

# 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** 8,90

*Iméra Blueberry Gin | Wild Berry | Beeren*

**ATHENIAN SPRITZ** 7,90

*Otto's Athens Vermouth | Prosecco | Tonic Water*

**HUGO** 7,50

*Holunder | Prosecco | Soda | Limette & Minze*

**MARACUJA SPRITZ** 7,90

*Maracuja | Prosecco | Himbeeren*

**APEROL SPRITZ** 8,50

*Aperol | Prosecco | Soda | Orange*

**LILLET BERRY** 7,90

*Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren*

# Vegetarisch

1. KOLOKITHOKEFTEDES  8,90  
Zucchiniplätzchen | Frische Kräuter | Feta | Joghurt Minz Dip
2. PSITA LACHANIKA  7,50  
Saisonales Grillgemüse | Frische Kräuter  
Knoblauchnote | Olivenöl | Oregano
3. ELIES KE PIPERIES  5,90  
Eingelegte Oliven & Peperoni | Frische Kräuter | Knoblauch | Olivenöl
4. MELITZANES KE KOLOKITHAKIA  8,90  
Mehlierte Auberginen & Zucchini | Knoblauch | Olivenöl | Tzatziki
5. DOLMADAKIA  9,90  
Gefüllte Weinblätter | Zitronensenfsahnesauce mit Dill
6. BRIAM  9,50  
Aus dem Ofen: Aubergine | Zwiebeln | Knoblauch  
Fetaschnee | Tomatensauce
7. MANITARIA PANE  8,90  
Panierte Champignons | Knoblauch-Ölivenöl | Iméra Dip | Tzatziki
8. GEMISTES PIPERIES  8,50  
Rote Spitzpaprika | gefüllt mit tomatisierten Reismudeln | Zwiebeln
9. PIPERAKIA  8,50  
Gebratene Peperoni | Knoblauch-Ölivenöl | Tzatziki

## Vorspeisen Variationen

- |  |       |
|--|-------|
| IMÉRA ORETIKO  | 25,50 |
| Tzatziki   Taramas   Tirokafteri   Fava   Hummus<br>Oliven   Peperoni   gebratene Auberginen & Zucchini<br>gefüllte Spitzpaprika   Käseballchen   Pita Ecken |       |
| PENTE KREMES   | 15,90 |
| Variationen aus: Tzatziki   Taramas   Tirokafteri<br>Fava   Hummus   Pita Ecken  |       |

# CREMES

- |   |      |
|---|------|
| 11. TZATZIKI     | 5,90 |
| Joghurt   Gurke   Dill   Knoblauch   Olivenöl   |      |
| 12. TARAMAS   | 6,50 |
| Fischrogencreme   Kartoffelpüree<br>feine Zitronennote   Olivenöl                                   |      |
| 13. TIROKAFTERI  | 6,50 |
| Fetacreme   Chili   Paprika   Olivenöl  |      |
| 14. FAVA          | 5,90 |
| Erbsen Mousse   geröstete Zwiebeln   Karotte<br>feine Zitronennote   Olivenöl                       |      |
| 15. HUMMUS       | 5,90 |
| Kichererbsen   Sesampaste   Knoblauchnote   Olivenöl  |      |

# mezé

Glück verdoppelt sich,  
wenn man es teilt!

# KÄSE

- |   |       |
|---|-------|
| 16. TIROKROKETES              | 8,90  |
| Käseballchen aus dreierlei Käse   Iméra Dip   |       |
| 17. KEFALOGRAVIERA SAGANAKI  | 10,90 |
| Griechischer Härtekäse gebraten   Honig   Oregano   |       |
| 18. FETA STON FOURNO         | 9,50  |
| Feta aus dem Ofen   Peperoni   Zwiebeln<br>Tomate   Olivenöl  |       |
| 19. SAGANAKI SOUSAMI         | 9,50  |
| Feta   knusprige Sesampanade   Honig  |       |
| 20. TRILOGIA TIRION          | 14,50 |
| Variationen aus: Saganaki Sousami<br>Feta ston Fournu   Tirokroketes  |       |

- |   |       |
|---|-------|
| 21. KEFTEDAKIA  | 8,50  |
| Traditionelle Rinderhackbällchen   Tomatensauce<br>Fetaschnee   Oregano |       |
| 22. SOUFLAKOPULA  | 9,90  |
| Zarter Putenspieß   Kräuterbutter   Tzatziki                            |       |
| 23. SOUVLAKI CHIRINO  | 9,50  |
| Zarter Fleischspieß vom Schweinefilet   Tzatziki                        |       |
| 24. ARNI KOKINISTO  | 11,90 |
| Lammragout   Karotte   Sellerie   Frische Kräuter & Zimtnote            |       |

**Mezédés 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  | 5,50 |
| Pommes Frites   Geriebener Härtekäse   Oregano  |      |
| 26. KRITHARAKI         | 5,50 |
| Reismudeln   Zwiebeln   Paprika   Cherrytomaten<br>Tomatensauce   |      |
| 27. PATATES LEMONATES  | 4,90 |
| Kartoffelspalten   Thymian   Zitrone<br>Oregano   Olivenöl  |      |
| 28. PITOULES           | 3,90 |
| Pita-Bröt-Ecken gegrillt   Olivenöl<br>Oregano   Iméra Dip  |      |

# STOPLAI

Beilagen

# Fisch

- |   |       |
|---|-------|
| 29. FILETO TSIPOURAS  | 12,90 |
| Doradenfilet gegrillt   Erbsenmousse   Zitronen-Vinaigrette   |       |
| 30. KALAMARAKIA   | 11,90 |
| Baby-Calamari paniert   Iméra Dip<br>*vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Vinaigrette 3,00            |       |
| 31. GARIDES SKORDATES   | 12,50 |
| Garnelen   frische Kräuter   Chilinote   Oliven   Cherrytomaten<br>in Knoblauch-Ölivenöl gebraten       |       |
| 32. OKTAPODI SKORDATO   | 14,50 |
| Oktopus gegrillt   Knoblauch-Ölivenöl   Oregano<br>*auf Erbsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln 3,00 |       |
| 33. SARDELLES   | 11,90 |
| Sardinen paniert   Knoblauch-Ölivenöl   Iméra Dip   |       |

## Salate

- |   |      |
|---|------|
| SALATITSA          | 4,50 |
| Kleiner bunter Salat   Iméra Dressing   |      |
| ODER  |      |
| MIKRI CHORIATIKI  | 5,90 |
| Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Oliven   Peperoni<br>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** 🍌 14,90  
*Bunter Salat | Reismudeln | Cherrytomaten | Gurken  
 Zwiebeln | Grillgemüse | Hummus | Soja-Himbeer-Dressing*
- 36. SALATA TOU KESARA** 15,90  
*Bunter Salat | Hähnchenbrustfilet | Cherrytomaten | Gurken  
 Paprika | geriebener Hartkäse | Iméra Dressing | Crostini*
- 37. SALATA ME GARIDES** 17,50  
*Bunter Salat | Garnelen | Paprika | Zwiebeln | Cherrytomaten  
 Soja-Himbeer-Dressing | Crostini*
- 38. IMÉRA BOWL** 🌿 13,90  
*Bunter Salat | Reismudeln | Grillgemüse | Fettschnee | Peperoni  
 Oliven | Zwiebeln | Cherrytomaten | Iméra Dressing | Crostini*  
 + Gyros | Tzatziki 3,90  
 + Hähnchenbrustfilet 4,50

# SALATA

## Salate



- \*Salat vorweg
- Psarika**  
 FISCHGERICHTE
- 39. FILETO SOLOMOS** 25,90  
*Lachsfilet | Zitronensenfahnesauce mit Dill | Saisonales Gemüse*
- 40. KALAMARAKIA** 20,90  
*Baby-Calamari paniert | Iméra Dip | Pommes Frites*  
 +vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Thymian-Kartoffeln 3,00
- 41. GARIDES SKORDATES** 24,90  
*Garnelen | Frische Kräuter | Chilinode | Oliven | Cherrytomaten  
 in Knoblauch-Olivenöl gebraten | Reismudeln*
- 42. FILETO TSIPOURAS** 25,90  
*Doradenfilet | Spinat & Zwiebeln | Zitronen-Vinaigrette  
 Zitronen-Thymian-Kartoffeln*
- 43. PSARI TRILOGIE** 27,90  
*Vom Grill: Lachsfilet | Doradenfilet | Garnelen | Zitronen-Vinaigrette  
 Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

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

# KREATIKA

## Fleischgerichte

\*Beilage auf Wunsch, Salat vorweg

- 44. PAIDAKIA ARNISIA** 22,90  
*Lammkoteletts | Oregano | Tzatziki*
- 45. SOUVLAKIA ARNISIA** 23,90  
*Zarter Lammspieß | Kräuterbutter | Tzatziki*
- 46. FILETO ARNAKI** 26,90  
*Zartes Lammfilet | Kräuterbutter | Tzatziki*  
 + Auf Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)
- 47. GYROS** 16,90  
*Schweinefleisch vom Drehspieß | Hauseigene Gewürze | Tzatziki*  
 + In Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,50 (ohne Tzatziki)  
 + Mit Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)
- 48. SOUVLAKIA CHIRINA** 19,50  
*Zwei zarte Fleischspieße vom Schweinefilet | Tzatziki*
- 49. BIFTEKI GEMISTO** 19,90  
*Rinderhacksteak | Gefüllt mit Feta | Tzatziki*  
 + Auf Metaxasauce 2,50 (ohne Tzatziki)
- 50. FILETO KOTOPOULO** 18,90  
*Hähnchenbrustfilet vom Grill | Kräuterbutter | Tzatziki*
- 51. SOUFLAKOPULA** 19,50  
*Zarter Putenspieß | Kräuterbutter | Tzatziki*
- 52. BRIZOLA** 26,50  
*Rumpsteak | Kräuterbutter | Tzatziki*  
 + Mit gebratenen Champignons & Zwiebeln 3,00
- 53. FILETO CHIRINO** 20,50  
*Schweinefiletmedaillons | Wahlweise auf Metaxasauce oder Fetasauce*

# TIGANIA

\*Beilage auf Wunsch,  
Salat vorweg

- |   |       |
|---|-------|
| <b>54. TIGANIA CHIRINI</b>  | 18,50 |
| <i>Schweinefiletstreifen   Paprika   Zwiebeln<br/>Zitronensenfsahnesauce mit Dill</i>         |       |
| <b>55. ARNI ME FETA</b>   | 20,90 |
| <i>Lammstreifen   Frische Kräuter   Champignons   Paprika<br/>Lauchzwiebeln   Fetasauc</i>    |       |
| <b>56. TIGANIA KOTOPOULO</b>  | 18,90 |
| <i>Hähnchenfiletstreifen   Oliven   Paprika   Zwiebeln<br/>Tomatensahnesauce   Fetaschnee</i> |       |

*Pflaengerichte*

# PSI STARIA

## Grillvariationen

- |  |       |
|--|-------|
| <b>57. IMÉRA</b>   | 21,50 |
| <i>Gyros   Rumpsteak   Putenpieß   Tzatziki</i>                                    |       |
| <b>58. FILETO TRIO</b>   | 22,50 |
| <i>Lammfilet   Hähnchenbrustfilet   Schweinefilet<br/>Kräuterbutter   Tzatziki</i> |       |
| <b>59. KRONOS</b>  | 20,50 |
| <i>Gyros   Rinderhacksteak   Spieß vom Schweinefilet   Tzatziki</i>                |       |
| <b>60. ARNI PSITO</b>  | 25,90 |
| <i>Lammfilet   Zwei Lammkoteletts   Lammspieß<br/>Kräuterbutter   Tzatziki</i>     |       |

\*Beilage auf  
Wunsch,  
Salat vorweg



## Beilagen

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



\*Salat vorweg

- |  |       |
|--|-------|
| <b>61. ARNI KOKINISTO</b>  | 19,90 |
| <i>Lammragout   Karotte   Sellerie<br/>Frische Kräuter &amp; Zimtnote   Reismudeln</i>                 |       |
| <b>62. SUZUKAKIA SMIRNEIKA</b>   | 19,50 |
| <i>Rinderhacksteaks   Tomatensauce<br/>Fetaschnee   Zitronen-Thymian-Kartoffeln</i>                    |       |
| <b>63. STIFADO</b>   | 20,90 |
| <i>Zartes Lammfleisch   ganze<br/>Jungzwiebeln   Tomaten-Weinsauce<br/>Zitronen-Thymian-Kartoffeln</i> |       |
| <b>64. ARNAKI KLEFTIKO</b>   | 20,90 |
| <i>Lammhaxe aus dem Ofen   Karotte<br/>Sellerie   Frische Kräuter   Reismudeln</i>                     |       |

# MAGEI

## KRITHAROTTO

Griechische Antwort auf Risotto

- |   |       |
|---|-------|
| <b>68. KRITHAROTTO IMÉRA</b>  | 14,90 |
| <i>Reismudeln   Zwiebeln   Paprika<br/>Cherrytomaten   Tomatensauce</i>               |       |
| + Garido 6,00<br>Garnelen   Oliven   Knoblauch<br>Chili   Parmesan                    |       |
| + Kotopoulo 5,00<br>Hähnchen   Lauchzwiebeln   Spinat<br>Tomatensahnesauce   Parmesan |       |

*REFTA Traditionelles*

# PASTA

- |  |       |
|--|-------|
| <b>65. PASTA IMÉRA</b>   | 14,90 |
| <i>Linguine   Aubergine   Paprika<br/>Zucchini   Zwiebeln   Tomatensauce<br/>+ Fetaschnee 1,50<br/>+ Lammstreifen 4,50</i> |       |
| <b>66. PASTA GARIDES</b>   | 18,90 |
| <i>Linguine   Garnelen   Cherrytomaten<br/>Oliven   Knoblauch   Chili</i>  |       |
| <b>67. PASTA KOTOPOULO</b>   | 17,90 |
| <i>Linguine   Hähnchen<br/>Lauchzwiebeln   Spinat<br/>Cherrytomaten   Sahnesauce</i>                                       |       |

## Pedika KINDER bis 12 Jahre

- |   |       |
|---|-------|
| <b>69. GYRAKI</b>   | 10,90 |
| <i>Gyros   Tzatziki   Pommes Frites</i>                   |       |
| <b>70. KEFTEDAKI</b>                                      | 9,90  |
| <i>Hackbällchen   Tomatensauce   Reis</i>                 |       |
| <b>71. SOUVLAKI</b>                                       | 11,90 |
| <i>Spieß vom Schweinefilet   Tzatziki   Pommes Frites</i> |       |
| <b>72. MAKARONAKI</b>                                     | 7,90  |
| <i>Pasta Linguine   Tomatensauce</i>                      |       |

<b>YAOURTI ANGELOS</b> <i>Griechischer Joghurt   Walnüsse   Honig-Karamell   Engelshaare</i>	6,50
<b>CHEESECAKE</b> <i>Käsekuchen   Haferflocken-Butterkeksboden   Himbeersauce</i>	7,90
<b>SOUFFLE SOKOLATA</b> <i>Schokoladenküchlein   Himbeersauce   Vanilleeis</i>	7,90
<b>GALATOPITA</b> <i>Grießkuchen   Honig-Karamell   Engelshaare   Wallnuss   Zimtnote</i>	6,90
<b>PAGOTO</b> <i>Eine Kugel Eis: Vanille   Erdbeer   Schokolade +Sahne 0,80 +Himbeersauce 0,80 +Streusel 0,50</i>	1,50
<b>PAGOTO IMÉRA</b> <i>Zwei Kugeln Vanilleeis   Himbeersauce   Sahne   Engelshaare</i>	4,90

# DESSERTS

## Desserts & Getränke

### Kaffeemanufaktur

Röstlich Coffee Brothers

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

CAFÉ CRÉMA	3,50
CAPPUCCINO	3,50
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
MOKKA ELINIKOS	3,00
LATTE MACCHIATO	3,90
HEISSE SCHOKOLADE	3,90
FREDO ESPRESSO <i>kalter Espresso</i>	3,90
FREDO CAPPUCCINO <i>kalter Cappuccino</i>	3,90
+Hafermilch 0,50	

### TEEMANUFAKTUR

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

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

### 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 3,50		
SAFTSCHORLE	0,3L 3,90	0,4L 4,90	
RAUCH FRUCHTSÄFTE <i>Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Kiwi</i>	0,3L 3,90	0,4L 4,90	
RAUCH EISTEE Granatapfel, Pfirsich	0,33L 3,90		
IMÉRA TAFELWASSER Sprudel	0,25L 2,50	0,5L 4,00	0,7L 5,50
IMÉRA TAFELWASSER Still	0,25L 2,50	0,5L 4,00	0,7L 5,50

### 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	

# BIER

# OFFENE WEISS WEINE

<b>HARMONY - AVANTIS</b>	0,2L 6,50	0,75L 19,90
<i>Trocken, Rebsorten: Trebbiano, Malagouzia Gelbgrüne Farbe   fruchtige Aromen der Zitrusfrüchte   leicht und ausbalanciert.</i>		
<b>IMÉRA - WEIN</b>	0,2L 6,50	0,75L 19,90
<i>Trocken, Rebsorte: Grauer Burgunder Helles strohgelb mit grünen Reflexen   fruchtige Aromen   nussiger Abgang</i>		
<b>IMIGLYKOS MAGIS - SOKOS</b>	0,2L 5,90	0,75L 17,50
<i>Lieulich, Rebsorte: Roditis Leuchtende Farbe   Qualitativ hochwertig   fruchtiger Charakter.</i>		
<b>ENOTRIA - DOULOUFAKIS</b>	0,2L 6,90	0,75L 20,90
<i>Trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc und Vilana Frische und leichte Säure   Zitrusfrüchte   Langer und fruchtiger Abgang.</i>		
<b>WEINSCHORLE</b>	0,3L 4,90	

## offener Roséweine

**SKOURAS CUVÉE PRESTIGE** 0,2L 6,50 0,75L 19,90  
*Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko  
 Leuchtende pinke Farbe | Aromen süßer Früchte  
 Abgang frisch und fruchtig.*

<b>AVANTIS - HARMONY</b>	0,2L 6,50	0,75L 19,90
<i>Trocken, Rebsorten: Merlot, Vradiano Aromen roter Früchte   Geschmacksbalance auf hohem Niveau   frisch und mittellang im Abgang.</i>		
<b>IMÉRA - WEIN</b>	0,2L 6,50	0,75L 19,90
<i>Trocken, Rebsorte: Spätburgunder Kräftige Farbe   Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren   gehaltvoller Abgang</i>		
<b>APELIA - BLACK LABEL</b>	0,2L 5,90	0,75L 17,50
<i>Lieulich, Rebsorte: Agiorgitiko Glänzende rote Farbe   milder, süßer und leichter Geschmack.</i>		
<b>HATZIMICHALIS - ALFEGA</b>	0,2L 7,20	0,75L 21,50
<i>Trocken, Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Harmonisch ausgewogen   langer, fruchtiger Abgang.</i>		

# 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

## PRICKELNDES

<b>PROSECCO</b>	0,1L 4,00	0,75L 25,00
<b>VEUVE CLICQUOT</b>		0,75L 140,00
<i>Frankreich   Brut Champagner</i>		
<b>SPARKLING DOULOUFAKIS</b>	0,75L 60,00	
<i>Griechenland   Brut Sparkling</i>		

## Flaschenweine Rosé

<b>HATZIMICHALIS - ALFEGA</b>	0,75L 26,00
<i>Trocken, Rebsorten: Grenache Rouge, Malagousia &amp; 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.</i>	
<b>LENGA PINK - AVANTIS</b>	0,75L 29,00
<i>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.</i>	

# FLASCHENWEINE WEISS

<b>HATZIMICHALIS - ALFEGA</b>	0,75L 26,00
<i>Trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc, Malagousia &amp; 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.</i>	
<b>MOSCHOFILERO - SKOURAS</b>	0,75L 28,00
<i>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.</i>	
<b>LENGA - AVANTIS</b>	0,75L 29,00
<i>Halbtrocken, Rebsorte: Gewürztraminer Ausgeprägte Intensität von süßen Rosen, Litschi, exotischen Früchten, Pfeffer, Minze, Ingwer, Karamell und Gewürzen. Lebendig und frisch im Geschmack.</i>	
<b>THEOPETRA - TSILILIS</b>	0,75L 32,00
<i>Trocken, Rebsorten: Assyrtiko, Malagouzia Intensive fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen. Sehr rund, frische Säure und ein langer Abgang.</i>	
<b>BIBLIA CHORA</b>	0,75 L 37,00
<i>Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Sehr klares Fruchtaroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.</i>	
<b>AGIOS CHRONOS - AVANTIS</b>	0,75L 42,00
<i>Trocken, Rebsorte: Viognier Eine Explosion von gelben frischen Früchten, ein beeindruckendes Ergebnis. Der Nachgeschmack ist lang, fruchtig, komplex.</i>	

# FLASCHENWEINEROT

**ENOTRIA - DOULOOUFAKIS** 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 12,00

Geharzt, Rebsorte: Roditis

Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Aroma.

Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.

**KECHRIBARI RETSINA - KECHERIS** 0,5L 15,00

Geharzt, Rebsorte: Savatiano

Der etwas andere Retsina. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang.

**GRACE GIN & TONIC** 10,50

**MATAROA GIN & TONIC** 10,50

**HENDRICKS GIN & TONIC** 11,50

**BOMBAY GIN & TONIC** 9,50

**IMÉRA GIN & TONIC** 10,90

**GIN & TONIC** 4cl

**TONIC** 4cl

## Hausgemachte Limonaden

**MARACUJA MINZ LIMONADE** 5,50

Maracujasaft | frische Minze | Soda

**HIMBEER BASILIKUM LIMONADE** 5,50

Himbeerpüree | Basilikum | Soda

**ROSMARIN ZITRONE LIMONADE** 5,50

Rosmarin | Zitrone | Soda

## Longdrinks 4cl

**BACARDI COLA** 8,50

**ABSOLUT VODKA LEMON** 9,00

**HAVANA COLA** 8,50

**JACK DANIELS COLA** 9,50

**CAMPARI ORANGE** 8,50

## Griechische Spirituosen

**OUZO PLOMARI** 2CL AUF EIS 2,90 0,2L FLASCHE 15,00

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 3,50

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 3,50

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** 8,50

Limette | Orange | Zucker | Ginger Ale

**IPANEMA** 8,50

Limette | Brauner Zucker | Ginger Ale | Maracujasaft

**SPA WATER** 7,90

Limette | Zuckersirup | Minze | Gurke | Soda

**VIRGIN RASPBERRY MOJITO** 9,90

Wild Berry | Limette | Minze | Himbeer