



## SALATE

Wahlweise mit Essig & Öl oder unserem Hausdressing

- 1. KRONOS-SALAT 4,90**  
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses
- 2. TOMATEN-SALAT 4,90**  
garniert mit Zwiebeln und Olivenöl
- 3. GYROS-SALAT 14,50**  
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Gyrosfleisch
- 4. CHEF-SALAT 14,90**  
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Hähnchenbrustfilet
- 5. GRIECHISCHER BAUERN Salat 12,90**  
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Zwiebeln
- 6. GARNELEN-SALAT 15,90**  
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Garnelen

## SUPPEN

- 7. Zwiebelsuppe 5,90**  
mit Käse überbacken
- 8. Tomatensuppe 5,90**  
feine Tomatencremesuppe mit Sahne

## MEZEDES KALT

Kleine Köstlichkeiten

- 9. CHTIPITI 6,90**  
pikante Fetakäsecreme, Paprika, Olivenöl
- 11. TARAMAS 6,50**  
Fischrogencreme, Kartoffelpüree, Olivenöl
- 12. TZATZIKI 5,90**  
griechischer Joghurt mit Knoblaucholivenöl, Gurke und Dill
- 13. OLIVEN UND PEPERONI 5,90**  
eingelegt mit frischen Kräutern in Knoblaucholivenöl
- 14. TRIO 12,90**  
Variation unserer Cremes Tzatziki, Taramas, Chtipiti, dazu Pita-Ecken

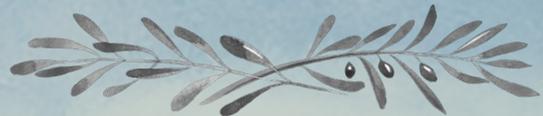


## MEZEDES WARM

Kleine Köstlichkeiten

- 20. ZIEGENKÄSE 10,90**  
an Babymixsalat mit Walnuss und Honig-Balsamico
- 21. Käsebällchen 8,90**  
aus dreierlei Käse, gebacken mit unserer Haussauce
- 22. DOLMADAKIA 9,90**  
gefüllte Weinblätter in Zitronen-Dill-Sahnesauce
- 23. PEPERONI GEBRATEN 7,90**  
mit Tzatzik und Knoblaucholivenöl verfeinert
- 24. SESAM-SAGANAKI 9,90**  
griechischer Schafskäse in einer knusprigen Sesampanade, mit Honig
- 25. FETA PSITI 8,90**  
gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika und Tomaten
- 26. PANIERTE CHAMPIGNONS 8,90**  
mit unserer Haussauce und Tzatziki serviert
- 27. AUBERGINEN & ZUCCHINI 8,90**  
paniert, aus der Pfanne mit Tzatziki und frischem Knoblauch
- 28. GIGANTES 9,50**  
Dicke Bohnen in Tomatensauce und geriebenem Fetaschnee
- 29. KREMA SKORDO 4,90**  
Knoblauchcreme mit geröstetem Pitabrot
- 30. BABY CALAMARES 12,90**  
paniert, dazu Knoblauchcreme
- 31. SARDINEN 10,90**  
gebraten mit Tzatziki
- 32. OKTOPUS VOM GRILL 15,90**  
auf einer Zitronen-Olivenöl-Knoblauchsauce
- 33. PANIERTE MUSCHELN 10,90**  
mit frischem Knoblauch und Tzatziki
- 34. GARNELEN-SPIESS 11,90**  
leichte Panade, dazu Knoblauchcreme
- 35. GARNELEN SKORDATES 12,90**  
in Knoblauch-Olivenöl, mit frischen Kräutern, Chili, Cherrytomaten und Oliven
- 36. KRONOS VORSPEISEN TELLER 23,90**  
gebratene Zucchini und Auberginen, Brokkoli, pikante Fetakäsecreme, Taramascreme, Tzatziki, eingelegte Oliven & Peperoni, Sesam-Saganaki mit Honig, Pita-Ecken, angerichtet mit Knoblauch-Olivenöl

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Diese sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an!



## TRADITIONELLES

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing

**50. Lamm - aus dem Topf 19,50**  
Lammragout mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und einer Zimtnote, dazu Reis

**51. Suzukakia Smirneika 18,50**  
Hacksteaks vom Grill auf einer Tomatensauce, mit Fetaschnee, dazu Pommes Frites

**52. Stifado 20,90**  
zartes Lammfleisch mit ganzen Jungzwiebeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und einer Zimtnote, dazu Reis

## SPEZIALITÄTENDES HAUSES

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch **Pommes Frites - Reis**

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

**60. GYROS 16,50**  
Schweinefleisch vom Drehspieß mit besonderen Gewürzen zubereitet, dazu Tzatziki

+ in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,00 (ohne Tzatziki)

+ in Feta-Sahnesauce (ohne Tzatziki) 2,50

**61. SCHWEINE-SOUVLAKI 17,90**  
zwei Fleischspieße zart und mager mit Tzatziki

**62. PUTEN-SOUVLAKI 19,50**  
Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

**63. LAMM-SOUVLAKI 23,50**  
zarter Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

**64. BIFTEKI 18,90**  
herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

**65. LAMMKOTELETTS 22,50**  
kross gegrillt, mit Tzatziki

**66. LAMMFILET VOM GRILL 26,90**  
mit Kräuterbutter und Tzatziki

+ auf Brokkoli in Sahnesauce 3,50 (ohne Tzatziki und Kräuterbutter)

+ auf Feta-Sahnesauce 2,50 (ohne Tzatziki)

**67. SCHWEINEFILET MEDAILLONS 20,50**  
zarte Medallions wahlweise auf Feta- oder Metaxasahnesauce

**68. RUMPSTEAK VOM GRILL 25,90**  
mit Kräuterbutter

+ frische Champignons und Zwiebeln aus der Pfanne 3,50

**69. SURF AND TURF 19,50**  
ein Mix aus Gyros und panierten Babycalamares

**70. HÜHNERBRUSTFILET VOM GRILL 18,50**  
in frischen Kräutern eingelegt, dazu Tzatziki und Kräuterbutter

+ in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,00 (ohne Tzatziki und Kräuterbutter)

**71. LAMM - PFANNE 19,50**  
mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in Feta-Sahnesauce

**72. GYROS - PFANNE 19,50**  
mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in Sahnesauce

**73. HÄHNCHENBRUSTFILET - PFANNE 18,90**  
mit Oliven, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit Fetaschnee



## UNSERE GEMISCHTEN GRILLTELLER

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch **Pommes Frites - Reis**

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

**80. OLYMP - TELLER 18,50**  
Gyros, Hacksteak und Tzatziki

**81. ORPHEAS - TELLER 23,90**  
Schweinefilet, Rumpsteak, Souvlaki, Gyros und Tzatziki

**82. HELLAS - TELLER 20,90**  
Lammfilet, Lammkotelett, Gyros und Tzatziki

**83. SPEZIAL - TELLER 20,50**  
Hühnerbrustfilet, Rumpsteak, Gyros und Tzatziki

**84. GIGAS - TELLER 19,90**  
Souvlaki, Hacksteak, Gyros und Tzatziki

**85. LAMM - TELLER 23,90**  
Lammfilet, Lammspieß und zwei Lammkoteletts und Tzatziki

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch **Pommes Frites - Reis**

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

**360. GYROS 14,50**  
Schweinefleisch vom Drehspieß mit besonderen Gewürzen zubereitet, dazu Tzatziki

**361. GYROS 16,50**  
in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken

**362. SCHWEINE-SOUVLAKI 14,90**  
Fleischspieß zart und mager mit Tzatziki

**363. PUTEN-SOUVLAKI 16,90**  
Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

**364. BIFTEKI 15,90**  
herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

**365. LAMMFILET VOM GRILL 20,90**  
mit Kräuterbutter und Tzatziki

**366. SCHWEINEFILET MEDAILLONS 18,50**  
zarte Medallions wahlweise auf Feta- oder Metaxasahnesauce

**367. HÄHNCHENBRUSTFILET - PFANNE 17,50**  
mit Oliven, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit Fetaschnee

## VEGETARISCHE GERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing

**90. GEMÜSE - PFANNE 15,90**  
mit Brokkoli, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce

**91. GEMÜSE - AUFLAUF 15,90**  
mit Kartoffeln, Brokkoli und Champignons in Sahnesauce überbacken mit Käse

**92. BROKKOLI 14,50**  
aus der Pfanne in Sahnesauce, überbacken mit Käse

**93. SPINAT 14,90**  
aus der Pfanne in Sahnesauce, überbacken mit Käse



## FISCHGERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch **Pommes Frites - Reis**

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki **1,50** oder Gemüse **2,50**

**100. BABY CALAMARES 19,50**  
paniert, dazu Knoblauchcreme

**101. LACHSFILET 24,90**  
vom Grill auf einem Spinatbett mit Zwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch

**102. GARNELEN 24,90**  
Aus der Pfanne, in Knoblauch-Olivenöl, mit frischen Kräutern, Chili, Cherrytomaten und Oliven

**103. TEUFELSPFANNE 21,50**

In einer pikanten Tomatensauce, mit Muscheln, Babygarnelen, Babycalamares, Zwiebeln und Paprika

**104. KRONOS FISCHPLATTE 26,90**  
Lachsfilet, zwei Garnelen, Babycalamares, Sardinen, dazu Knoblauchcreme

## PASTA

**105. PASTA VEGETARISCH 14,90**  
Linguine mit Brokkoli, Zucchini, Paprika und Fettschnee in einer Tomatensauce

**106. PASTA HÄHNCHEN 16,90**  
Linguine mit Hähnchen, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten, Fettschnee in einer Tomatensahnesauce

**107. PASTA GARNELEN 18,50**

Linguine mit Garnelen, Cherrytomaten, Oliven, Chili, Parmesan in Knoblauch-Olivenöl

**108. PASTA LACHS 17,50**  
Linguine mit Lachs, Spinat, Zwiebeln, Cherrytomaten, Parmesan in einer Zitronen-Dill-Sahnesauce

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

-bis 12 Jahren-

**110. FLEISCHSPIESS 9,90**  
vom Schwein mit Pommes und Tzatziki

**111. GYROS 9,50**  
mit Pommes und Tzatziki

**112. PASTA 7,90**  
Linguine in Tomatensahnesauce

**113. HÄHNCHENBRUSTFILET 10,50**  
paniert mit Pommes



## DESSERT

**EIS - VANILLE, ERDBEERE & SCHOKOLADE 1,50**  
eine Eiskugel nach Wahl

**GEMISCHTES EIS 4,90**  
Eis: Vanille, Erdbeere und Schokolade, mit Sahne

**TIRAMISU 7,50**  
mit Vanilleeis

**GRIECHISCHER JOGHURT 5,90**  
mit Honig und Walnüssen garniert

**BAKLAVA 7,50**  
süßer Teigblätterkuchen mit verschiedenen Nüssen gefüllt, dazu Vanilleeis

**SCHOKOLADEN SOUFFLE 7,50**  
Schokoladenküchlein, mit Vanilleeis

## HEISSE GETRÄNKE

**KAFFEE CRÉME 3,50**

**TEE Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz 3,50**

**CAPPUCCINO 3,50**

**ESPRESSO 2,50**

**DOPPELTER ESPRESSO 3,90**

**MOKKA 3,50**

**LATTE MACCHIATTO 3,90**

**MILCHKAFFEE 3,90**

**HEISSE SCHOKOLADE 3,90**

## SOFTDRINKS & SÄFTE

**COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO MIX** 0,2L **2,90** 0,4L **4,50**

**SCHWEPPEs** 0,2L **3,50**  
**BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE**

**SAFTSCHORLE** 0,2L **2,90** 0,4L **4,50**

**RAUCH FRUCHTSÄFTE** 0,2L **2,90** 0,4L **4,90**  
Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Kiba, Rhababar (saisonal)

**RAUCH EISTEE** 0,33L **3,90**  
Pfirsich oder Granatapfel

**MAGNUS IMPERIAL** Feinperlig 0,2L **3,20** 0,75L **6,90**

**MAGNUS IMPERIAL** Still 0,2L **3,20** 0,75L **6,90**

**KRONOS TAFELWASSER** Sprudel 0,25L **2,50** 0,5L **3,90**

**KRONOS TAFELWASSER** Still 0,25L **2,50** 0,5L **3,90**



## APERITIF

<b>HUGO</b> Holunder, Prosecco, Soda, Limette & Minze	7,50
<b>MARACUJA SPRITZ</b> Maracuja, Prosecco, Beeren	7,90
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	8,50
<b>LILLET BERRY</b> Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	7,90

## FASSBIER

<b>WARSTEINER</b>	0,25L 3,50 0,4L 4,90
<b>KRONOS PIKRI • HERB</b>	0,25L 3,50 0,4L 4,90
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER</b>	0,3L 3,9 0,5L 5,50
<b>KÖNIG LUDWIG DUNKEL</b>	0,3L 3,9 0,5L 5,50
<b>ALSTERWASSER</b>	0,25 3,50 0,4 4,90

## FLASCHENBIER

<b>WARSTEINER</b> alkoholfrei	0,33L 3,90
<b>WEIZENBIER</b> alkoholfrei	0,5L 5,50
<b>MYTHOS</b>	0,33L 4,50

## LONGDRINKS

<b>HAVANA COLA</b>	4cl 8,50
<b>GIN TONIC</b>	4cl 9,50
<b>WODKA LEMON</b>	4cl 9,50
<b>BACARDI COLA</b>	4cl 8,90
<b>WHISKEY COLA</b>	4cl 9,50

## SPIRITUOSEN

<b>TEQUILA</b>	2cl 2,90
<b>WODKA</b>	2cl 2,90
<b>BACARDI</b>	2cl 3,50
<b>WHISKEY</b>	2cl auf Eis 3,50
<b>SAMBUCA</b>	2cl 3,50
<b>BAILEYS</b>	4cl auf Eis 4,90
<b>FERNET BRANCA</b>	2cl 3,50
<b>AMARETTO</b>	2 cl 3,50
<b>JUBILÄUMS AKVAVIT</b>	2cl 3,50

## OFFENER ROTWEIN

<b>NEMEA - DIPNOS</b> Trocken, Rebsorte: Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Tiefe rubinrote Farbe, fruchtiger Geschmack mit Aromen von Kirschen und Himbeeren.	0,2L 5,90 0,75L 17,90	<b>APELIA BLACK LABEL</b> Lieblich, Rebsorte: Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.	0,2L 5,90 0,75L 17,90
<b>AVANTIS ESTATE - HARMONY</b> Trocken, Rebsorten: Merlot, Vradiano Region: Attiki - Griechenland Tiefe rote Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen roter Früchte, Zimt und Vanille. Im Geschmack ist der Harmony von Avantis sehr rund, harmonisch und sehr ausbalanciert.	0,2L 6,50 0,75L 19,90		

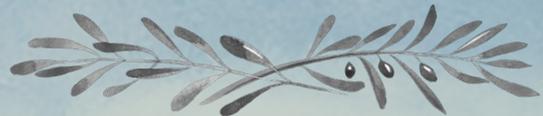
## OFFENER WEISSWEIN

<b>MOSCHOFILERO - DIPNOS</b> Trocken, Rebsorte: Moschofilero Region: Peloponnes - Griechenland Helle goldgelbe Farbe, mit einem vollen fruchtigen Geschmack, sehr wenig Säure.	0,2L 5,90 0,75L 17,90	<b>IMIGLYKOS MAGIS - SOKOS</b> Lieblich, Rebsorte: Roditis Region: Attiki - Griechenland Ein angenehmer, qualitativ sehr hochwertiger lieblicher Wein mit fruchtigem Charakter.	0,2L 5,90 0,75L 17,90
<b>AVANTIS ESTATE- HARMONY</b> Trocken, Rebsorten: Trebbiano, Malagouzia Region: Attiki - Griechenland Frische gelbgrüne Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen der Zitrusfrüchte. Im Geschmack ist der Harmony von Avantis sehr leicht und sehr Ausbalanciert.	0,2L 6,50 0,75L 19,90	<b>WEINSCHORLE</b>	0,3L 4,90
		<b>PROSECCO</b>	0,1L 3,90 0,7L 23,90

## OFFENER ROSÉWEIN

<b>AMYNTHEON ROSÉ - TSANTALIS.</b> Trocken, Rebsorte: Xinomavro Region: Amyntheon - Nordgriechenland Leichte Roséfarbe, frisch und leicht im Geschmack.	0,2L 5,90	<b>SKOURAS CUVE PRESTIGE ROSÉ</b> Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Der Wein besitzt eine leuchtende pinke Farbe. In der Nase ist der Wein reich an Aromen von süßen Früchten wie Himbeeren. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, was ein Fruchtspiel im Mund erlaubt, mit einer weichen Säure. Der Abgang ist frisch und angenehm fruchtig.	0,2L 6,50 0,75L 19,90
--	-----------	--	-----------------------





## FLASCHENWEIN ROT

### AVANTIS ESTATE - KTIMA 0,75L 25,00

Trocken, Rebsorten: Grenache Grouge, Syrah  
Region: Attiki - Griechenland

Rubinrote Farbe. Reich und mit intensiven charakteristischen Aromen roter Früchte, der Gewürze und der Vanille. Komplexes Bukett mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Wein sehr voll und gut ausbalanciert, mit einem besonders schönen fruchtigen Abgang.

### KATOGE AVEROFF 0,75L 29,00

Trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko  
Region: Metsovo - Zentralgriechenland

Tiefes rubinrot, komplexes Aroma mit Noten der Eiche und Vanille. Voller Körper und geschmeidig im Gaumen. Vor der Abfüllung in amerikanischen und französischen Eichenfässern zweite biologische Gärung. Fassreifung 12 Monate. Nach der Flaschenabfüllung Ruhephase für weitere 6 Monate.

### AVANTIS ESTATE - SYRAH 0,75L 35,00

Trocken, Rebsorte: Syrah  
Region: Attiki - Griechenland

Purpurrote Farbe. Reich, mit intensiven charakteristischen Aromen. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Besonders strukturierte Tannine. Im Geschmack ist der Wein sehr voll und ausbalanciert, mit einem besonders langen Abgang.

### DOMAINE MERCOURI 0,75L 39,00

Trocken, Rebsorten: Refosco, Mavrodaphne  
Region: Peloponnes - Griechenland

Ein sehr ausgewogener Rotwein von tiefer granatroter Farbe. In der Nase eine Explosion von Duftnoten. Am Gaumen stoffig, voll und ausgewogen, extraktreich mit reifen kräuterwürzigen Tanninen, sehr anhaltend im Abgang. Der Wein reift für 18 Monate in französischen Eichenfässern.

## FLASCHENWEIN WEISS

### AVANTIS ESTATE - KTIMA 0,75L 25,00

Trocken, Rebsorten: Muscat, Viognier, Assyrtiko  
Region: Attiki - Griechenland

Gelbgrüne Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen der reifen Zitrusfrüchte und der Melone. Im Geschmack ist der Wein sehr fruchtig und gut ausbalanciert. Moderate Säure und im Geschmack erinnert er an Aprikosen

### ALPHA ESTATE - MALAGOUZIA 0,75L 29,00

Trocken, Rebsorte: Malagouzia  
Region: Amyntheon - Nordgriechenland

Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

### SKOURAS - MOSCHOFILERO 0,75L 35,00

Halbtrocken, Rebsorte: Moschofilero  
Region: Peloponnes - Griechenland

Der Wein besitzt eine leuchtend goldgelbe Farbe. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, mit einer frischen Säure, zartwürzig im Bouquet und erinnert an frischen Früchten. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig an Orangen und anderen Früchten.

### DOMAINE BIBLIA CHORA 0,75L 39,00

Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko  
Region: Kokkinochori - Nordgriechenland

Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.



## FLASCHENWEIN GEHARZT

### RETSINA - MALAMATINA 0,25L 6,90 0,5L 12,90

Geharzt, Rebsorte: Ruditis  
Region: Makedonien - Nordgriechenland

Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Aroma. Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.

### KECHRIBARI RETSINA - KECHRIS 0,5L 15,00

Geharzt, Rebsorte: Savatiano  
Region: Makedonien - Nordgriechenland

Der etwas andere Retsina. Eine auserwählte Qualität und Quantität des frischen Harzes werden vereint. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang. Man spürt einen reichen und vollen Geschmack. Wahrlich ein Retsina von dem man nie genug bekommen kann.

## GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

### OUZO PLOMARI - ISIDOROS ARVANITIS 2cl auf Eis 2,90 0,2L Flasche 14,90

Region: Lesvos - Griechenland

Durch die Kombination von aromatischen Samenkernen und Kräutern der Insel Lesvos, vorwiegend unter Verwendung von Anis aus Lisbori, der als der beste weltweit gilt, schaffte Isidoros Arvanitis einen einzigartigen Ouzo.

### OUZO VETO GOLD 2cl auf Eis 3,50

Region: Lesvos - Griechenland

Dieser bekömmliche Ouzo wird zu 100% aus der Destillation mit Anis gewonnen und erhält das charakteristische Aroma des Gewürzes lebendig in sich. Ein duftendes Destillat, der die Sinne schon beim ersten Tropfen betört.

### OUZO NO 7 GOLD 2cl auf Eis 3,50

Region: Thrakien - Nordgriechenland

Eine exquisite Mischung aus Samen wie Anis, Koriander und Citrus tropfenweise in traditionellen Kupfer Destillierkolben. 100% Destillat.

### OUZO AVANTES 2cl auf Eis 4,90

Region: Drosia Evias - Griechenland

AVANTES Distillery, getreu ihrer Verpflichtung für Qualität Produkte auf den Markt, schafft die 100 % auf destilliertem OUZO. Klares Destillat, kristallklar, mit dicken Tränen. Voller Geschmack, die die Natürlichkeit der Zutaten

### TSIPOURO TO KALO MAS 2cl auf Eis 3,50

Region: Seta Evias - Griechenland

Top-Qualität der Trauben, Wasser aus natürlicher Quelle. Die Farbe ist transparent mit Aromen von getrockneten Kräutern, Ingwer, Butter, grün, Walnuß und Mandel. Der Geschmack ist rund und harmonisch, mit angenehmen fruchtigen Aromen der Kräuter.

### TSIPOURO AGED SPIROPOULOS 2cl 5,50

Region: Seta Evias - Griechenland

Der ausgezeichnete Rohstoff, das Wasser, das aus einer Quelle in den Bergen, die Gärung bei kontrollierten Temperaturen und die sorgfältige Destillation in Kupferkesseln, führt zu einem reinen Destillat. Der Geschmack ist reich und anhaltend, mit Aromen der Eiche, belagern den Gaumen und lassen einen langen schokoladigen Nachgeschmack.

### METAXA 12\* STERNE 2cl 4,90

Region: Metaxa - Griechenland

### METAXA GRAND FINE 2cl 5,90

Region: Metaxa - Griechenland

### METAXA PRIVATE RESERVE 2cl 7,50

mindestens 30 Jahre gealtert

