

Willkommen im Iméra!

ημέρα

[i'mera] f – der Tag

Jeder Tag in unserem Leben sollte etwas Besonderes sein, denn unsere Zeit ist kostbar. Wir wünschen uns, dass Sie Ihre Zeit im Iméra so wohltuend wie möglich verbringen. Denn hier trifft ein modernes Konzept auf griechische Tradition und mündet in einer Zusammenstellung aus vielen Gerichten, welche die Herkunft unserer Idee genussvoll präsentieren.

Lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen und genießen Sie die kulinarische Reise durch die griechische Inselwelt! Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen. Mögen noch viele weitere Tage bei uns folgen!

μεζέδες

[me'zedes] m – Appetithäppchen

Wir möchten Ihnen die kulinarischen Schätze Griechenlands vorstellen: unsere Mezédes! Die traditionell zubereiteten Köstlichkeiten werden mit frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen und viel Liebe verfeinert und das ganz nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes.

Sie können wählen aus unterschiedlichsten Variationen: Es erwartet Sie ein Mix aus bunten Salaten, frischen Fisch- und Fleischgerichten garniert mit den feinsten Beilagen. Die Probierfreudigen können sich natürlich auch für eine Variation aus unterschiedlichen Mezédes entscheiden.

Besonders wichtig ist uns zudem, dass Sie in den Genuss der griechischen Esskultur kommen. Das bedeutet, sich ausreichend Zeit für dieses vielfältige Geschmackserlebnis zu nehmen.

Wir servieren zusätzlich ausgewählte Weine, von denen sich unsere Gäste nach Herzenslust bedienen können.

Der perfekte Einstieg in einen geselligen Abend!



APERITIF

IMÉRA BERRY

Gin | Wild Berry | Beeren

8,90

ATHENIAN SPRITZ

Otto's Athens Vermouth | Prosecco | Tonic Water

7,90

HUGO

Holunder | Prosecco | Soda | Limette & Minze

7,90

MARACUJA SPRITZ

Maracuja | Prosecco | Himbeeren

8,50

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

8,90

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

8,50

MARTINI FIERO TONIC

Fiero Vibrante alkoholfrei | Tonic | Orange

8,50

HUGO FREE

Holunder | Ginger Ale | Limette | Minze

7,50

Vegetarisch

1. KOLOKITHOKEFTES  8,90
Zucchiniplätzchen | Frische Kräuter | Feta | Joghurt Minz Dip
2. PSITA LACHANIKA  7,90
kalte & eingelegt: Paprika | Zucchini | Austernpilze
Zwiebeln | Knoblauch | Olivenöl | Kräuter
3. ELIES KE PIPERIES  5,90
Eingelegte Oliven & Peperoni | Frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl
4. KOLOKITHAKIA  8,90
Mehlierte Zucchini-Sticks | Knoblauch | Olivenöl | Tzatziki
5. DOLMADAKIA  9,90
Gefüllte Weinblätter | Zitronensenfahnesauce mit Dill
6. MANITARIA PLEUROTUS  10,50
Austernpilze vom Grill | Knoblauch | Olivenöl
Balsamico-Feigen-Creme | Parmesansschnee
 vegan ohne Parmesanschnee
7. MANITARIA PANE  9,50
Panierte Champignons | Knoblauch-Olivenöl | Iméra Dip | Tzatziki
8. FALAFEL  8,50
Falafel aus Kichererbsen | Hummus | Aioli
 vegan ohne Aioli
9. PIPERAKIA  8,90
Gebratene Peperoni | Knoblauch-Olivenöl | Tzatziki

Vorspeisen Variationen

- IMÉRA OREKTIKO 27,90
Tzatziki | Taramas | Tirokafteri | Aioli | Hummus
eingelegtes Gemüse | Zucchini-Sticks
Falafel | Käsebällchen | Pita Ecken
- PENTE KREMES 14,90
Variationen aus: Tzatziki | Taramas | Tirokafteri
Aioli | Hummus | Pita Ecken

CREMES

11. TZATZIKI  6,50
Joghurt | Gurke | Dill | Knoblauch | Olivenöl
12. TARAMAS 6,90
Fischrogencreme | Kartoffelpüree
feine Zitronennote | Olivenöl
13. TIROKAFTERI  6,90
Fetacreme | Chili | Paprika | Olivenöl
14. AIOLI  5,50
Cremiger Knoblauchdip | Petersilie | Dill
feine Zitronennote | Olivenöl
15. HUMMUS  6,50
Kichererbsen | Sesampaste | Knoblauchnote | Olivenöl

mezé

Glück verdoppelt sich,
wenn man es teilt!

KÄSE

16. TIROKROKETES  9,90
Käsebällchen aus dreierlei Käse | Iméra Dip
17. FETA FILO  11,50
Fetakäse in Filoteig | Honig | Oregano | Sesam
18. FETA STON FOURNO  9,90
Feta aus dem Ofen | Peperoni | Zwiebeln
Tomate | Olivenöl
19. SAGANAKI SOUSAMI  10,50
Feta | knusprige Sesampanade | Honig
20. TRILOGIA TIRION  14,90
Variationen aus: Saganaki Sousami
Feta ston Fourni | Tirokrokates

21. KEFTEDAKIA 10,90
Rinderhacksteaks | Fetasauce | Pita-Brat-Ecken
22. SOUFLAKOPULA 10,90
Zarter Putenspieß | Kräuterbutter | Tzatziki
23. GYROS METAXA 10,50
Gyros | Metaxasauce | Fetaschnee
24. ARNI KOKINISTO 12,50
Lammragout | Karotte | Sellerie | Frische Kräuter & Zimtnote

FLEISCH

Mezédes sind griechische Spezialitäten im Tapas-Format!

Auserlesene Gaumenfreuden in kleinen Portionen.

Die traditionell zubereiteten Köstlichkeiten werden mit frischen
Kräutern, mediterranen Gewürzen und viel Liebe verfeinert und das
ganz nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes.
Viel Spaß beim Genießen & Teilen.

25. PATATES RIGANATES  5,90
Pommes Frites | Geriebener Härtekäse | Oregano
26. KRITHARAKI  4,90
Reisnudeln | Zwiebeln | Paprika | Cherrytomaten
27. PATATES LEMONATES  5,50
Kartoffelspalten | Thymian | Zitronen
Oregano | Olivenöl
28. PITOULES  3,90
Pita-Brat-Ecken gegrillt | Olivenöl
Oregano | Aioli Dip

STOPLAI

Beilagen

Fisch

29. FILETO TSIPOURAS 13,90
Doradenfilet gegrillt | Gemüse | Zitronen-Vinaigrette
30. KALAMARAKIA 12,50
Baby-Calamari paniert | Iméra Dip
*vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Vinaigrette 3,00
31. GARIDES SKORDATES 13,50
Garnelen | frische Kräuter | Chillinote | Oliven | Cherrytomaten
in Knoblauch-Olivenöl gebraten
32. OKTAPODI SKORDATO 15,50
Oktopus gegrillt | Knoblauch-Olivenöl | Oregano
*auf griechische Reisnudeln 3,00
33. SARDELLES 12,90
Sardinen paniert | Knoblauch-Olivenöl | Iméra Dip

Salate

- SALATITSA  4,50
Kleiner bunter Salat | Iméra Dressing
ODER
- MIKRI CHORIATIKI  5,90
Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Oliven | Peperoni
Fetaschnee | Olivenöl | Oregano



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

35. VEGAN BOWL 🍌	15,90
<i>Bunter Salat Falafel Reissnudeln Cherrytomaten Gurken Zwiebeln Gemüse Hummus Balsamico-Feigen-Creme</i>	
36. SALATA TOU KESARA	16,90
<i>Bunter Salat Hähnchenbrustfilet Cherrytomaten Gurken Paprika geriebener Hartkäse Iméra Dressing Crostini</i>	
37. SALATA ME GARIDES	18,50
<i>Bunter Salat Garnelen Paprika Zwiebeln Cherrytomaten Iméra Dressing Crostini</i>	
38. IMÉRA BOWL 🥬	15,50
<i>Bunter Salat Reissnudeln Gemüse Fetaschnee Peperoni Oliven Zwiebeln Cherrytomaten Iméra Dressing Crostini</i>	
+ Gyros Tzatziki 3,90	
+ Hähnchenbrustfilet 4,50	

SALATA

Salate



Beilagen

POMMES FRITES | REIS
ZITRONEN THYMIAN KARTOFFELN +1,50
GEMÜSE +2,50

KREATIKA

Fleischgerichte

*Beilage auf Wunsch, Salat vorweg

44. PAIDAKIA ARNISIA	23,90
<i>Lammkoteletts Oregano Tzatziki</i>	
45. SOUVLAKIA ARNISIA	24,90
<i>Zarter Lammspieß Kräuterbutter Tzatziki</i>	
46. FILETO ARNAKI	28,50
<i>Zartes Lammfilet Kräuterbutter Tzatziki</i>	
+ Auf Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)	
47. GYROS	17,90
<i>Schweinefleisch vom Drehspeiß Hauseigene Gewürze Tzatziki</i>	
+ In Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,50 (ohne Tzatziki)	
+ Mit Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)	
48. SOUVLAKIA CHIRINA	19,90
<i>Zwei zarte Fleischspeiße vom Schweinefilet Tzatziki</i>	
49. BIFTEKI GEMISTO	20,90
<i>Rinderhacksteak Gefüllt mit Feta Tzatziki</i>	
+ Auf Metaxasauce 2,50 (ohne Tzatziki)	
50. FILETO KOTOPOULO	19,90
<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill Kräuterbutter Tzatziki</i>	
51. SOUFLAKOPULA	20,50
<i>Zarter Putenspieß Kräuterbutter Tzatziki</i>	
52. BRIZOLA	28,50
<i>Rumpsteak Kräuterbutter Tzatziki</i>	
+ Mit gebratenen Champignons & Zwiebeln 3,00	
53. FILETO CHIRINO	20,90
<i>Schweinefiletmedallions Wahlweise auf Metaxasauce oder Fetasauce</i>	

*Salat
vorweg

Psarika

FISCHGERICHTE

39. FILETO SOLOMOS	26,90
<i>Lachsfilet Zitronensenfahnesauce mit Dill Gemüse</i>	
40. KALAMARAKIA	21,90
<i>Baby-Calamari paniert Iméra Dip Pommes Frites</i>	
+vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Thymian-Kartoffeln 3,00	
41. GARIDES SKORDATES	25,90
<i>Garnelen Frische Kräuter Chilinote Oliven Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl gebraten Reissnudeln</i>	
42. FILETO TSIPOURAS	26,90
<i>Doradenfilet Spinat & Zwiebeln Zitronen-Vinaigrette Zitronen-Thymian-Kartoffeln</i>	
43. PSARI TRILOGIE	28,90
<i>Vom Grill: Lachsfilet Doradenfilet Garnelen Zitronen-Vinaigrette Zitronen-Thymian-Kartoffeln</i>	

*Beilage auf Wunsch,
Salat vorweg

TIGANIA

- | | |
|---|-------|
| 54. TIGANIA CHIRINI | 19,50 |
| Schweinefiletstreifen Paprika Zwiebeln
Zitronensenfsahnesauce mit Dill | |
| 55. ARNI ME FETA | 22,90 |
| Lammstreifen frische Kräuter Champignons Paprika
Lauchzwiebeln Fetasauce | |
| 56. TIGANIA KOTOPOULO | 19,90 |
| Hähnchenfiletstreifen Oliven Paprika Zwiebeln
Tomatensahnesauce Fetaschnee | |

Plawengerichte

PSI STARIA

Grillvariationen

- | | |
|--|-------|
| 57. IMÉRA | 22,90 |
| Gyros Rumpsteak Putenpieß Tzatziki | |
| 58. FILETO TRIO | 23,90 |
| Lammfilet Hähnchenbrustfilet Schweinefilet
Kräuterbutter Tzatziki | |
| 59. KRONOS | 21,90 |
| Gyros Rinderhacksteak Spieß vom Schweinefilet Tzatziki | |
| 60. ARNI PSITO | 26,90 |
| Lammfilet Zwei Lammkoteletts Lammspieß
Kräuterbutter Tzatziki | |

*Beilage auf
Wunsch,
Salat vorweg



Beilagen

POMMES FRITES | REIS
ZITRONEN THYMIAN KARTOFFELN +1,50
GEMÜSE +2,50

*Salat vorweg

- | | |
|---|-------|
| 61. ARNI KOKINISTO | 20,90 |
| Lammragout Karotte Sellerie
frische Kräuter & Zimtnote Reisnudeln | |
| 62. SUZUKAKIA SMIRNEIKA | 19,90 |
| Rinderhacksteaks Tomatensauce
Fetaschnee Zitronen-Thymian-Kartoffeln | |
| 63. STIFADO | 21,90 |
| Zartes Lammfleisch ganze
Jungzwiebeln Tomaten-Weinsauce
Zitronen-Thymian-Kartoffeln | |
| 64. ARNAKI KLEFTIKO | 21,90 |
| Lammhaxe aus dem Ofen Karotte
Sellerie Frische Kräuter Reisnudeln | |

MAGEI

KRITHAROTTO

Griechische Antwort auf Risotto

- | | |
|---|-------|
| 68. KRITHAROTTO IMÉRA | 15,90 |
| Reisnudeln Zwiebeln Paprika
Cherrytomaten Tomatensauce | |
| + Garida 6,00
Garnelen Oliven Knoblauch
Chili Parmesan | |
| + Kotopoulo 5,00
Hähnchen Lauchzwiebeln Spinat
Tomatensahnesauce Parmesan | |

REFTA Traditionelles

PASTA

- | | |
|---|-------|
| 65. PASTA IMÉRA | 15,90 |
| Linguine Austernpilze Paprika
Zucchini Zwiebeln Tomatensauce
+ Fetaschnee 1,50
+ Lammstreifen 5,00 | |
| 66. PASTA GARIDES | 19,50 |
| Linguine Garnelen Cherrytomaten
Oliven Knoblauch Chili | |
| 67. PASTA KOTOPOULO | 18,50 |
| Linguine Hähnchen
Lauchzwiebeln Spinat
Cherrytomaten Sahnesauce | |

Pedika

KINDER
bis 12 Jahre

- | | |
|--|-------|
| 69. GYRAKI | 10,90 |
| Gyros Tzatziki Pommes Frites | |
| 70. KOTOBOUKIES | 11,90 |
| Hausgemachte Hähnchen Nuggets Pommes Frites | |
| 71. SOUVLAKI | 11,90 |
| Spieß vom Schweinefilet Tzatziki Pommes Frites | |
| 72. MAKARONAKI | 8,90 |
| Pasta Linguine Tomatensauce | |

YAOURTI ANGELOS <i>Griechischer Joghurt Walnüsse Honig-Karamell Engelshaare</i>	6,90
CHEESECAKE <i>Käsekuchen Haferflocken-Butterkeksboden Himbeersauce</i>	8,90
SOUFFLE SOKOLATA <i>Schokoladenküchlein Himbeersauce Vanilleeis</i>	8,50
GALATOPITA <i>Grießkuchen Honig-Karamell Engelshaare Wallnuss Zimtnote</i>	7,90
PAGOTO <i>Eine Kugel Eis: Vanille Erdbeer Schokolade +Sahne 0,80 +Himbeersauce 0,80 +Streusel 0,50</i>	1,50
PAGOTO IMÉRA <i>Zwei Kugeln Vanilleeis Himbeersauce Sahne Engelshaare</i>	5,50

DESSERTS

Kaffeemanufaktur

Moin BOHNE Rösterei

Unser Coffee Roaster aus der Region.
Nachhaltig. Fair. Bio.

CAFÉ CRÉMA	3,50
CAPPUCCINO	3,90
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
MOKKA ELINIKOS	3,50
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,50
FREDO ESPRESSO <i>kalter Espresso</i>	4,50
FREDO CAPPUCCINO <i>kalter Cappuccino</i>	4,90
+Hafermilch 0,50	

TEEMANUFAKTUR

Unser Tee aus Griechenland von Krocus Kozanis.
Biologischer Anbau mit den edelsten Zutaten.

KROCUS KOZANIS BIO Kräutertee <i>Zimt Gewürznelken Safran Minze Zitronengras Safran Honig Orange Safran Salbei Zitrone Safran Grüner Tee Lakritze Ingwer Safran</i>	3,50
FRISCHER MINZTEE <i>Ingwer Zitrone</i>	4,50

Desserts & Getränke

Softdrinks & Säfte

COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO MIX	0,3L	3,90	0,4L	4,90
SCHWEPPEs Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2L	3,90		
SAFTSCHORLE	0,3L	3,90	0,4L	4,90
RAUCH FRUCHTSÄFTE <i>Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Kiba</i>	0,3L	3,90	0,4L	4,90
RAUCH EISTEE Granatapfel, Pfirsich	0,33L	4,50		
IMÉRA TAFELWASSER Sprudel	0,25L	2,90	0,5L	4,50
IMÉRA TAFELWASSER Still	0,25L	2,90	0,5L	4,50
			0,7L	6,50
			0,7L	6,50

BIER

FASSBIERE				
WARSTEINER	0,25L	3,50	0,4L	4,90
KRONOS PIKRI HERB	0,25L	3,50	0,4L	4,90
ALSTERWASSER	0,25L	3,50	0,4L	4,90
KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER			0,5L	5,90
KÖNIG LUDWIG DUNKEL			0,5L	5,90
FLASCHENBIERE				
WARSTEINER <i>alkoholfrei</i>	0,33L	3,90		
WEIZENBIER <i>alkoholfrei</i>			0,5L	5,90
MYTHOS	0,33L	4,50		



OFFENE WEISS WEINE

offener Roséweine

SKOURAS CUVÉE PRESTIGE 0,2L 6,90 0,75L 20,90
Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko
Leuchtende pinke Farbe | Aromen süßer Früchte
Abgang frisch und fruchtig.

AVANTIS - HARMONY Trocken, Rebsorten: Merlot, Vradiano Aromen roter Früchte Geschmacksbalance auf hohem Niveau frisch und mittellang im Abgang.	0,2L 6,90	0,75L 20,90
IMÉRA - WEIN Trocken, Rebsorte: Spätburgunder Kräftige Farbe Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren gehaltvoller Abgang	0,2L 6,90	0,75L 20,90
APELIA - BLACK LABEL Lieblich, Rebsorte: Agiorgitiko Glänzende rote Farbe milder, süßer und leichter Geschmack.	0,2L 6,50	0,75L 18,90
HATZIMICHALIS - ALFEGA Trocken, Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Harmonisch ausgewogen langer, fruchtiger Abgang.	0,2L 7,90	0,75L 22,90

WEINE

Unser Ziel: Ihnen erlesene, griechische Weine zu präsentieren!
Denn die Auswahl ist sehr vielfältig und qualitativ hochwertig.
Wussten Sie zum Beispiel, dass »Griechischer Wein« einen großen Schatz an autochthonen Rebsorten und Terroirs beherbergt? Dies wird regelmäßig auf internationalen Messen und Verkostungen unter Beweis gestellt - und natürlich hier bei uns im IMÉRA.
Sprechen Sie uns für exklusive Empfehlungen gerne direkt an. Zum Wohl!

OFFENE ROT WEINE

PRECKELNDES

PROSECCO	0,1L 4,00	0,75L 25,00
VEUVE CLICQUOT Frankreich Brut Champagner		0,75L 140,00
SPARKLING DOULOUPAKIS Griechenland Brut Sparkling	0,75L	60,00

Flaschenweine Rosé

HATZIMICHALIS - ALFEGA Trocken, Rebsorten: Grenache Rouge, Malagousia & Syrah Der Roséwein hat eine helle Roséfarbe. Lebendige rote Fruchtaromen und die Präsenz von Erdbeer- und Himbeermarmelade. Erfrischender und samtiger Geschmack mit kraftvollem und angenehm fruchtigem Abgang.	0,75L 26,00
LENGA PINK - AVANTIS Trocken, Rebsorten: Gewürztraminer, Mavrokoudoura Zarte Aromen nach Rosen, süßen Trauben und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Abgang ist lang und angenehm, begleitet von einer milden Säure.	0,75L 29,00

FLASCHENWEINE WEISS

HATZIMICHALIS - ALFEGA Trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc, Malagousia & Robola Das aromatische Profil besteht aus Aromen tropischer Früchte, die durch blumige Noten hervor- gehoben werden. Am Gaumen ist der Wein cremig, rund mit ausgeprägter Säure.	0,75L 26,00
MOSCHOFILERO - SKOURAS Trocken, Rebsorte: Moschofilero Der Wein besitzt eine leuchtend goldgelbe Farbe. In der Nase ist der Wein leicht, frisch, fruchtig. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig an Orangen und anderen Früchten.	0,75L 28,00
LENGA - AVANTIS Halbtrocken, Rebsorte: Gewürztraminer Ausgeprägte Intensität von süßen Rosen, Litschi, exotischen Früchten, Pfeffer, Minze, Ingwer, Karamell und Gewürzen. Lebendig und frisch im Geschmack.	0,75L 29,00
THEOPETRA - TSILILIS Trocken, Rebsorten: Assyrtiko, Malagousia Intensive fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen. Sehr rund, frische Säure und ein langer Abgang.	0,75L 32,00
BIBLIA CHORA Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Sehr klares Fruchtroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.	0,75 L 37,00
AGIOS CHRONOS - AVANTIS Trocken, Rebsorte: Viognier Eine Explosion von gelben frischen Früchten, ein beeindruckendes Ergebnis. Der Nachgeschmack ist lang, fruchtig, komplex.	0,75L 42,00



FLASCHENWEINEROT

ENOTRIA - DOULOUPAKIS 0,75L 27,50

Trocken, Rebsorte: Kotsifali, Liatiko, Syrah
Perfekte rote Farbe der Traube. In der Nase ist der Wein ausgeglichen, fruchtig und erinnert an Waldbeeren, Vanille. Großartig im Mund, es entfalten sich samtige Strukturen

THEOPETRA - TSILILIS 0,75L 31,00

Trocken, Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limiona
Aromen von schwarzen und roten Früchten. Im Mund üppig mit reichen Tanninen, Aromen von schwarzen Früchten und einem komplexen würzigen Nachgeschmack.

NEMEA ST.GEORGE - SKOURAS 0,75L 33,50

Trocken, Rebsorte: Agiorgitiko
Aromen der Johannisbeeren mit süßen Gewürznoten, reifen Erdbeeren und mit einem Hauch von Anis. Im Geschmack ist der Wein ausgeglichen, rund und mit leichter Säure.

SYRAH - AVANTIS 0,75L 36,00

Trocken, Rebsorte: Syrah
Purpur Rote Farbe. Komplexes Bukett mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Syrah von Avantis sehr voll und gut ausbalanciert. Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem besonders langen Abgang.

MOUHTARO - MUSES ESTATE 0,75L 44,00

Trocken, Rebsorte: Mouhtaro
Üppige Aromen von Waldfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Vollmundiger Körper und intensive Aromen mit einem langen Abgang.

AGIOS CHRONOS - AVANTIS 0,75L 53,00

Trocken, Rebsorten: Syrah 92% - Viognier 8%
Extrem reich, mit intensiven Aromen. Sehr komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack sehr einzigartig voll und rund. Tolle Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem langen Abgang.

geharzte Flaschenweine

RETSINA - MALAMATINA 0,5L 13,00

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

KECHRIBARI RETSINA - KECHERIS 0,5L 16,00

Geharzt, Rebsorte: Savatiano
Der etwas andere Retsina. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang.

GIN & TONIC GRACE GIN & TONIC 11,50

MATAROA GIN & TONIC 11,50

HENDRICKS GIN & TONIC 12,50

BOMBAY GIN & TONIC 10,50

GIN & TONIC 4cl

Hausgemachte Limonaden

MARACUJA MINZ LIMONADE 5,90

Maracujasaft | frische Minze | Soda

HIMBEER BASILIKUM LIMONADE 5,90

Himbeerpüree | Basilikum | Soda

ROSMARIN ZITRONE LIMONADE 5,90

Rosmarin | Zitrone | Soda

Longdrinks 4cl

BACARDI COLA 8,90

ABSOLUT VODKA LEMON 9,90

HAVANA COLA 8,90

JACK DANIELS COLA 9,90

CAMPARI ORANGE 9,50

Griechische Spirituosen

OUZO PLOMARI 2CL AUF EIS 2,90 0,2L FLASCHE 14,90

Den einzigartigen Geschmack verdankt er den Kräutern und Anis. Seine hohe Qualität entspringt aus einer über 100 Jahre währenden Tradition in der Rezeptur und Destillation.

OUZO VETO GOLD 2CL AUF EIS 3,40

Dieser bekömmliche Ouzo wird zu 100% aus der Destillation mit Anis gewonnen. Ein duftendes Destillat mit dem feinsten Geschmack für den Gaumen.

OUZO NO 7 GOLD 2CL AUF EIS 3,40

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

OUZO AVANTES 2CL AUF EIS 4,90

Voller Geschmack in realer Grundlage, welche die Natürlichkeit der Zutaten und den authentischen Charakter des Destillats hervorhebt.

TSIPOURO TO KALO MAS 2CL AUF EIS 3,40

Top-Qualität der Trauben, Wasser aus natürlicher Quelle. Das Destillat reift für mehrere Monate in Edelstahltanks.

TSIPOURO AGED SPIROPOULOS 2CL AUF EIS 5,40

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

METAXA GRANDE FINE 2CL 5,90

METAXA PRIVATE RESERVE 2CL 7,50
(mindestens 30 Jahre gealtert)

DEGISTIF

TEQUILA SIERRA SILVER 2CL 2.90 AMARETTO 4CL 4,90

ABSOLUT VODKA 2CL 3,50 CAMPARI 4CL 4,50

BACARDI 2CL 3,50 BAILEYS 4CL 4,90

SAMBUCA 2CL 2,90 JÄGERMEISTER 2CL 3,50

COCKTAILS

CAIPIRINHA 9,50

Cachaca | Limette | Rohrzucker

GIN BASIL SMASH 11,50

Gin | Zitrone | Zuckersirup | Basilikum

TEQUILA SUNRISE 11,50

Tequila | Orangensaft | Zitrone | Grenadine

AMARETTO SOUR 10,50

Amaretto | Orangensaft | Zitrone | Zuckersirup

GIN FIZZ 10,90

Gin | Limette | Zitrone | Zuckersirup | Soda

OUZO LEMONADE 10,50

Ouzo Plomari | Zitrone | Zuckersirup | Frische Minze | Soda

GREEK NEGRONI 10,90

Otto's Athens Vermouth | Mataroa Gin | Campari

MOJITO 10,50

Rum | Limette | Rohrzucker | Frische Minze | Soda

LONG ISLAND ICE TEA 13,50

Wodka | Gin | Tequila | Rum | Triple Sec | Zitrone | Cola

CUBA LIBRÉ 9,90

Bacardi White | Limette | Cola

ALKOHOLFREI

NICE DRIVE 8,90

Limette | Orange | Zucker | Ginger Ale

IPANEMA 8,90

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale | Maracujasaft

STRAWBERRY GARDEN 9,50

Erdbeere | Zitrone | WildBerry | Limette | Rohrzucker | Minze

VIRGIN RASPBERRY MOJITO 9,90

WildBerry | Limette | Minze | Himbeere