

Herzlich Willkommen in unserem

Restaurant Zeus

Warum habe ich mein Restaurant nach dem Göttervater Zeus benannt???

„Bewirte Gäste, denn auch du bist einmal Gast!“

Der Göttervater Zeus selbst gilt als Schützer des Gastrechts. Der griechische Dichter Ovid beschreibt in den „Metamorphosen“ einen Besuch des verkleideten Zeus und seines Sohnes Hermes bei den Menschen. Eine Art früher Secret-Shopper oder Undercover-Chef der Antike. Doch niemand will ihn bei sich aufnehmen. Nur das alte Ehepaar Philemon und Baukis, das in einer einfachen Hütte und unter ärmlichen Bedingungen lebt, nimmt Zeus und sein Sohn breitwillig auf. Die Götter belohnen die Gastfreundschaft von Philemon und Baukis später dadurch, dass ihre Hütte in einem goldenen Tempel verwandelt wird.

Wer weiß, vielleicht bin ich ja mal bei Ihnen oder Euch zu Gast...

In diesem Sinne, Guten Appetit...



Wenn Sie mit
unserer
Leistung zufrieden
waren, sagen Sie es
bitte weiter.
Wenn nicht, sagen
Sie es uns...

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 12:00 bis 23:00 Uhr

Dienstags, außer feiertags ist Ruhetag

Telefon - 040/498675

www.zeus-eimsbuettel.de

restaurant.zeus@t-online.de

Instagram: zeus_hh_bei_kosta

Facebook: Restaurant Zeus



* Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|--|----------------|
| 1 | Tsatsiki , Knoblauchquark pikant gewürzt ^{*(1,3,4,9)} | 5,90 € |
| 2 | Tarama , Fischrogen verfeinert mit Zitrone auf Kartoffelbasis ^{*(1,3,4,9)} | 6,50 € |
| 3 | Tirokafteri , pikante Schafskäse-Creme ^{*(1,3,4,)} | 6,50 € |
| 4 | Feta Natur ^{*(3)} | 7,00 € |
| 5 | Oliven oder Peperoni ^{*(3,4,9,13)} | 6,80 € |
| 6 | Trio , Tsatsiki, Tirokafteri und Tarama ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |
| 7 | „Zeus Salat“ , Kalte Vorspeisevariante ^{*(1,3,4,9)} | 14,90 € |

Warme Vorspeisen

| | | |
|----|--|----------------|
| 8 | „Feta psiti“ oder „Feta Saganaki“ überbackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, beträufelt mit feinem Olivenöl oder knusprig, paniertes Schafskäse mit fruchtigem Preiselbeeren-Dip ^{*(1,2,3,4,13)} | 9,90 € |
| 9 | Feta Saganaki á la Mykonos mit Sesam paniertes Schafskäse verfeinert und angereichert mit Honig und Walnüssen ^{*(1,2,3,4)} | 11,90 € |
| 10 | „Dolmadakia“ hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Rinderhack und Reis in frischer Zitronen-Dill-Sauce ^{*(1,2,3,4,12,14)} | 9,20 € |
| 11 | „Jigantes“ , dicke, weiße Bohnen in Tomatensauce ^{*(2,3,4,12)} | 7,50 € |
| 12 | Calamari wahlweise paniert oder gegrillt mit hausgemachtem Cocktail-Dip ^{*(1,2,3,4)} | 10,80 € |
| 13 | Marides , panierte Sardinen mit unserem Cocktail-Dip ^{*(1,2,3,4)} | 10,80 € |
| 14 | Garnelen „Ginoula“ 3 in Schale gebratene Garnelen, pikant zubereitet ^{*(1,2,3,4)} | 14,50 € |
| 15 | Oktopus gegrillt, mit feinem Olivenöl auf Rucola ^{*(3,14)} | 14,50 € |
| 16 | Zucchini- oder Auberginen mit leichter Panade und Tzatziki ^{*(1,3,4)} | 8,00 € |

Suppen

| | | |
|----|--|---------------|
| 17 | „Fasolada“ | 6,50 € |
| | Bohnensuppe nach griechischer Art ^{*(3)} | |
| 18 | „Juvarlakia“ | 7,00 € |
| | Traditionelle Rinderhackklößchensuppe mit Reis und Zitrone ^{*(1,3)} | |
| 19 | Rindfleischsuppe | 7,00 € |
| | Klare Fleischsuppe mit Gemüse ^{*(1,3,12)} | |

Salate

| | | |
|----|---|----------------|
| 20 | „Der Gemischte“ | 10,50 € |
| | mit Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und echtem Schafskäse ^{*(1,3,4,9,13)} | |
| 21 | Thunfisch-Salat | 10,80 € |
| | mit Krautsalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Thunfisch ^{*(3,4,9,13)} | |
| 22 | „Der Bauer“ | 11,50 € |
| | mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und echtem Schafskäse ^{*(1,3,4,9,13)} | |
| 23 | Puten-Salat | 15,20 € |
| | gegrillte Putenbruststreifen auf Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und geriebenen Goudakäse ^{*(1,3,4,9,13)} | |

Kinderteller (nur bis 12 Jahre)

| | | |
|----|--|---------------|
| 24 | „Biene Maja“ , 2 kleine Hacksteaks mit Pommes ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |
| 25 | „Alf“ , 1 Spieß vom Schweinefilet mit Pommes ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |
| 26 | „Heidi“ , 1 kleines Schweinesteak mit Pommes ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |
| 27 | „Mickey Mouse“ , Gyros vom Drehspieß mit Pommes ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |
| 28 | „Donald Duck“ , 1 kleines Putensteak mit Pommes ^{*(1,3,4,9)} | 8,50 € |

... und nach jedem Essen wartet eine kleine Überraschung auf euch!!!

Fleischspezialitäten vom Schwein

- | | | |
|----|---|----------------|
| 29 | Gyros kross gebratenes Gyros vom Drehspieß mit hausgemachtem Tsatsiki, dazu servieren wir einen knackigen, griechischen Salat mit echtem Schafskäse und Pommes oder Tomaten- Reis ^{*(1,3,4,9)} | 16,20 € |
| 30 | Souvlaki 2 Schweinefilet-Spieße mit Tsatsiki, dazu ein kleiner, griechischer Salat mit Schafskäse und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 17,20 € |
| 31 | „Halb und Halb“ Variante I mit Gyros vom Drehspieß und einem <u>Schweinespieß</u> vom zartem Filet dazu hausgemachtes Tsatsiki und griechischer Salat und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 17,20 € |
| 32 | „Halb und Halb“ Variante II mit Gyros vom Drehspieß einem <u>Lammspieß</u> von der Lammhüfte dazu hausgemachtes Tsatsiki und griechischer Salat und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 20,50 € |
| 33 | Bifteki mit original griechischen Schafskäse gefülltes Hacksteak (gemischt, Schwein u. Rind), saftig auf dem Grill zubereitet. Dazu servieren wir Salat und hausgemachtes Tsatsiki und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 17,50 € |
| 34 | „Metaxa-Pfanne“ Gyros in pikanter Metaxa-Sahne-Sauce mit Paprika und Zwiebeln, überbacken mit zartschmelzendem Goudakäse. Dazu servieren wir unseren knackigen Salat und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,2,3,4,12)} | 18,90 € |

- | | | |
|----|--|----------------|
| 35 | <p>„Grillteller“</p> <p>Ein Spieß vom Schweinefilet, ein kleines Bifteki oder ein Schweinesteak und knuspriges Gyros vereint mit unserem hausgemachten Tsatsiki und Pommes oder Tomaten-Reis, dazu servieren wir einen frischen Salat ^{*(1,3,4,9)}</p> | 19,90 € |
| 36 | <p>Schweinefilet</p> <p>im Ganzen saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Prinzessböhnchen, Rosmarinkartoffeln und unser griechischer Salat ^{*(1,3)}</p> | 20,50 € |
| 37 | <p>„Schweinefilet-Turbo“</p> <p>im Ganzen gegrillt, gefüllt mit echtem, griechischen Schafskäse und Tomaten, knusprige Rosmarinkartoffeln und Prinzessbohnen, dazu servieren wir einen frischen Salat ^{*(1,3)}</p> | 23,80 € |
| 38 | <p>„Lemonato I“</p> <p>Schweinefiletspitzen zubereitet in unserer Zitronen-Sauce, dazu gebratene Champignons, frische Zwiebeln, Paprika und krosse Rosmarinkartoffeln, dazu unser frischer Salat ^{*(1,3)}</p> | 21,50 € |
| 39 | <p>„Zeus-Spezial“</p> <p>Drei kleine Schweinefilets zusammen mit frischen Champignons gebraten und in fruchtiger Tomaten-Rahm-Sauce zubereitet. Dazu Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen und knackiger Salat ^{*(1,2,3,4,12)}</p> | 22,50 € |
| 40 | <p>„Curry-Pfanne I“</p> <p>Leckere Schweinefiletstreifen in hausgemachter Ananas-Curry-Rahmsauce, dazu Reis und ein frischer Salat ^{*(1,2,3,4,12)}</p> | 20,50 € |
| 41 | <p>“Kosta Platte“ für 2 Personen</p> <p>Gegrillte Putensteaks, krosses Gyros vom Drehspieß, leckere Schweinespieße und saftige Bifteki, dazu Pommes und Tomaten-Reis, hausgemachtes Tsatsiki und ein knackiger Salat ^{*(1,3,4)}</p> | 58,00 € |

Fleischspezialitäten vom Lamm

- | | | |
|----|---|----------------|
| 42 | Lammspieße Zwei Lammspieße von der Lammhüfte gegrillt, dazu hausgemachter Tsatsiki, griechischer Salat und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 22,90 € |
| 43 | „Lammteller Nikoleta“ Ein Spieß von der Lammhüfte, 1 Lammkotelet gegrillt, 1 Stück Lammfilet und ein Lammhackspieß. Dazu Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen, Tsatsiki und ein griechischer Salat mit echtem Schafskäse ^{*(1,3,4,9)} | 29,90 € |
| 44 | Lammkotelets Vier knusprig gegrillte Lammkotelets, Prinzessböhnchen, Tsatsiki, griechischer Salat und Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 21,90 € |
| 45 | Lammfilet Zartes Lammfilet von bester Qualität, rosa gegrillt, dazu Prinzessböhnchen, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und frischer Salat ^{*(1,3,9)} | 29,90 € |

Fleischspezialitäten vom Rind

- | | | |
|----|---|----------------|
| 48 | Rinderhacksteaks | 19,90 € |
| | Drei saftige Rinderhacksteaks in leckerer Pfeffer-Rahm-Sauce. Dazu grüne Bohnen, knusprige Bratkartoffeln und ein frischer Salat ^{*(1,2,3,4,12)} | |
| 49 | „Kokkinisto“ | 20,50 € |
| | Geschmorter, zarter Rinderbraten, zubereitet in leckerer Rotwein-Tomaten-Sauce, dazu Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir einen frischen Salat ^{*(1,2,3,4)} | |
| 50 | „Moussaka“ | 18,50 € |
| | Geschichteter Auflauf mit Kartoffeln, Aubergine und Rinderhack, überbacken mit cremiger Bechamel-Creme. Dazu servieren wir einen kleinen Salat ^{*(1,3,4,9)} | |
| 51 | „Kalbsleber“ | 21,50 € |
| | In der Pfanne scharf angebraten, dazu gebratene Zwiebeln, Champignons und Paprika, serviert mit Reis und griechischem Salat ^{*(1,3)} | |

Fleischspezialitäten von der Pute

- | | | |
|----|---|----------------|
| 52 | Putenspieße Zwei Putenspieße vom Grill mit griechischen Salat, hausgemachten Tsatsiki, dazu Pommes oder Tomaten-Reis ^{*(1,3,4,9)} | 18,80 € |
| 53 | Putensteak frisch und saftig vom Grill, mit Prinzessböhnchen, Kräuterbutter, Pommes oder Tomaten-Reis und knackiger Salat ^{*(1,3)} | 21,50 € |
| 54 | Gefülltes Putensteak Saftiges Putensteak, gefüllt mit original griechischen Schafskäse und Tomaten. Dazu Pommes oder Tomaten-Reis und leckerer Salat ^{*(1,3)} | 22,50 € |
| 55 | Putengeschnetzeltes Feine Putenstreifen gebraten mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, in unsere leckere Rahm-Sauce zubereitet, serviert mit griechischem Salat und Pommes oder Reis ^{*(1,2,3,4,12)} | 21,50 € |
| 56 | „Curry-Pfanne II“ Feine Putenstreifen in hausgemachter Ananas-Curry-Rahmsauce, dazu Reis und ein frischer Salat ^{*(1,2,3,4,12)} | 21,50 € |
| 57 | „Lemonato II“ Zarte Putenbruststückchen zubereitet in unserer Zitronen-Sauce. Dazu gebratene Champignons, frische Zwiebeln, Paprika und krosse Rosmarinkartoffeln, dazu ein frischer Salat ^{*(1,3,9,14)} | 22,50 € |

Vegetarisch

- | | | |
|----|---|----------------|
| 58 | „Pasta-Veggie“ | 14,50 € |
| | Pasta in der Pfanne mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in <u>wahlweise</u> fruchtiger Tomaten-Knoblauch-Sauce oder rahmiger Sahne-Sauce zubereitet. Dazu servieren wir einen knackigen Salat mit original, griechischem Schafskäse ^{*(2,3,4,12)} | |
| 59 | Gemüseauflauf | 15,50 € |
| | Frisches Gemüse in der Pfanne mit einer leckeren Sahnesauce zubereitet und mit Goudakäse überbacken ^{*(1,2,3,4,12)} | |
| 60 | „Vegetarischer Teller“ | 18,90 € |
| | Diverse Leckereien, wie Zucchini- und Auberginen-Sticks mit leichter Panade, Prinzessböhnchen, hausgemachtes Tsatsiki, „Saganaki“ (panierter Schafskäse), Pommes oder Tomaten-Reis nach Wahl und ein knackiger, kleiner Salat ^{*(1,3,4)} | |
| 61 | Spinat-Auflauf | 14,90 € |
| | Zarter Blattspinat in einer fein würzigen Sahnesauce, mit Goudakäse überbacken ^{*(1,2,3,4,12)} | |

Fischspezialitäten

- | | | |
|----|--|----------------|
| 62 | Panierte Calamari mit hausgemachtem Cocktail-Dip, Pommes oder Tomaten-Reis und knackigen Salat ^{*(1,2,3,4)} | 19,90 € |
| 63 | Gegrillte Calamari mit unserem leckeren Cocktail-Dip, Pommes oder Tomaten-Reis und original griechischen Salat ^{*(1,2,3,4)} | 19,90 € |
| 64 | Lachsfilet vom Grill Dazu Gemüse, eine Ofenkartoffel mit hausgemachten Tsatsiki und griechischem Salat ^{*(1,3,9)} | 21,50 € |
| 65 | Seelachsfilet In der Pfanne zubereitet, wahlweise mit aromatischer Tomaten-Knoblauch-Sauce oder cremiger Dill-Sahne-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und griechischer Salat ^{*(2,3,4,9,12)} | 20,50 € |
| 66 | „Fischteller Lambrini“ diverse Fischarten wie Calamari, Sardinen, Lachsfilet und Garnelen lecker zubereitet. Dazu knusprige Bratkartoffeln, unser hausgemachter Cocktail-Dip und Salat mit original griechischen Schafskäse ^{*(2,3,4,9)} | 24,50 € |
| 67 | „Meeresplatte Konstantina“ für 2 Personen Neben den panierten Calamari, gegrilltem Lachsfilet sowie Garnelen, knusprig zubereitete Sardinen und gebratenem, fein abgeschmecktem Zanderfilet, krönt eine ganze gegrillte Dorade die Platte. Dazu frisches gebratenes Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art. Vorweg wird ein knackiger Salat serviert ^{*(3,9,14)} | 69,50 € |

68 **Garnelen „Ginara“** **25,50 €**

Fünf in der Pfanne zubereitete Garnelen mit Schale-für den vollen
Geschmack- mit Oliven, Peperoni und Knoblauch in feinem Olivenöl
mit Zitrone verfeinert, dazu Reis und kleiner Salat ^{*(3,13,14)}

69 **„Dorade Royal“** **26,50 €**

Gegrillte Dorade klassisch zubereitet, dazu Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und ein knackiger Salat ^{*(3,9,14)}

Dessert

| | | |
|----|--|---------------|
| 70 | Tiramisu, hausgemacht ^{*(2,3,4)} | 7,50 € |
| 71 | „Loukoumades“ 4 ausgebackene Hefeteigbällchen, beträufelt mit Honig und serviert mit Vanille-Eis, Sahne und Zimt ^{*(2,3,4)} | 8,50 € |
| 72 | „Cup Suneon“ Griechischer, cremiger Joghurt verfeinert mit Honig, Walnüssen und Zimt ^{*(2,3,4)} | 7,00 € |
| 73 | 3 Kugeln Eis ^{*(2,3,4)} | 4,00 € |
| 74 | 3 Kugeln Eis mit Sahne ^{*(2,3,4)} | 4,50 € |

Getränkekarte

Heiße Getränke

| | | |
|-----|--|---------------|
| 101 | Tasse Kaffee ^{*(11)} | 2,80 € |
| 102 | Tasse Tee (diverse Sorten) ^{*(11)} | 2,60 € |
| 103 | Cappuccino ^{*(11)} | 3,10 € |
| 104 | Espresso ^{*(11)} | 2,60 € |
| 105 | Mocca ^{*(11)} | 3,10 € |
| 106 | Latte Macchiato ^{*(11)} | 4,00 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|-----|--|-------|---------------|
| 107 | Cola ^{*(2,11)} | 0,2l | 2,80 € |
| 108 | Cola ^{*(2,11)} | 0,5l | 4,50 € |
| 109 | Mineralwasser | 0,2l | 2,50 € |
| 110 | Flasche Mineralwasser | 0,7l | 6,50 € |
| 111 | gelbe Limonade ^{*(2)} | 0,2l | 2,40 € |
| 112 | gelbe Limonade ^{*(2)} | 0,5l | 4,10 € |
| 113 | weiße Limonade | 0,2l | 2,40 € |
| 114 | weiße Limonade | 0,5l | 4,10 € |
| 115 | Bitter Lemon ^{*(2,10)} | 0,2l | 3,00 € |
| 115 | Ginger-Ale ^{*(2)} | 0,2l | 3,00 € |
| 115 | Tonic ^{*(2,10)} | 0,2l | 3,00 € |
| 116 | Orangensaft ^{*(2)} | 0,2l | 2,80 € |
| 117 | Apfelsaft ^{*(2)} | 0,2l | 2,80 € |
| 118 | Ki-Ba ^{*(2)} | 0,2l | 3,00 € |
| 119 | Malzbier | 0,33l | 3,00 € |
| 120 | Spezi ^{*(2)} | 0,2l | 2,80 € |
| 121 | Spezi ^{*(2)} | 0,5l | 4,50 € |
| 122 | Apfelschorle ^{*(2)} | 0,2l | 2,60 € |
| 123 | Apfelschorle ^{*(2)} | 0,5l | 4,40 € |

Biere vom Fass

| | | | |
|-----|-----------------------------------|------|---------------|
| 124 | Warsteiner Pilsener , herb | 0,3l | 3,80 € |
| 125 | Warsteiner Pilsener , herb | 0,5l | 5,40 € |
| 126 | Alsterwasser | 0,3l | 3,80 € |
| 127 | Alsterwasser | 0,5l | 5,40 € |
| 128 | Hefeweizen , König Ludwig | 0,3l | 4,00 € |
| 129 | Hefeweizen , König Ludwig | 0,5l | 5,60 € |

Flaschenbiere

| | | | |
|-----|--|-------|---------------|
| 130 | König Ludwig (dunkel) | 0,5l | 5,60 € |
| 131 | Warsteiner Pilsener (alkoholfrei) | 0,33l | 3,80 € |
| 132 | Hefeweizen König Ludwig (alkoholfrei) | 0,5l | 5,60 € |

Sekt

| | | | |
|-----|---|------|---------------|
| 133 | Prosecco | 0,2l | 5,50 € |
| 134 | Aperol Spritz ^{*(2,10)} | 0,2l | 7,90 € |
| 135 | Piccolo (Sekt Fläschchen) | 0,2l | 6,00 € |

Spirituosen

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----|---------------|
| 136 | Metaxa | 4cl | 4,50 € |
| 137 | Wodka | 4cl | 4,00 € |
| 138 | Kümmel | 2cl | 3,00 € |
| 139 | Sambuca | 2cl | 3,00 € |
| 140 | Fernet Branca auf Eis | 4cl | 4,50 € |
| 141 | Jägermeister (eisgekühlt) | 2cl | 3,00 € |
| 142 | Ouzo auf Eis | 4cl | 4,00 € |

Offene Weine

| | | | |
|-----|---|------|----------------|
| 143 | Cabernet Sauvignon , trocken, rot | 0,2l | 6,40 € |
| 243 | Cabernet Sauvignon , trocken, rot | 0,5l | 15,00 € |
| 144 | Imiglikos , rot/weiß, lieblich | 0,2l | 5,90 € |
| 244 | Imiglikos , rot/weiß, lieblich | 0,5l | 13,00 € |
| 145 | Apelia , rot, trocken | 0,2l | 5,90 € |
| 245 | Apelia , rot, trocken | 0,5l | 13,00 € |
| 146 | Demestica , weiß, trocken | 0,2l | 5,90 € |
| 246 | Demestica , weiß, trocken | 0,5l | 13,00 € |
| 147 | Roditis , leichter rosé, trocken | 0,2l | 5,90 € |
| 247 | Roditis , leichter rosé, trocken | 0,5l | 13,00 € |
| 148 | Samos , weiß, süßer Portwein | 0,2l | 7,20 € |
| 248 | Samos , weiß, süßer Portwein | 0,5l | 17,00 € |
| 149 | Mavrodaphne , rot, süßer Portwein | 0,2l | 7,20 € |
| 249 | Mavrodaphne , rot, süßer Portwein | 0,5l | 17,00 € |
| 150 | Moschofilero , weiß, leicht, trocken | 0,2l | 6,40 € |
| 250 | Moschofilero , weiß, leicht, trocken | 0,5l | 15,00 € |
| 151 | Malamatina , weiß, geharzt | 0,2l | 5,90 € |
| 251 | Malamatina , weiß, geharzt | 0,5l | 13,00 € |

Griechische Qualitätsweine, geschlossen

Weißwein

| | | | |
|-----|---|-------|----------------|
| 500 | Simfonia trocken, Sauvignon | 0,75l | 28,00 € |
| 501 | Folia trocken, Chardonnay | 0,75l | 28,00 € |
| 502 | Kouros trocken, Rhoditis | 0,75l | 26,00 € |
| 503 | Amethystos trocken, Sauvignon | 0,75l | 29,00 € |

Rotwein

| | | | |
|-----|--|-------|----------------|
| 504 | Ampeloeis Gold trocken, 60% Merlot, 40% Syrah | 0,75l | 31,00 € |
| 505 | Ampeloeis Silver trocken, 70% Carbenet, Sauvignon, 30% Merlot | 0,75l | 33,00 € |

Roséwein

| | | | |
|-----|--|-------|----------------|
| 506 | Ampeloeis Rosé trocken, Merlot-Syrah | 0,75l | 29,00 € |
|-----|--|-------|----------------|