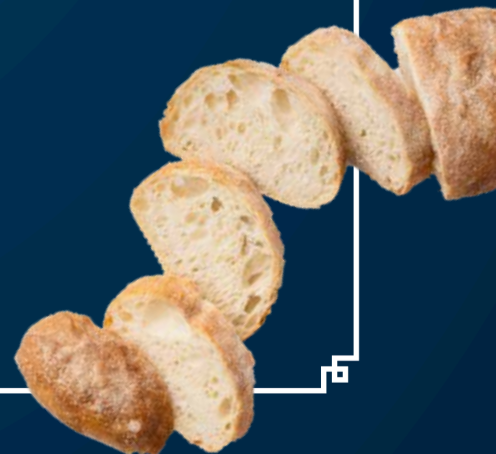




PEGASOS

RESTAURANT

Holzmarkt 8
06366 Köthen (Anhalt)
Kontakt: 03496 4152199
pegasoskoethen.de





Kalte Vorspeisen

1. Zaziki ^(G)	5,50 €
Joghurt mit Knoblauch und Gurken	
2. Tirosalat (Käsesalat) ^(G,1)	6,50 €
4. Oliven ⁽⁶⁾ und Peperoni	6,10 €
6. Uzomezes ^(G,R,6)	16,90 €
Verschiedene kalte Vorspeisen für zwei Personen	
7. Fetakäse ^(G)	7,50 €
mit Olivenöl und Oregano	

Warme Vorspeisen

5. Gemüserollen	9,70 €
8 Stück mit süß - würziger Soße	
8. Dolmades ^(A,C,G,L,M)	6,90 €
mit Hackfleisch und Reis	
9. Peperoni gegrillt ^(A,G)	6,90 €
mit Knoblauchsoße	
10. Knoblauchbrot ^(A,G)	6,50 €
11. Pita Brot ^(A)	6,10 €
mit Knoblauchsoße	
12. Zucchini oder Aubergine ^(A,C)	8,10 €
mit Knoblauchsoße	
13. Spanakopita ^(A,G)	6,90 €
Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki	
14. Tiropita ^(A,G)	6,90 €
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse	
15. Pikilia ^(A,C,G)	16,50 €
verschiedene warme Vorspeisen mit Zaziki für zwei Personen	
16. Dicke Bohnen ^(G,L,O)	9,70 €
mit Fetakäse überbacken	
17. Muscheln aus der Pfanne ^(8,G,N,R)	9,90 €
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Schafskäse in einer pikanten Cremesoße	
18. Baby Kalamari gegrillt ^(R)	11,90 €
19. Scampi Krasato ^(8,G)	10,90 €
gebratene Garnelen in Hummersoße	
20. Champignons gefüllt ^(G)	9,90 €
mit Schnittkäse und Spinat in Metaxasoße überbacken	
21. Paprika Forno ^(A,G)	8,90 €
mit Schafskäse gefüllt Spitzpaprika in Tomatensoße im Ofen gebacken	
22. Fetakäse überbacken ^(G)	10,90 €
mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven, Olivenöl und Knoblauch	
23. Saganaki ^(A,C,G)	9,50 €
panierter Fetakäse mit Salat und Zaziki	

Suppen

- 24. Hühnersuppe** 5,90 €
mit frischen Kräutern und Reis nach griechischer Art zubereitet
- 25. Bohnensuppe** ^(F,L) 5,90 €
- 26. Tomatensuppe** 5,90 €



Beilagen

- 27. Tomatenreis** 3,40 €
- 28. Butterreis** 3,40 €
- 29. Pommes frites** 3,50 €
- 30. Knoblauchkartoffeln** ^(I) 4,30 €
- 31. Krokette** 4,30 €
- 32. Metaxasoße** ^(A,G) 3,40 €
- 33. Champignonsoße** ^(A,F,G) 4,90 €
- 34. Gorgonzolasoße** ^(B,A,G) 4,70 €
- 35. Gemischtes Gemüse** 4,90 €

Salate

- 36. Bauernsalat** ^(A,G) 11,90 €
Traditionell griechisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Oregano und Schafskäse
- 37. Gyros Salat** ^(M) 12,70 €
mit Tomaten, Gurken, Kraut, Zwiebeln, gemischter Salat und Salatdressing, dazu Soße nach griechischer Art
- 38. Garida-Salat** ^(B,M) 13,90 €
Scampis in Butter gebraten auf gemischtem Salat, Rucola und Schafskäse, dazu Soße nach griechischer Art
- 39. Hähnchensalat** 12,90 €
gegrilltes Hähnchen mit Tomaten, Gurken, Kraut, gemischter Salat, Salatdressing, dazu Soße nach griechischer Art
- 40. Halloumi Salat** ^(5,8,G,H,M) 11,90 €
Spezialität aus Zypern, Halloumikäse auf gemischtem Salat, Rucola, Pinienkernen und Rosinen, dazu Soße nach griechischer Art

Das Dressing der Salat enthält ^(C,G,LM)



Fischspezialitäten

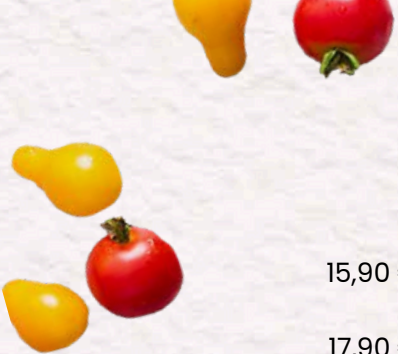
- 41. Baby-Kalamaria**^(A,D,G) 19,90 €
mehliert, in der Pfanne gebraten, dazu Gemüse, Reis, Zaziki und Salat
- 42. Fischplatte**^(A,B,D,G) 20,90 €
Scampis, Baby-Kalamaria, Lachsfilet, dazu Gemüse, Reis, Zaziki und Salat
- 43. Lachsfilet vom Grill**^(A,D) 20,90 €
mit Gemüse, Reis, Zaziki und Salat
- 44. Scampis**^(A,D) 19,90 €
mit Gemüse, Reis, Zaziki und Salat
- 45. Dorade**^(A,D) 22,90 €
mit Gemüse, Reis, Zaziki und Salat
- 46. Zanderfilet**^(A,C,D,G) 20,90 €
mit Gemüse, Reis, Zaziki und Salat

Lamm vom Grill

- 47. Paidakia**^(B,A,G,I) 22,90 €
gegrillte Lammkoteletts mit frischer Zitrone, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat
- 48. Lammfilet Grill**^(B,A,G,I) 23,90 €
saftig gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat
- 49. Lammfilet grüne Bohnen**^(B,A,G) 23,90 €
saftig gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, dazu grüne Bohnen, Zaziki und Salat
- 50. Lammteller**^(B,A,G,I) 24,50 €
medium gegrillte Lammfilet und Lammkoteletts, dazu Zaziki, Knoblauchkartoffeln und Salat
- 51. Lammhaxe mit dicken Bohnen**^(B,A) 20,90 €
dazu Salat
- 52. Lammhaxe mit grünen Bohnen**^(B,A) 20,90 €
dazu Salat
- 53. Mousaka**^(A,C,G,M) 16,90 €
eine griechische Spezialität, aus gebratenen Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit einer Bechamelsoße, dazu Salat



Grillspezialitäten

- 
- | | |
|--|---------|
| 54. Gyros ^(G)
mit Zwiebeln, Pommes, Zaziki und Salat | 15,90 € |
| 55. Gyros Kalamaria ^(D,G)
mit Zwiebeln, Pommes, Zaziki und Salat | 17,90 € |
| 56. Gyros Freskato ^(G)
Gyros mit Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Fetakäse und Olivenöl, dazu Pommes | 15,90 € |
| 57. Bifteki ^(G,M,C,I)
gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten und Kräuterbutter, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln | 16,30 € |
| 58. Suzukaki ^(A,G,M,C,I)
saftig gegrillte Hacksteaks, in Metaxasoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 15,50 € |
| 59. Hähnchen Grill ^(G,I)
saftig gegrillt mit Zitrone und Kräuterbutter, dazu Zaziki, Knoblauchkartoffeln und Salat | 16,90 € |
| 60. Gefülltes Hähnchenbrustfilet ^(B,G,I)
mit Spinat, Schafskäse und Schnittkäse in Gorgonzolasoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 17,90 € |
| 61. Sufla Feta ^(A,G,I)
hauchdünne Schweinefleischröllchen gefüllt mit Schafskäse auf Spieß, mit Paprika, Zwiebeln in Champignonsoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 20,90 € |
| 62. Kota-Manitaria ^(G,F,I)
Hähnchenbrustfilet in Champignonsoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 18,90 € |
| 63. Steak-Manitaria ^(G,F,I)
Schweinesteak in Champignonsoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 18,90 € |
| 64. Schweinelende Metaxa ^(G,I)
zart gegrillte Schweinefiletlende in Metaxasoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 18,90 € |
| 65. Leber vom Rind ^(4,I)
Röstzwiebeln, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 18,90 € |
| 66. Souvlaki ^(B,G,I)
Zwei Schweinefleischspieße mit frischer Zitrone, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat | 17,90 € |



Mix Grillteller

67. Rhodos Teller ^(I,G,M,4)	17,90 €
Gyros mit Zwiebeln, Hacksteak, Leber vom Rind, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
68. Korfu Teller ^(G,I)	17,50 €
Gyros mit Zwiebeln, Suovlaki, Schweinesteak, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
69. Athen Teller ^(G,I,M)	17,50 €
Gyros mit Zwiebeln, Hacksteak, Hähnchen, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
70. Apollon Teller ^(G,I,M)	17,50 €
Gyros mit Zwiebeln, Souvlaki, Suzukaki, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
71. Hermes Teller ^(G,I)	16,90 €
Gyros mit Zwiebeln, Souvlaki, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
72. Pegasos Teller ^(G,I,A,8)	18,50 €
Gyros mit Zwiebeln, Souvlaki, Lammkoteletts, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
73. Poseidon Teller ^(G,I,A,8)	18,90 €
Gyros mit Zwiebeln, Lammfilet, Lammkoteletts, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	
74. Thessaloniki Teller ^(G,I)	18,50 €
Gyros mit Zwiebeln, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Salat	

Pfannengerichte

75. Delphi Pfanne ^(4,A,I,G)	23,90 €
Lammfiletspitzen saftig gebraten mit frischem Champignons in Metaxasoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	
76. Königspfanne (scharf) ^(8,A,G,I)	20,90 €
Schweinefilet in Pfanne gebraten mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in Rotwein und Sahne, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	
77. Panos Pfanne ^(G,I)	19,90 €
geschnetzeltes Schweinefilet in Weißwein und Champignonsoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	
78. Gyros Pikant (scharf) ^(G)	17,90 €
Gyros mit Schafskäse, frische Tomaten, dazu Pommes und Salat	
79. Kota Orange ^(G,I)	18,90 €
zartes Hähnchenbrustfilet in der Pfanne gebraten in einer feinen Orangencremesoße, dazu Butterreis und Reis	
80. Kotopoulo Broccoli	20,60 €
Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Brokkoli in Cremesoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	



Aus dem Backofen

- 81. Gyros überbacken**^(G) 16,90 €
mit Schnittkäse, Metaxasoße, dazu Pommes und Salat
- 82. Gyros Spezial**^(G) 17,90 €
mit Tomaten, Peperoni, Fetakäse und Schnittkäse in Metaxasoße überbacken, dazu Pommes und Salat
- 83. Bifteki überbacken**^(4,G,M,I) 17,90 €
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Tomaten, überbacken mit Metaxasoße und Schnittkäse, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat
- 84. Schweinefilet gefüllt**^(G,I,F) 19,50 €
mit Schafskäse, Peperoni und Tomaten, überbacken in Metaxasoße und Schnittkäse, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat
- 85. Kota-Fourno**^(4,G,I) 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße und Schnittkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat ^(G,I)
- 86. Schweinesteak überbacken** 17,90 €
in Metaxasoße mit Schnittkäse, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat
- 87. Rhodos überbacken**^(G,I) 16,90 €
Hähnchenfiletspitzen in der Pfanne gebraten mit Penne in Metaxasoße und Schnittkäse überbacken, dazu Salat
- 88. Metaxa überbacken**^(G,I) 17,40 €
Schweinefiletspitzen in der Pfanne gebraten mit Penne in Metaxasoße und Schnittkäse überbacken, dazu Salat
- 89. Hawaii Teller**^(G,I) 19,90 €
Schweinesteak mit Ananas, Metaxasoße und Schnittkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 90. Gemüsepfanne**^(G) 13,90 €
verschiedenes Gemüse mit Metaxasoße, Schnittkäse überbacken, dazu Salat
- 91. Brokkoli**^(G) 12,70 €
in Sahnesoße und Schnittkäse überbacken und Salat
- 105. Souvlaki überbacken** 18,90 €
Zwei Schweinefleischspieße, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat



Schnitzelgerichte

- 92. Schnitzel (wahlweise Schwein oder Hähnchen)** ^(A,C,G) 15,90 €
- 93. Schnitzel (wahlweise Schwein oder Hähnchen)** ^(A,C,G) 16,60 €
mit Metaxasoße



Penne

- 94. Makkaroni Garides** ^(A,B,G) 14,90€
Penne in Hummersoße mit Scampis, Knoblauch und frisches Gemüse gebraten und Salat
- 95. Mykonos Penne** ^(A,G) 14,50 €
in Hähnchenfilet, Champignons, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln, in Tomatensoße und Salat
- 96. Makkaroni Lachs** ^(A,B,D,G) 15,90 €
Penne in Tomatensoße, Knoblauch, Gemüse und Salat
- 97. Makkaroni Metaxasoße** ^(A,G) 13,90 €
Penne in Metaxasoße, Gemüse und Salat
- 98. Makkaroni Gorgonzola** ^(A,B,G) 13,70 €
Penne in Gorgonzolasoße mit Spinat und Salat

Platten

- 99. Akropol Platte für 2** ^(G,I,M,C) 39,90 €
Souvlaki, Schweinesteak, Suzukaki, Gyros, dazu Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Bauernsalat
- 100. Thessaloniki Platte für 2** ^(8,A,G,I) 42,90 €
Souvlaki, Lammkoteletts, Hähnchen, Gyros, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln und Bauernsalat
- 101. Pegasos Platte für 4** ^(8,A,G,M,I) 82,90 €
Souvlaki, Suzukaki, Lammkoteletts, Schweinesteak, Hähnchen, Knoblauchkartoffeln, Zaziki und Bauernsalat

Desserts

- 102. Tarta Schokolata** ^(G) 6,90 €
hausgemachtes Schokoladensouffle, dazu Vanilleeis und Sprühsahne
- 103. Galaktobureko** ^(C,G) 6,90 €
Milch-Grießkuchen in Blätterteig mit Eiern und Sirup, dazu Vanilleeis und Sprühsahne
- 104. Joghurt mit Honig** ^(G,I) 6,40 €
und knackige Wallnüsse



- | | |
|---|-----------------------------------|
| A Glutenhaltige Getreide, Weizen | N Sesamsamen |
| B Krebstiere | O Schwefeldioxid & Sulfite |
| C Eier | P Lupine |
| D Fisch | R Weichtiere |
| E Erdnüsse | 1 mit Farbstoffe |
| F Sojabohnen | 2 mit Konservierungsstoffe |
| G Milch | 3 mit Antioxidationsmittel |
| H Schalenfrüchte | 4 geschwärzt |
| I Walnüsse | 5 geschwefelt |
| J Haselnüsse | 7 mit Süßungsmittel |
| L Sellerie | 8 chininhaltig |
| M Senf | 9 koffeinhaltig |

Mitnahme von Resten: zzgl. 1 € Verpackungskosten. Vielen Dank!

Säfte

	0,2l	0,4l
111. Bauer Apfelsaft naturtrüb	2,90€	4,70€
113. Bauer Orangensaft	2,90€	4,70€
115. Bauer Bananennektar	2,90€	4,70€
117. Bauer Kirschnektar	2,90€	4,70€
119. Ananas	2,90€	4,70€
120. KiBa	2,90€	4,70€
122. Apfelschorle	2,80€	4,40€
124. Kirschschorle	2,80€	4,40€

Bier

	0,3l	0,5l
154. Mythos	3,90€	
155. Radeberger Pilsner	3,20€	4,60€
157. Radler	3,20€	4,60€
159. Diesel	3,20€	4,30€
161. Ur-Krostitzer Schwarzbier		4,70€
162. Büble Weizen		4,90€
163. Alkoholfreies Weizen		4,90€
164. Bananenweizen		4,90€
165. Alkoholfreies Bier (0,33l)	3,70€	
166. Dunkel Hefe		4,90€

Softdrinks

	0,2l	0,4l
125. Zero Cola	2,70€	4,30€
126. Coca-Cola ^(1,9)	2,70€	4,30€
128. Fanta ⁽¹⁾	2,70€	4,30€
130. Sprite ^(1,9)	2,70€	4,30€
132. Spezi ^(1,9)	2,70€	4,30€
133. Himbeer Brause	2,70€	4,30€
134. Bitter Lemon ⁽⁸⁾	2,90€	4,50€
136. Tonic Water ⁽⁸⁾	2,90€	4,50€
138. Ginger Ale ⁽⁸⁾	2,90€	4,50€

Spirituosen

	0,2cl	0,4cl
167. Ouzo Babatzim	3,50€	6,90€
168. Ouzo	1,50€	3,30€
169. Ouzo Plomari	2,70€	3,50€
170. Metaxa 5 ***** ⁽¹⁾	3,50€	
171. Metaxa 7 ***** ⁽¹⁾	4,50€	
172. Metaxa Grand Olympian ⁽¹⁾	6,30€	
173. Metaxa Flambiert	5,50€	
174. Jägermeister	3,50€	
176. Tequila	2,70€	
180. Tsipouro	3,50€	
181. Wodka	3,10€	
182. Baileys ⁽⁹⁾	2,70€	4,30€
183. Bacardi	2,80€	4,30€
184. Ramazzotti	3,00€	4,00€
185. Fernet Branca	3,30€	3,50€

Wasser

	0,25l	0,75l Fl.
140. Bad Liebenswerda Naturell/Sprudel	3,20€	6,70€

Heißgetränke

146. Griechischer Mokka ⁽⁹⁾	3,90€
147. Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	3,30€
148. Espresso ⁽⁹⁾	2,90€
149. Cappuccino ^(9,6)	3,50€
150. Tee verschiedene Sorten	2,50€
151. Latte Macchiato ^(9,6)	4,30€
152. Heiße Schokolade ⁽⁶⁾	3,40€
153. Doppelt Espresso	3,50€

Sekt

186. Sekt Glas	2,90€
187. Piccolo	4,00€
188. Sekt Flasche	19,90€

Longdrinks

189. Gin Tonic	6,50€	193. Whiskey Cola ^(1,9)	6,50€
190. Campari Orange ⁽¹⁾	6,50€	194. Cuba Libre ^(1,9)	6,50€
191. Wodka Lemon	6,50€	195. Moscow Mule	6,90€
192. Bacardi Cola ^(1,9)	6,50€		



Aperitifs

215. Martini Bianco	4,50€
216. Aperol Spritz ⁽¹⁾	6,50€
217. Hugo	6,50€
218. Lillet Wild Berry	6,50€
219. Campari Soda ⁽¹⁾	4,90€
220. Samos Summer ^(o)	6,50€



Weißwein

221. Retsina geharzt ^(o)	0,25l	0,5l	1l
222. Mostra Weiß	5,10€	9,20€	16,90€
224. Hauswein trocken ^(o)	5,10€	9,20€	16,90€
227. Hauswein lieblich ^(o)	5,10€	9,20€	16,90€
230. Samos Likörwein ^(o)	5,50€	10,20€	19,00€
231. Orimas Helios	6,50€		
232. Chardonnay	6,30€		
233. Weinschorle ^(o)	4,50€	8,50€	16,50€

Rosewein

234. Hauswein trocken ^(o)	0,25l	0,5l
235. Orimos Rose	5,10€	9,20€
236. Mostra Rose ^(o)	6,50€	11,90€

Rotwein

237. Merlot	0,25l	0,5l	1l
238. Hauswein trocken ^(o)	6,50€	12,50€	23,50€
241. Hauswein lieblich ^(o)	5,10€	9,20€	16,90€
244. Mavrodaphne Süß ^(o)	5,10€	9,20€	16,90€
247. Weinschorle ^(o)	5,50€	9,80€	19,00€
248. Mostra Rot	4,50€	8,50€	16,50€
		11,90€	



QUALITÄTWEIN AUS GRIECHENLAND

Rotwein



Chateau Julia Merlot

Der Chateau Julia Merlot ist ein überaus fruchtiger und kräftiger Rotwein mit einem fantastischen Bouquet von Waldfrüchten, Minze und Eukalyptus und einem fulminanten Abgang

Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi

Herkunft: Drama PGI

Rebsorte: Merlot

0,75l

32,00 €



Amethystos

Schon im Barrique ausgebaut. Gute Primärfrucht mit einem herrlich offenen Bouquet.

Pflaumen und blonder Tabak neben Kirschen und Himbeeren. Gute Struktur, die den gesamten Gaumen auskleidet.

Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi

Herkunft: Drama PGI

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Agiogitiko

0,75l

32,00€



Cabernet Sauvignon

Das komplexe Aroma von roten Früchten, Gewürzen, Zedernholz, Kakao und Vanille zeichnet ihn aus. Sein Geschmack ist reich an edlen Tanninen. Perfekt zu gegrilltem Fleisch und Käse.

Erzeuger: A & G Papaioannou

Herkunft: Nemea PGI

Rebsorte: Cabernet - Sauvignon

0,75l

27,00€



Gerovassiliou

Evangelos Gerovassiliou ist der renommierteste Winzer Griechenlands. Dieser edle Rotwein macht seinem Wein gut in der Nähe von Thessaloniki alle Ehre! Sehr edel, fein, strukturiert mit gefälligen Tanninen.

Erzeuger: Weingut Gerovassiliou

Herkunft: Eponomi PGI

Rebsorte: Syrah, Merlot

0,75l

36,00€



MOSTRA Rot, Weiß, Rose

Die satt violette Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf. Ein rundum gelungener weicher Wein mit einem vollen Abgang.

0,5l

11,90€

Weißwein



Sauvignon Blanc

Die Sauvignon Blanc Trauben -dieses ausgezeichnete Weißwein stammt aus der Region Amynteonim Bouquet, dominiert Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi.

Erzeuger: Alpha Estate S.A.

Herkunft: Amyndeoon PGI

Rebsorte: Sauvignon Blanc

0,75l

32,00€



Amethystos

Die rassige Säurestruktur des Sauvignin paart sich traumhaft mit der Mineralität des Assyrtiko. Das sind herrlich frische und prägnante Weine aus der Region Drama im Nordosten des Landes!

Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi

Herkunft: Drama PGI

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon

0,75l

32,90€



Chateau Julia Assyrtiko

Die Assyrtiki Rebe findet in den von milden Meeresbrisen durchzogenen und fruchtbaren Weinbergen beste Bedingungen zum Wachstum und zur Traubenreife.

Erzeuger: Domaine costa Lazaridi

Herkunft: Drama PGI

Rebsorte: Assyrtiko

0,75l

29,00€



Chardonnay Barrel

Fantastischer Chardonnay mit perfekt eingebundenen Holz. Cremig auf der Zunge, dominant im Abgang. Sehr guter Weißwein vom griechischen Starwinzer Gerovassiliou von Meisterhand kreiert!

Erzeuger: Domaine Gerovassiliou

Herkunft: Chalkidiki PGI

Rebsorte: Chardonnay

0,75l

36,00€



Malagousia

Die heimische Rebsorte Malagousia ist heute zur Trendtraube Griechenlands geworden. Der Wein erinnert zunächst an Grauburgunder, hat aber den Pfiff des Sauvignon Blanc.

Erzeuger: Domaine Gerovassiliou

Herkunft: Epanomi PGI

Rebsorte: Malagousia

0,75l

35,00€

Rosewein

Semeli

Leuchtende kirschrote Farbe. Gute Intensität in der Nase mit Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen. Am Gaumen zeigt er nur einen Hauch von Süße, eine ausgeprägte Säure, die ihm Frische und einen konzentrierten Kirschgeschmack verleiht.

Erzeuger: Semeli S.A.

Herkunft: Nemea PGI

Rebsorte: Agiorgitiko

0,75l

24,00€



Amethystos

Kräftiges, brillantes Rosa und ein attraktives Bouquet: Himbeere, Sauerkirsche, Cassis. Sehr schön ausgewogen und anregend duftender Wein. Am Gaumen setzt sich dieser einnehmende Ausdruck fort und bildet einen äußerst schmackhaften Wein!

Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi

Herkunft: Drama PGI

Rebsorte: Cabernet, Merlot

0,75l

32,90€