0,5 l
Tsantali Imiglykos, (lieblich) Tafelwein	4,50 €	8,00 €
Tsantali Retsina, (trocken) geharzte Weinspezialität	5,00 €	9,00 €
Tsantali Makedonikos, (halbtrocken) Fruchtiger Topikoswein aus Makedonien	5,00 €	9,00 €

Offene griechische Roséweine

	0,25 l	0,5 l
Tsantali Makedonikos, (trocken) Fruchtiger Topikoswein aus Makedonien	4,50 €	8,00 €

Griechische Rotweine, Flasche 0,75 l

CaraMelo leichter griechischer Rotwein, lieblich 10% Alkohol	<i>0,75 l: 17,50 €</i>
Tsantali Chalkidiki Organic, Merlot – herzhaft weich, saftig und gehaltvoll	<i>0,75 l: 22,50 €</i>
Tsantali Rapsani Idika Epilegmenos trocken, eindrucksvoll samtig-weich mit langem Nachgeschmack	<i>0,75 l: 29,50 €</i>
Thraki Mavroudi weich im Geschmack mit samtigen Abgang	<i>0,75 l: 21,50 €</i>

Griechische Weißweine, Flasche 0,75 l

CaraMelo leichter griechischer Weißwein, lieblich 10% Alkohol	<i>0,75 l: 17,50 €</i>
Tsantali Chalkidiki sortenrein aus biologischem Anbau, fruchtig, belebend und trocken	<i>0,75 l: 22,50 €</i>
Kanenas eleganter, frisch und gehaltvoll, Aromen von frischen Zitrus- und Muskat-Früchten	<i>0,75 l: 24,50 €</i>
Tsantali Santorini lebhaft, ausgewogen mit intensiver Mineralität und charakteristischer Säure	<i>0,75 l: 22,50 €</i>
Malamatina geharzte Weinspezialität	<i>0,75 l: 22,50 €</i>

Griechische Roseweine, Flasche 0,75 l

CaraMelo leichter griechischer Rosewein, lieblich 10% Alkohol	<i>0,75 l: 17,50 €</i>
Kanenas Aromen von Rosen-, Erdbeer-, und Kirschkonfitüre, fruchtig und spritzig	<i>0,75 l: 24,50 €</i>