

## Sehr geehrter Gast!

Genießen Sie besondere griechische Spezialitäten.  
Dazu köstlichen Wein aus dem Land der Sonne und des Meeres. Und das alles bei mediterraner Gastfreundschaft, wie in Griechenland selbst.  
Wir werden Sie verwöhnen und unser Bestes geben, um alle Ihre kulinarischen Wünsche zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Unsere authentischen Gerichte werden mit besonderer Liebe und Sorgfalt zubereitet, so wie es der alten Tradition griechischer Kochkunst entspricht. Das Prinzip unseres Restaurants ist es, nicht nur unsere Gäste zu bewirten, sondern auch Menschen zusammenzubringen. Denn „der Mensch ist von Natur aus ein Gemeinschaft bildendes Wesen“ (Aristoteles).  
Wir freuen uns ganz besonders auf Ihren Besuch!

**KNOSSOS**  
Gera  
[www.knossos-gera.de](http://www.knossos-gera.de)

### Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

*Eine tolle Geschenkidee!*

*Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass !*

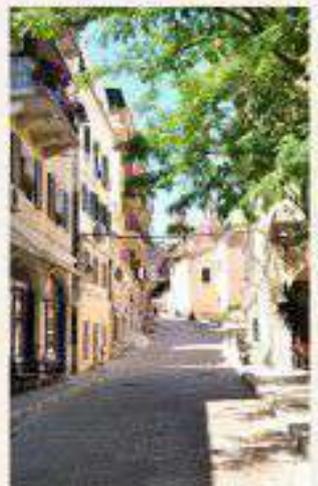


*Machen Sie Ihren Verwandten,  
Bekanntem, Freunden... eine Freude,  
die sie nicht so schnell vergessen werden.*

### Gästeinfo

**Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem..., jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale von 0,50 € je Verpackung berechnen.**

**Alle Speisen auch gut verpackt zum Mitnehmen!**





Zu unseren  
Vorspeisen und  
Salaten servieren wir  
Ihnen unser  
hausgemachtes Brot.



## KALTE VORSPEISEN

- 1 Oliven und Peperoni
- 2 Zaziki  
Joghurt auf griechische Art mit Knoblauch und vielen anderen natürlichen Gewürzen
- 3 Tarama „Der Kaviar der Griechen“  
delikate Fischrogencreme nach griechischer Art
- 4 Tirokafteri  
Schafskäsecreme nach griechischer Art
- 5 Rote Beete  
mit Knoblauch und Essig verfeinert
- 6 Feta  
original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und bestem Olivenöl
- 7 Oktopussalat  
nach griechischer Art

## WARME VORSPEISEN

- 10 Knoblauchbrot Spezial  
mit Tomate und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken
- 11 Knoblauchbrot
- 12 Gebratene Auberginen  
paniert, mit Zaziki
- 13 Gebratene Zucchini  
paniert, mit Zaziki
- 14 Paprikaschoten  
gefüllt mit Schafskäse
- 15 Peperoni gegrillt  
mit Knoblauchsauce
- 16 Spanakopitakia  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki
- 17 Tiropitakia  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse, dazu Zaziki
- 18 Saganaki  
Schafskäse paniert mit Garnierung
- 19 Feta Fournou  
Schafskäse gebacken mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln
- 20 Spezial-Feta  
Schafskäse mit Schnittkäse<sup>1</sup> und Knoblauchsauce überbacken
- 21 Garnelen-Saganaki  
Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken
- 22 Rolla  
Schinken paniert, mit Schnittkäse<sup>1</sup> gefüllt und Zaziki
- 23 Broccoli  
überbacken mit Schafskäsecreme
- 24 Hackfleischbällchen  
in Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken
- 25 Frische Champignons  
gefüllt mit Hackfleisch und Käse<sup>1</sup> überbacken
- 26 Champignon-Pfännchen  
frische Champignons mit Rahmsauce
- 27 Warme und kalte Vorspeisenplatte  
Zaziki, Tarama, Peperoni, gebratene Auberginen und Zucchini, rote Beete, Tomaten, Gurken, Krautsalat, Saganaki  
für 2 Person  
für 4 Personen

*Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.*

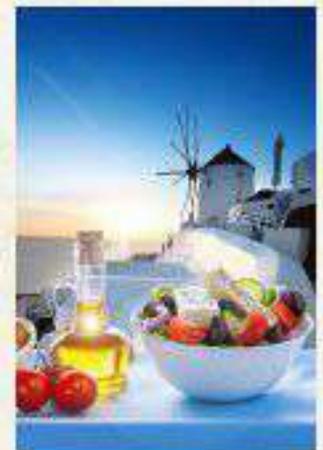
## SUPPEN

Tagessuppe hausgemacht

täglich wechselnd - Fragen Sie unser Personal!

## KNACKIGE, FRISCHE SALATE

- 35 **Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Oliven, Peperoni, Krautsalat,  
Schafskäse (Feta) und bestem Olivenöl
- 36 **Thunfisch-Salat**  
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln, Paprika, Ei,  
Thunfisch und Dressingsauce
- 37 **Kalamari-Salat**  
gebackene Kalamari mit Tomaten,  
Gurken, grünem Salat,  
Paprika, Zwiebeln und Dressingsauce
- 38 **Knossos-Salat**  
gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen  
mit grünem Salat, Tomaten,  
Gurken, Paprika, Oliven,  
Goudakäse<sup>†</sup> und Dressingsauce
- 39 **Ammoudia-Salat**  
bunte Salatvariationen  
mit gegrillten Garnelen  
und Dressingsauce
- 40 **Krautsalat**  
mit Karotten, Gurken und Tomaten
- 41 **Gyros -Salat**  
Gyros gegrillt,  
mit grünem Salat, Tomaten,  
Gurken, Paprika, Oliven,  
Schafskäse (Feta) und Dressingsauce



—◆—  
Zu unseren  
Vorspeisen und  
Salaten servieren wir  
Ihnen unser  
hausgemachtes Brot.  
—◆—



*Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.*



# K N O S S O S



## GRILLSPEZIALITÄTEN

- 45 **Souvlaki**  
Schweinefleischspieße, dazu Zaziki und Reis
- 46 **Gyros**  
saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt,  
Zwiebeln, dazu Zaziki und Reis
- 47 **Kalbsleber**  
mit gerösteten, Zwiebeln, Zaziki und Reis
- 48 **Gyros**  
mit Zaziki und Fladenbrot, dazu Reis
- 49 **Bifteki**  
Schweinehacksteak gefüllt mit Tomaten,  
Fetakäse, dazu Zaziki und Reis
- 50 **Schweinesteaks**  
saftige Schweinesteaks mit Kräuterbutter  
und Pommes frites
- 51 **Gyros Skordatos**  
Gyros mit Knoblauchsauce,  
dazu Knoblauchkartoffeln, dazu Zaziki
- 52 **Suzuki**  
3 pikante Schweinehackröllchen  
mit Metaxasauce überzogen und Reis
- 53 **Hähnchenbrustfilet**  
gefüllt mit Schafskäse und Pepperoni,  
dazu Broccoli, Champignonsauce und Kroketten
- 54 **Hähnchenbrustfilet gegrillt**  
mit Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel und Zaziki
- 55 **Parga-Teller**  
Schweinesteak gegrillt,  
belegt mit Champignonrahmsauce,  
dazu Pommes frites
- 56 **Hähnchenbrustfilet gegrillt**  
dazu Folienkartoffel mit Zaziki
- 57 **Knossos-Teller**  
Gyros, Souvlaki, Zaziki und Reis
- 58 **Ammoudia-Teller**  
Kalamaris und Gyros, dazu Zaziki  
und Knoblauchkartoffeln
- 59 **Ouzo-Teller**  
Gyros, Schweinesteak,  
Souvlaki, Zaziki und Reis
- 60 **Grill-Teller**  
1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, 1 Suzuki,  
Gyros, dazu Zaziki und Reis
- 61 **Kreta-Teller**  
Gyros, 2 Lammkronen, 1 Schweinesteak,  
1 Suzuki, dazu Zaziki und Reis
- 62 **Preveza-Teller**  
Gyros, Kalbsleber, dazu Zaziki und Reis
- 63 **Minoas-Teller**  
Gyros, 1 Hähnchenbrustfilet,  
dazu Zaziki und Reis
- 64 **Epirus-Teller**  
Gyros, 2 Suzuki, dazu Zaziki und Reis

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen einen frischen, knackigen, gemischten Salat.*

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

- 70 **Lammkrone**  
dazu Folienkartoffel mit Zaziki
- 71 **Lammfilet**  
mit Kräuterbutter, dicken Bohnen,  
dazu Folienkartoffel mit Zaziki
- 72 **Lamm-Teller**  
2 Lammkronen, Lammfilet, Lammsteak,  
dazu dicke Bohnen, Zaziki und Kroketten

## FILETS UND STEAKS VOM GRILL

---

- 75 **Rumpsteak ca. 300g**  
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Zaziki
- 76 **Gefülltes Filet vom Schwein**  
gefüllt mit Tomate und Schafskäse,  
und Metaxasauce überzogen, dazu Kroketten
- 77 **Filetspieß**  
mit Rinderfilet, Schweinefilet,  
Paprika, Zwiebeln, mit Metaxasauce  
überzogen, Pommes frites und Reis
- 78 **Schweinefilet**  
mit Kräuterbutter und Pommes frites
- 79 **Schweinefilet**  
mit Champignonrahmsauce  
dazu Broccoli und Reis
- 80 **Rinderfilet mit Pfeffersauce**  
dazu Reis und Kroketten

## ÜBERBACKENE GERICHTE

---

- 91 **Gyros überbacken**  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Reis
- 92 **Souvlaki Spezial**  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Kretanische Kartoffeln
- 93 **Zyklopeauge**  
Hackfleischsteak mit Spiegelei,  
Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup>  
überbacken, dazu Reis
- 94 **Schweinesteak**  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup>  
überbacken, dazu Kretanische Kartoffeln
- 95 **Schweinefilets**  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Reis
- 96 **Hähnchenbrustfilet**  
mit Ananas, Metaxasauce und  
Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Kretanische Kartoffeln
- 97 **Gyros Spezial**  
mit Metaxasauce, Tomaten, Zwiebeln  
und Schafskäse überbacken, dazu Reis

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen  
einen frischen, knackigen, gemischten Salat.*



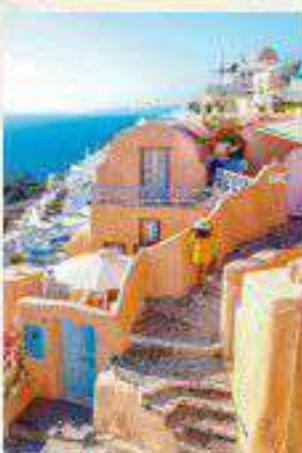


## PFÄNNCHENGERICHTE

---

- in einer Pfanne serviert -

- 105 **Gyros-Pfännchen**  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, dazu Brot
- 106 **Tiganaki**  
Schweinemedallions in Metaxasauce,  
verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, dazu Brot
- 107 **Hähnchenbrustfilet**  
in Champignonrahmsauce, dazu Brot
- 108 **Hähnchenbrustfilet**  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, dazu Brot
- 109 **Kalbsleber-Pfännchen**  
in Metaxasauce verfeinert mit  
Champignons, Zwiebeln, Paprika, dazu Brot
- 110 **Rahmgyros**  
in Champignonrahmsauce, dazu Brot
- 111 **Schweinesteak**  
in Champignonrahmsauce, dazu Brot
- 112 **Lammfilet-Pfännchen**  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, dazu Brot
- 113 **Hacksteak-Pfännchen**  
in Metaxasauce verfeinert mit Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, dazu Brot



## LAMM AUS DEM BACKOFEN

---

**Juwezi:** Zartes, mageres Lammhaxe im Keramiktopf bei großer Hitze im Backofen gebacken.

Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

- 115 mit Kritharaki (Reisnudeln)
- 116 mit dicken Bohnen
- 117 mit grünen Bohnen
- 118 mit Spaghetti  
überbacken mit Schnittkäse<sup>1</sup>
- 119 **Stifado**  
Ein Begriff aus der griechischen Küche  
Lammfleisch mit Königszwiebeln

## AUFLAUFGERICHTE

---

- 120 **Moussaka**  
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,  
Hackfleisch, Bechamelsauce und Parmesankäse

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen einen frischen, knackigen, gemischten Salat.*



## PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

- 125 Metaxa-Platte**  
ein Bauernsalat  
2 Schweinefilets, 2 Lammkoteletts,  
2 Souvlaki, Gyros,  
dazu Reis und Pommes frites  
2 Metaxa (5 Sterne)
- 126 Wein-Platte**  
ein Bauernsalat  
2 Suzuki, 2 Lammkoteletts,  
2 Stück Kalbsleber, Gyros,  
dicke Bohnen, dazu Reis und Pommes frites  
und 0,5 l offenen Wein weiß oder rot
- 127 Koch-Platte**  
ein Bauernsalat  
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki,  
2 Suzuki, 2 Stück Kalbsleber  
dazu Reis und Pommes frites

Diese Platten können auch für mehrere Personen  
zusammengestellt werden!

## FISCH - SPEZIALITÄTEN

- 145 Seezungenfilet**  
gebraten, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis
- 146 Kalamaris**  
gebraten, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis
- 147 Black Tiger Garnelen**  
paniert, Fischsauce nach Art des Hauses  
und Folienkartoffel mit Zaziki
- 148 Lachsfilet**  
gebraten, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis
- 149 Seezungenfilet und Kalamaris**  
gebraten, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis
- 150 Schwertfisch**  
gegrillt, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis
- 151 Fisch-Platte -1 Person-**  
Black Tiger Garnelen, Kalamaris,  
Lachsfilet, Seezungenfilet  
Fischsauce nach Art des Hauses  
und Folienkartoffel mit Zaziki
- 152 Black Tiger Garnelen am Spieß**  
gegrillt, dazu Broccoli und Taramas,  
Fischsauce nach Art des Hauses und Reis

*Zu jedem Hauptgericht reichen wir Ihnen  
einen frischen, knackigen, gemischten Salat.*



Lassen Sie sich  
verwöhnen  
Lassen Sie den  
Arbeitsalltag hinter  
sich und gönnen Sie sich  
etwas Besonderes.

Machen Sie es wie die  
Griechen - in großer  
Bunde essen.

Wir verwöhnen  
Sie gerne!



## FÜR DEN KLEINEN APPETIT

---

- 350 Gyros mit Zaziki dazu Pommes frites
- 351 Bifteki mit Metaxasauce überzogen  
Schweinehacksteak gefüllt mit Schafskäse  
und Tomaten, dazu Reis
- 352 Gyros mit Metaxasauce überzogen dazu Reis
- 353 Hähnchenbrustfilet gegrillt  
mit Zaziki und Reis
- 354 2 Schweinesteaks mit Metaxasauce  
und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken, dazu Reis
- 355 Kalamari gebraten dazu Zaziki und Reis
- 356 Souvlaki  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken,  
dazu Kretanische Kartoffeln
- 357 2 Schweinesteaks  
mit Champignonrahmsauce, dazu Reis
- 358 Aphrodite-Teller  
2 Schweinesteaks mit Kräuterbutter,  
dazu Folienkartoffel mit Zaziki

## SCHNITZEL

---

- 135 Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites
- 136 Schnitzel mit Metaxasauce mit Pommes frites
- 137 Jägerschnitzel  
mit Jägersauce, Champignons und Pommes frites
- 138 Schnitzel mit Champignonrahmsauce  
dazu Pommes frites

## NUDELGERICHTE

---

- 160 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce
- 161 Spaghetti  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken
- 162 Reismudeln (Kritharaki)  
mit Metaxasauce und Schnittkäse<sup>1</sup> überbacken

## PIZZA

---

- 170 Pizza Gyros mit Gyros und Käse<sup>1</sup>
- 171 Pizza Margarita mit Käse<sup>1</sup> und Tomaten
- 172 Pizza Knossos mit Käse<sup>1</sup>, Tomaten, Schinken,  
Salami, Paprika, Champignons
- 173 Pizza Ananas mit Käse<sup>1</sup> und Ananas
- 174 Pizza mit Meeresfrüchten  
mit Käse<sup>1</sup>, Shrimps und Thunfisch

*Nudelgerichte und Pizzagerichte werden  
ohne Salat serviert.*

## BEILAGEN

---

- 180 Pommes frites
- 181 Reis
- 182 Krokette
- 183 Kretanische Kartoffeln
- 184 Folienkartoffel mit Zaziki
- 185 Knoblauchkartoffeln
- 186 Bratkartoffeln
- 187 Reismudeln
- 188 Gemüse
- 189 Broccoli
- 190 Dicke Bohnen
- 191 Grüne Bohnen
- 192 Portion Sauce
- 193 Beilagensalat
- 194 Fladenbrot



## BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

220	Wernesgrüner Pils	0,3 l
221	Wernesgrüner Pils	0,4 l
222	Radler (Bier + Sprite <sup>(1)</sup> )	0,3 l
223	Radler (Bier + Sprite <sup>(1)</sup> )	0,4 l
224	Diesel (Bier + Cola <sup>(1,2)</sup> )	0,3 l
225	Diesel (Bier + Cola <sup>(1,2)</sup> )	0,4 l
231	Mythos – griechisches Bier vom Fass	0,3 l
226	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l
227	Köstritzer Schwarzbier	0,4 l
228	Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 l
229	Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 l
230	Bananennektar Hefeweizen	0,5 l
232	Hefeweizen Dunkel	Flasche 0,5 l
233	Hefeweizen Kristall	Flasche 0,5 l
238	Köstritzer Kellerbier	Flasche 0,5 l
234	Hefeweizen Alkoholfrei	Flasche 0,5 l
235	Alkoholfreies Bier	Flasche 0,33 l

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		0,2 l	0,4 l
240	Coca Cola <sup>(1,3)</sup>		
241	Coca Cola light <sup>(1,3,10)</sup>		
242	Fanta <sup>(1,5)</sup>		
243	Sprite <sup>(11)</sup>		
244	Spezi (Cola <sup>(1,3)</sup> + Fanta <sup>(1,5)</sup> )		
245	Bitter Lemon <sup>(8)</sup>		
246	Ginger Ale <sup>(9)</sup>		
247	Tonic Water <sup>(9)</sup>		
248	Gerolsteiner Sprudel	Flasche 0,25 l	
249	Gerolsteiner Sprudel	Flasche 0,75 l	
278	Mineralwasser	0,4 l	
250	Gerolsteiner Naturell	Flasche 0,25 l	
251	Gerolsteiner Naturell	Flasche 0,75 l	

## SÄFTE & NEKTARE

		0,2 l	0,4 l
253	Apfelsaft		
254	Orangensaft		
255	Tomatensaft		
256	Bananennektar		
257	Ananassaft		
258	Kirschnektar		
259	Multivitaminsaft		
260	KiBa (Kirschnektar+Bananennektar)		
261	Johannisbeersaft		
262	Mangosaft		



Das Wasser mit Stern





## WARMER GETRÄNKE

- 272 Tasse Kaffee
- 273 Cappuccino
- 274 Milchkaffee
- 275 Griechischer Mokka
- 276 Espresso
- 282 Espresso doppelt
- 277 Latte Macchiato
- 279 Heiße Schokolade
- 280 Glas Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)
- 281 Glühwein

*Eisspezialitäten finden Sie in unserer separaten Karte des Hauses.*

## SPIRITUOSEN

0,2 l

- 285 Metaxa (5 Sterne)<sup>(1)</sup> 38% vol.
- 286 Metaxa (7 Sterne)<sup>(1)</sup> 38% vol.
- 287 Metaxa very old 40% vol.
- 288 Metaxa flambiert 38% vol.
- 289 Ouzo 37,5 % vol.
- 291 Flasche Ouzo Flasche 0,7 l 37,5 % vol.
- 293 Ramazzotti 30 % vol.
- 294 Fernet Branca 40 % vol.
- 295 Jägermeister 35 % vol.
- 296 Kümmerling 35 % vol.
- 297 Underberg 44 % vol.
- 298 Tsipouro 40 % vol.
- 299 Whisky 40 % vol.
- 300 Wodka 37,5 % vol.
- 301 Tequila 40 % vol.
- 302 Martini Bianco 14,4 % vol.
- 303 Baileys 17 % vol.

## LONGDRINKS mit 4cl Alkohol

- 305 Bacardi Cola<sup>(1,2)</sup>
- 306 Campari<sup>(1)</sup> Orange
- 307 Gin Tonic<sup>(8)</sup>
- 308 Wodka Lemon<sup>(8)</sup>
- 309 Metaxa Cola<sup>(1,2)</sup>
- 310 Whisky Cola<sup>(1,2)</sup>

### Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3= koffeinhaltig,  
 4=geschwärzt, 5=mit Antioxidationsmittel, 6=mit Süßungsmittel,  
 7=mit Pflanzenölweiss und mit Stärke, 8=ohnehaltig, 9=mit Ingwersäure,  
 10=Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 11= mit Säuerungsmittel E330/E331

Alle Preise inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!



## SEKT

- |     |                        |                |
|-----|------------------------|----------------|
| 315 | Glas Sekt              | 0,1 l          |
| 316 | Piccolo                | 0,2 l          |
| 317 | Flasche Sekt Hausmarke | Flasche 0,75 l |

## OFFENE WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

- |     | Glas 0,2 l  | Karaffe 0,5 l |
|-----|---|---------------|
| 320 | Retsina<br>Tafelwein geharzt, 11,5 % vol.         |               |
| 321 | Demestika<br>Tafelwein trocken, 11,5 % vol.       |               |
| 322 | Makedonikos<br>Tafelwein halbtrocken, 11,5 % vol. |               |
| 323 | Imiglykos<br>Tafelwein halbsüß, 11,5 % vol.       |               |
| 324 | Anthos<br>Tafelwein trocken, 11,5 % vol.          |               |
| 325 | Samos<br>Likörwein, 15% vol.                      |               |
| 326 | Weinschorle weiß                                  |               |

## OFFENE ROSÉ- UND ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

- |     | Glas 0,2 l   | Karaffe 0,5 l |
|-----|--|---------------|
| 340 | Roditis (Roséwein)<br>Tafelwein trocken, 11,5 % vol. |               |
| 341 | Demestika<br>Tafelwein trocken, 11,5 % vol.          |               |
| 342 | Anthos<br>Tafelwein trocken, 11,5 % vol.             |               |
| 343 | Makedonikos<br>Tafelwein halbtrocken, 11,5 % vol.    |               |
| 344 | Imiglykos<br>Tafelwein halbsüß, 11,5 % vol.          |               |
| 345 | Mavordaphne<br>Likörwein 15 % vol.                   |               |
| 346 | Naoussa Boutari<br>trocken, 13,5 % vol.              |               |

*... weitere Qualitätsflaschenweine halten  
wir für Sie bereit.  
Schauen Sie in unsere Weinkarte des Hauses!*



*Wir danken für Ihren Besuch und hoffen,  
dass es Ihnen bei uns gefallen hat.  
Wir werden immer bemüht sein,  
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*



*Empfehlen Sie uns bitte Ihren Freunden und Bekannten.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Griechenland -  
der Weinkeller Europas...*

