

Herzlich Willkommen!



Gasthaus Löwen

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie im Gasthaus Löwen herzlich Willkommen heißen zu dürfen!

Unser Ziel ist es Sie mit schwäbischen und Griechischen Gerichten zu verwöhnen und mit unserer Getränkekarte zu erfrischen. Zusätzlich zur Speisekarte bieten wir Ihnen täglich wechselnde, frische Gerichte an. Fragen Sie einfach nach unseren aktuellen Empfehlungen! Weiterhin bieten wir Ihnen werktags einen abwechslungsden und preiswerten Mittagstisch an.

Auf unserer Weinkarte erwartet Sie eine große Vielfalt an verschiedenen Weinen aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Griechenland!

Unsere Öffnungszeiten:

11.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Montags: Ruhetag

Warme Küche: Von Dienstag bis Sonntag

11.45 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Gasthaus Löwen – Inh. T. Patoussi – Robert-Leicht-Str. 12 – 70563 Stuttgart

Tischreservierungen unter (0711) 7823123

Suppe

Nr. 1	Kräuterflädlesuppe ^{4,a,b,c}	4,00 €
Nr. 2	Maultaschensuppe ^{4,a,b}	4,00 €
Nr. 600	Tomatensuppe ⁴	4,00 €

Salate

Nr. 3	Kleiner gemischter Salat ^{8,c}	4,50 €
Nr. 4	Portion Frische Gemüse vom Grill	4,50 €
Nr. 5	Choriatiki ^{8,c} (Griechischer Bauernsalat) aus besten griechische Zutaten, mit Meersalz und naturreinem Olivenöl	8,50 €
Nr. 601	Salatteller ^{8,a,e,c} mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen mit Tomaten, Gurken, Blattsalat, Mais und Parmesanflocken dazu Pita Brot	10,90 €
Nr. 602	Großer Salatteller ^{8,a,e,c} mit Gyros gemischter Salat mit Zwiebeln und Feta Käse dazu Pita Brot	10,50 €
Nr. 603	Großer gemischter Salat ^{8,a,c} mit Gebackener Aubergine und Feta Käse	9,50 €
Nr. 604	Pita ^a Brot mit Knoblauch	1,80 €

Kalte und warme Vorspeisen mit Brot^a

Nr. 11	<i>Tzatziki^c Joghurt mit Gurken, Dill und frischem Knoblauch</i>	4,20 €
Nr. 14	<i>Gebackener Sardinen mit Zitronen und Olivenöl</i>	7,50 €
Nr. 15	<i>Muscheln Saganaki in Tomatensauce</i>	8,50 €
Nr. 49	<i>Dicke Bohnen in Tomatensauce</i>	6,90 €
Nr. 50	<i>Gebratene Paprikaschoten mit Tzatziki^c</i>	6,80 €
Nr. 51	<i>Florinis Paprika gefüllt mit Schafskäse^c</i>	7,90 €
Nr. 52	<i>Tiropitakia^{a,c} Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki</i>	5,90 €
Nr. 7	<i>Überbackener Schafskäse^c nach griechischer Art in Ofen gebacken</i>	7,90 €
Nr. 605	<i>Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Zitronensaft angemacht</i>	11,50 €
Nr. 606	<i>Keftedakia köstliche hausgemachte Hackfleischbällchen in Tomatenkäsesoße</i>	7,50 €
Nr. 607	<i>Vegetarischer Teller^{a,b,c} mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprika sowie Tomatenreis Feta Käse und Tzatziki</i>	12,50 €
Nr. 10	<i>Griechischer gemischter Vorspeisenteller^{a,b,c} Variation griechischer Vorspeisenspezialitäten mit Feta Käse, Auberginen und Calamari sowie Paprika, Hackfleischbällchen und Tzatziki</i>	12,90 €
Nr. 9	<i>Auberginen^{a,b,c} gebacken mit Tzatziki</i>	6,50 €

Kleine Gerichte

<i>Nr. 17</i>	<i>Schnitzel^{a,b,c} paniert mit Pommes</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Nr. 18</i>	<i>Gyros mit Pommes und Tzatziki^c</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Nr. 608</i>	<i>Souvlaki mit Pommes und Tzatziki^c</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Nr. 609</i>	<i>Hähnchenbrustfilet mit Pommes</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Nr. 19</i>	<i>Spätzle^{6,a} mit Soße</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Nr. 20</i>	<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Nr. 13</i>	<i>Käsespätzle^{a,c} mit gerösteten Zwiebeln</i>	<i>8,50 €</i>

Hauptgerichte

Nr. 21	<i>Tafelspitz in Meerrettichsoße dazu Bratkartoffeln und Rote Bete Salat^{4,8,e}</i>	<i>15,90 €</i>
Nr. 22	<i>Schweinemedallions in Rahmsauce dazu Spätzle und gemischter Salat^{8,a,e,c}</i>	<i>15,90 €</i>
Nr. 24	<i>Cordon Bleu^{3,4,9,a,b,c} (Gefülltes Schweineschnitzel) dazu Pommes und gemischter Salat^{8,e}</i>	<i>14,90 €</i>
Nr. 25	<i>Schweineschnitzel^{a,b,c} paniert dazu Pommes Frites und gemischter Salat^{8,e}</i>	<i>13,90 €</i>
Nr. 27	<i>Rahmschnitzel dazu Spätzle und gemischter Salat^{4,8,c,e}</i>	<i>14,90 €</i>
Nr. 28	<i>Kalbsschnitzel^{a,b,c} paniert (Wiener Art) dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat^{8,e}</i>	<i>18,80 €</i>
Nr. 29	<i>Zwiebelrostbraten dazu Spätzle und gemischter Salat^{4,8,a}</i>	<i>20,90 €</i>
Nr. 30	<i>Zwiebelrostbraten dazu Brot^{4,a}</i>	<i>16,50 €</i>
Nr. 31	<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und gemischter Salat^{8,e}</i>	<i>20,90 €</i>
Nr. 32	<i>Rumpsteak in Pfeffersoße dazu Pommes Frites und gemischter Salat^{4,8,e}</i>	<i>20,90 €</i>

Griechische Gerichte

Zu allen Hauptgerichten wird Tzatziki^c und
ein kleiner Salat^{d,e} serviert

Nr. 33	Gyros mit Beilage nach Wahl	13,90 €
Nr. 39	Gyros in Metaxasauce ^c und Käse überbacken mit Beilage nach Wahl	15,50 €
Nr. 34	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Beilage nach Wahl	14,50 €
Nr. 35	Souvlakia (2 Schweinefleischspieße) mit Beilage nach Wahl	13,80 €
Nr. 36	Bifteki ^b (Hacksteak gefüllt mit Griechischen Schafskäse) mit Beilage nach Wahl	14,20 €
Nr. 37	Souzoukakia ^b (Hackfleischröllchen) mit Beilage nach Wahl	13,90 €
Nr. 38	Pidakia (4 Lammkötletts) mit Beilagen nach Wahl	16,90 €

*Beilagen: Tomatenreis, Pommes Frites,
Scheibenkartoffeln*

Griechische Platten für 1 Person

- Nr. 610 *Apollon Platte*
1 Souvlaki und Gyros
mit Tzatziki^c, Scheibenkartoffel, Tomatenreis und
gemischter Salat^{g,e} 14,90 €
- Nr. 611 *Olympia Platte*
1 Souvlaki, 1 Lammkotelett und Gyros
mit Tzatziki^c, Scheibenkartoffel, Tomatenreis und
gemischter Salat^{g,e} 16,90 €
- Nr. 612 *Mykonos Platte*
1 Souvlaki, 1 Souzoukakia^b und Gyros
mit Tzatziki^c, Scheibenkartoffel, Tomatenreis und
gemischter Salat^{g,e} 15,90 €

Griechische Platten für 2 Personen

- Nr. 613 *Aphrodite Platte*
2 Souvlakia, 2 Souzoukakia^b, Gyros, 2 Rinderleber
mit Scheibenkartoffel, Tomatenreis,
und Tzatziki^c
dazu griechischer Bauernsalat 38,50 €
- Nr. 614 *Saloniki Platte*
2 Souzoukakia^b, 2 Lammkotelett, Gyros und 2 Souvlakia
mit Scheibenkartoffel, Tomatenreis,
und Tzatziki^c
dazu griechischer Bauernsalat^c 39,50 €

Spezialität vom Haus

- Nr. 47 *Bifteki^b*
(Hacksteak gefüllt mit griechischen Schafskäse)^c
überbacken mit Metaxa-Sauce^c 15,50 €
dazu Scheibekartoffel und gemischter Salat^{8,e}
- Nr. 48 *Rinderleber in Speck Zwiebeln*
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat^{8,e} 14,80 €

Aus dem Backofen

- Nr. 615 *Mousaka^{b,c}*
Auberginenauflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch mit
Bechamel überbacken in pikanter Tomatensoße 13,50 €
dazu gemischter Salat^{8,e}
- Nr. 616 *Papoutsaki*
Auberginen mit Hackfleisch gefüllt und mit Käse^c
überbacken, mit Scheibekartoffel 13,90 €
dazu gemischter Salat^{8,e}

Fischgerichte

Nr. 40	<i>Frittierte Calamari Ringe^a dazu Pommes Frites und gemischter Salat^{8,e}</i>	13,50 €
Nr. 41	<i>Fischfilet Zanderfilet^a dazu Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat^{8,e}</i>	14,90 €
Nr. 44	<i>Frische Dorade vom Grill dazu Rosmarinkartoffel und gemischter Salat^{8,e}</i>	18,90 €
Nr. 617	<i>Frische Baby Calamari mit Frische Gemüse und gemischter Salat^{8,e}</i>	14,90 €

Kenntlichmachung Zusatzstoffe von Speisen:

① mit Farbstoff, ② mit Konservierungsstoffen, ③ mit Antioxidationsmittel, ④ mit Geschmacksverstärker, ⑤ geschwefelt, ⑥ geschwärzt, ⑦ gewachst, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ mit Phosphat

Zeichenerklärung Allergene a) Weizen b) Eier c) Milch e) Senf

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Biere vom Fass

<i>Schwaben Bräu Meister Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwaben Bräu Urtyp</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Schwaben Bräu Urtyp</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Cluss Keller Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>

Flaschenbier

<i>Paulaner Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Paulaner alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Becks alkoholfreies Bier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 €
<i>Tasse koffeinfreier Kaffee</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,00 €
<i>Espresso</i>	2,00 €
<i>Espresso, doppelt</i>	3,90 €
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	3,40 €
<i>Grieche Mokka</i>	2,00 €

Meißner Tee 2,40 €

*o Darjeeling
(Schwarzer Tee)*

o Grüner Tee

o Pfefferminze

o Kamille

o Früchte-Mischung

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi Cola</i> ^{1,4,10}	0,2 l	2,50 €
<i>Pepsi Cola</i> ^{1,4,10}	0,4 l	3,50 €
<i>Pepsi Miranda</i> ^{1,4}	0,2 l	2,50 €
<i>Pepsi Miranda</i> ^{1,4}	0,4 l	3,50 €
<i>Pepsi Light</i> ^{1,4,10,13}	0,2 l	2,50 €
<i>Pepsi Light</i> ^{1,4,10,13}	0,4 l	3,50 €
<i>Pepsi Seven Up</i> ⁴	0,2 l	2,50 €
<i>Pepsi Seven Up</i> ⁴	0,4 l	3,50 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ¹¹	0,2 l	2,80 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ¹¹	0,4 l	4,50 €
<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Tafelwasser</i>	0,4 l	2,40 €
<i>Teinacher Gourmet Medium</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Teinacher Gourmet Medium</i>	0,5 l	3,90 €
<i>Teinacher Gourmet Naturelle</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Teinacher Gourmet Naturelle</i>	0,5 l	3,90 €

Fruchtsäfte
Niehoffs Vaihinger

<i>Apfelsaft klar</i>	<i>0,21</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,41</i>	<i>4,50 €</i>

(Saftgehalt: 100%)

<i>Orangensaft</i>	<i>0,21</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,41</i>	<i>4,50 €</i>

(Saftgehalt: 100%)

<i>Maracuja-Nektar</i>	<i>0,21</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,41</i>	<i>4,50 €</i>

(Saftgehalt: 25%)

<i>Schwarzer Johannisbeer-Nektar</i>	<i>0,21</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,41</i>	<i>4,50 €</i>

(Saftgehalt: 30%)

<i>Jeweils als Saftschorle</i>	<i>0,21</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,41</i>	<i>3,50 €</i>

Aperitif

<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Aperol^{11%} Sprizz (mit Prosecco)</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari^{25%} Soda</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari^{25%} Orange</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianca^{15%}</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Martini Rosato^{15%}</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>3,80 €</i>

Prosecco – Sekt – Champagner

<i>Mionetto Prosecco Spumante Extra Dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Geldermann Carte Blanche Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Geldermann Carte Blanche Sekt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Geldermann Rose Sec Sekt</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Veuve Clicquot Champagner Brut</i>	<i>0,75 l</i>	<i>85,00 €</i>

Spirituosen

<i>Ramazotti</i> ^{30% vol.}	0,2 cl	3,00 €
<i>Baileys Original</i> ^{17% vol.}	0,4 cl	3,50 €
<i>Metaxa 5 Sterne</i> ^{38% vol.}	0,2 cl	3,00 €
<i>Chivas Regal 12 J.</i> ^{40% vol.}	0,2 cl	4,00 €
<i>Moskovskaya Vodka</i> ^{40% vol.}	0,2 cl	4,00 €
<i>Ziegler Williams Birnen Brand</i> ^{43% vol.}	0,2 cl	5,50 €
<i>Weis Obstwasser</i> ^{38% vol.}	0,2 cl	2,50 €
<i>Weis Williamsbirne</i> ^{40% vol.}	0,2 cl	3,00 €
<i>Ouzo</i> ^{40% vol.}	0,2 cl	2,50 €

Kennzeichnung Zusatzstoffe von Getränken:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Nitritpökelsalz und Nitrat, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ⁸ mit Phosphat, ⁹ mit Milcheiweiß, ¹⁰ Coffein haltig, ¹¹ Chinin haltig, ¹² mit Süßungsmittel, ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁴ gewachst, ¹⁵ mit Taurin

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld

OFFENE WEINE

GRIECHENLAND

WEISWEIN

0,25l

RETSINA MALAMATINA

Der Klassiker unter den geharzten Weinen. Trocken mit deutlichem Harzgeschmack! 4,50 €

DEMESTICA

Fruchtig-trockener Weißwein, unkompliziert und mild in der Säure. Ein Evergreen! 4,50 €

LIMNOS SÜSS - Moscato

In der Nase verspielte Aromen die an Orangenblüten erinnern, dabei elegant-süß! 4.80 €

Moschofilero. Weingut. Davari

Nase leichter Intensität mit klaren Aromen von Rose, Zitronenblüten- und esperidoeidon. Sto Mund heben sich Blumen mit starken Zitrus berührt. 5,30 €

Malagouzia. Weingut. Davari

Farbe hellgelb, expressive Nase mit einem Hauch von Zirus, Pfirsich Geist, Aprikose, Zitrone Blüten und Jasmin. Runde Mund, voll, aber immer frisch mit genügend Säure und süßen Nachgeschmack. 5,30€

ROSEWEINE

0,25l

AMYNDEO Imiglykos

Das Anbaugebiet Amyndeo im Nordwesten des Landes ist berühmt für seine Roséweine aus der heimischen Rebsorte Xinomavro. Lecker zum Moussaka oder Stifado. 4,80 €

Syra. Weingut. Davari

Mit an granatäpfeln rosigen nuancen und entwickelten reiche aromen nach Kirschen Blüten sowie Gewürz Noten 5,50€

ROTWEINE

0,25 l

IMIGLYKOS

Der rote Imiglykos mit seinem lieblichen Charakter und seiner Fülle schmeichelt der Kehle bei jedem Schluck. 4,80 €

NAOUSSA

Naoussa-Weine aus dem Norden Griechenlands sind berühmt für ihren kräftigen und erdigen Charakter. Ein echter Grieche! 4.90 €

CABERNET-MERLOT . Weingut . Davari

Tiefe purpurrote Farbe, mit Aromen von schwarzen wilden Früchten und Gewürzen, reich und robust Körper mit lebhaften Tanninen und einem langen Abgang. 5,50 €

AGIORGITIKO.

Weingut. Davari Er reifte im Fass und hat konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten werden. 5,30€

OFFENE WEINE

DEUTSCHLAND

WEISSWEINE

0,25 l

GRAUBURGUNDER - WZG JECHTINGEN BADEN Qualitätswein Trocken
Zarte Steinobstfrucht in der Nase, klar und feinsaftig im Mund mit charmanter Frucht und leichtem Körper. Gute Balance und Harmonie.

5,70 €

RIESLING - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG Qualitätswein Halbtrocken
Ein klassischer Vertreter des feinfruchtigen und herzhaften Rieslings. Ein wunderbarer Schoppenwein im besten Sinne des Wortes.

5,70 €

RIESLING - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG Qualitätswein Trocken
Feine Apfel- und Aprikosentöne in der Nase. Die Frucht ist saftig und erfrischend, die rassige Säure gibt dem Wein Struktur und einen eleganten Abgang.

5,70 €

ROSEWEINE

0,25 l

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST - WZG KICHLINSBERGEN BADEN
Qualitätswein Trocken

Etwas Würze in der Nase mit kandierten Orangenschalen. Im Mund kompakt und saftig, lebendig und rassig. Bleibt lang im Abgang mit guter Balance.

5,80 €

LEMBERGER WEISSHERBST - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG
Qualitätswein Trocken

Aus der Spätburgunder Traube gewonnen. Elegant und rund am Gaumen. Ein anspruchsvoller Weißherbst, der ideale Wein für den Sommer!

5,80 €

ROTWEINE

0,25 l

TROLLINGER MIT LEMBERGER - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG
Qualitätswein Halbtrocken

Elegant gezeichnet mit Tiefe und Ecken. Würzig mit feinen Fruchtaromen, die an Brombeeren, Pflaumen und Kirschen erinnern. Auch im Abgang herrscht Würze.

5,90 €

TROLLINGER - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG Qualitätswein Trocken
Verführerischer und Eleganter Rotwein. Weich am Gaumen mit schönen Nuancen im Duft, die an Sauerkirschkompott und roter Grütze erinnern.

5,90 €

LEMBERGER - WEINGUT BIRKERT WÜRTTEMBERG Qualitätswein Trocken
Kompakt und konzentriert mit Extrakt und Würze, dann kommen die Holznoten mit feinem Tannin und gewisser Tiefe und Länge im Abgang.

5,90 €

SPÄTBURGUNDER - WZG JECHTINGEN BADEN Qualitätswein Trocken
Elegant und verspielt in seiner Erscheinung, dabei finden sich feine Aromen, die an Holundersaft und leichtem Weinbergpflirsich erinnern.

5,90 €

SCHORLE VOM WÜRTTEMBERGER WEISS - ROSE - ROT - 0,25 l

3,80 €

AXIA

Regionalwein Florina PGI,

Die herrliche Frische paart sich traumhaft mit der feinen Säure. Ansprechend gestaltet; druckvoll im Abgang. Passt sehr gut zu allen Fischgerichten.

Rebsorte: 100% Malagouzia

19,50 €

Moschofilero. Weingut. Davari

Moschofilero auf dem Peloponnes in der Weinbauzone von Mantinea in

Arcadia kultiviert. Farbe Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Nase leichter

Intensität mit klaren Aromen von Rose, Zitronenblüten- und esperidoeidon. Sto

Mund heben sich Blumen mit starken Zitrus berührt. Moderate Säure, die die

volle Frische soma. Efcharisti Getränk Intensität und großer Nachgeschmack

begünstigt.

15,50 €

Malagouzia. Weingut. Davari

Die Malagouzia gekennzeichnet als Inbegriff des Renaissance des

griechischen Weinbaus, in fast allen Weinbaugebieten angebaut und wird

Weltklasse-Traube betrachtet. Farbe hellgelb, expressive Nase mit einem

Hauch von Zitrus, Pfirsich Geist, Aprikose, Zitrone Blüten und Jasmin. Runde

Mund, voll, aber immer frisch mit genügend Säure und süßen

Nachgeschmack.

15,50 €

AMETHYSTOS - Weingut Kosta Lazaridi

Regionalwein Drama PGI,

In der Nase fruchtig und verspielt mit Aromen, die an exotische Früchte wie z.B. Mango und Passionsfrucht erinnern. Im Mund dann herrlich spritzig und zupackend mit kräftigem Abgang. Perfekter Genuss zu gegrilltem Fisch.

Rebsorte: Sauvignon Blanc - Assyrτικο

25,00 €

ROTWEINE

FL. 0.75 L

CABERNET-MERLOT. Weingut. Davari

Erfolgreiche Mischung aus robustem Cabernet Sauvignon Merlot Samt mit einem 50-50 und in der griechischen klima. Palaiosi gebildet Features für 12 Monate in Eichenfässern Französisch. Tiefe purpurrote Farbe, mit Aromen von schwarzen wilden Früchten und Gewürzen, reich und robust Körper mit lebhaften Tanninen und einem langen Abgang.

16.- €

AGIORGITIKO. Weingut. Davari

Er reift im Fass und hat konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten.

15,50 €

AXIA

Regionalwein Florina PGI,

Das würzige Bouquet ist durch den Holzfassausbau gekennzeichnet. Markanter Rotwein, lang und intensiv im Abgang. Passt sehr gut zu Rind.

Rebsorte: Xinomavro-Syrah

21.- €

AMETHYSTOS - Weingut Kosta Lazaridi

Qualitätswein Nemea PDO,

Überzeugt durch sein komplexes Aroma, einen vollen Körper und durch dezente Noten, die an dunkle Schokolade erinnern. Die einjährige Reifezeit im Barrique verleiht dem Wein eine Vielschichtigkeit und intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Geschmack.

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Agiorgitiko

30.- €

ROSEWEINE

FL. 0.75 L

AMETHYSTOS - Weingut Kosta Lazaridi

Regionalwein Drama PGI,

Kräftiger griechischer Rosé mit dunkler intensiver Farbe. Körperreich mit guter Säurestruktur und fruchtigem Charakter. Sehr lang anhaltend im Abgang. Typische Aromen die an Sauerkirsche und wilde Erdbeere erinnern.

Rebsorte: 100% Syrah

25,00- €

Syra. Weingut. Davari

Mit an granatäpfeln rosigen nuancen und entwickelt reiche aromen nach Kirschen Blüten sowie Gewürz Noten

16,50.- €