



Inh. Familie Brangas  
**Wormser Str. 35 67593 Westhofen**  
**Tel. 0 62 44 - 53 52**

**Öffnungszeiten:**  
Dienstag bis Samstag  
17.00 - 22.00 Uhr  
So.- und Feiertage  
11.30 - 14.30 - 17.00 - 22.00 Uhr  
**Montag Ruhetag**

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

---

[www.dionysos-westhofen.de](http://www.dionysos-westhofen.de)

## KALTE VORSPEISEN

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>5. Zaziki</b> <sup>10, 16</sup>                                  | <b>5,10 €</b> |
| Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern           |               |
| <b>6. Fetakäse</b> mit Zwiebeln und Öl                              | <b>7,50 €</b> |
| <b>7. Kopanisti</b> pikante Fetakäse-Creme                          | <b>5,30 €</b> |
| <b>8. Dolmadakia</b> Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki      | <b>5,20 €</b> |
| <b>9. Kalte Vorspeisenplatte</b> <sup>13</sup>                      | <b>8,90 €</b> |
| Weinblätter, Peperoni, Gurken, Tomaten, Oliven, Fetakäse und Zaziki |               |
| <b>10. Oliven</b> <sup>13</sup>                                     | <b>5,00 €</b> |
| <b>11. Peperoni</b>   | <b>4,90 €</b> |

## WARME VORSPEISEN

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>17. Knoblauchbrot</b>                                  | <b>3,80 €</b> |
| <b>19. Tiropitakia</b> Blätterteig mit Fetakäse gefüllt   | <b>5,50 €</b> |
| <b>20. Gegrillte Peperoni</b> mit Knoblauch               | <b>6,90 €</b> |
| <b>21. Krabbenspieß</b>                                   | <b>6,20 €</b> |
| <b>22. Gebratene Auberginen</b> mit Zaziki                | <b>7,90 €</b> |
| <b>24. Fetakäse aus dem Ofen</b>                          | <b>8,50 €</b> |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven                 |               |
| <b>25. Saganaki</b> paniertes Fetakäse                    | <b>8,90 €</b> |
| <b>26. Gigantes</b> Riesenbohnen mit Fetakäse             | <b>6,80 €</b> |
| <b>27. Keftedakia</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce | <b>6,40 €</b> |

## FRISCHE SALATE

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>30. Horiatiki</b> <sup>13</sup>  | <b>9,80 €</b>  |
| Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Blattsalat, Krautsalat, Fetakäse, Zwiebeln und Dolmadakia |                |
| <b>31. Gyros Salat</b> <sup>13</sup>  | <b>12,50 €</b> |
| Gyros, Blattsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Hausdressing                                       |                |
| <b>33. Hirten Salat</b> <sup>13</sup>   | <b>8,80 €</b>  |
| mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Olivenöl   |                |
| <b>34. Krautsalat mit Dressing</b>  | <b>4,00 €</b>  |
| <b>36. Grüner Salat mit Dressing</b>  | <b>4,00 €</b>  |
| <b>37. Gemischter Salat mit Dressing</b>  | <b>4,00 €</b>  |

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>39. Mousaka</b>  | <b>15,00 €</b> |
| Auflaufgericht mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelcreme, dazu gemischter Salat |                |

## NUDELGERICHTE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>52. Spaghetti mit Metaxa-Sauce</b>                                  | <b>9,90 €</b>  |
| und Fetakäse überbacken  |                |
| <b>54. Keftedakia mit Kritharaki</b>                                   | <b>13,40 €</b> |
| Hackfleischbällchen mit griechischen Reismudeln, dazu gemischter Salat |                |

## MEERESPEZIALITÄTEN

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>60. Kalamaris</b>                                     | <b>15,50 €</b> |
| panierte Tintenfischringe, mit Reis und gemischten Salat |                |
| <b>61. Doraden-Filet</b>                                 | <b>17,90 €</b> |
| mit Reis und gemischten Salat                            |                |
| <b>63. Scampis</b>                                       | <b>17,60 €</b> |
| mit Reis und gemischten Salat                            |                |
| <b>64. Krabbenspieße</b>                                 | <b>15,90 €</b> |
| mit Reis und gemischten Salat                            |                |

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM TOPF

- 69. **Lammhaxe mit Kritharaki** (griech. Reismudeln) **18,20 €**
- 70. **Lammhaxe mit grünen Bohnen** **18,20 €**
- 72. **Lammhaxe mit Okraschoten** (Mittelmeergemüse) **18,20 €**
- 73. **Lammhaxe mit dicken Bohnen** **18,20 €**

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
gemischten Salat

## GEGRILLTE LAMMSPEZIALITÄTEN

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- 77. **Lammkoteletts** **19,90 €**
- 78. **Lammfilet** **22,90 €**  
mit Pfeffersauce **oder** Kräuterbutter
- 80. **Lammteller** **23,90 €**  
Lammkotelett und Lammfilet

## GYROS GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- 82. **Gyros mit scharfer Sauce** **15,70 €**
- 84. **Gyros** **14,50 €**
- 85. **Gyros mit Fetakäsesauce** **16,50 €**
- 86. **Gyros Spezial**<sup>2,3</sup> **16,50 €**  
mit Käse und Metaxasauce überbacken
- 87. **Gyros in der Pfanne** **17,50 €**  
mit Metaxasauce, Champignons und Zwiebeln

## HACKFLEISCHGERICHTE

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>90. Suzukia</b> <sup>2,3</sup>         | <b>14,50 €</b> |
| 3 Hackfleischröllchen mit Käse überbacken |                |
| <b>91. Bifteki</b>                        | <b>15,50 €</b> |
| Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt          |                |
| <b>93. Bifteki Spezial</b>                | <b>16,50 €</b> |
| mit Metaxasauce und geschmorten Zwiebeln  |                |
| <b>94. Bifteki mit scharfer Sauce</b>     | <b>16,50 €</b> |

## GEGRILLTES VOM SCHWEIN

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>100. Suflaki</b>   | <b>14,50 €</b> |
| 2 gegrillte Fleischspieße   |                |
| <b>101. Bauernspieß</b>   | <b>16,00 €</b> |
| 1 großer Spieß mit Peperoni, Zwiebeln und mit Fetakäse überbacken     |                |
| <b>102. Dimi-Spieße</b>   | <b>16,30 €</b> |
| 2 Fleischspieße mit Fetakäsesauce                                     |                |
| <b>104. Gefülltes Steak</b>   | <b>16,00 €</b> |
| gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Metaxasauce |                |
| <b>105. 2 Suflaki</b> <sup>2,3</sup>                                  | <b>15,50 €</b> |
| mit Käse überbacken   |                |
| <b>106. Teufelsspieße</b>   | <b>15,50 €</b> |
| mit scharfer Sauce  |                |

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>110. Wiener Schnitzel</b> paniert                          | <b>15,00 €</b> |
| <b>112. Schnitzel</b> paniert mit <b>geschmorten Zwiebeln</b> | <b>15,90 €</b> |
| <b>113. Schnitzel</b> paniert mit <b>scharfer Sauce</b>       | <b>15,90 €</b> |

## FEINES VOM SCHWEIN FILET UND LENDE

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>114. Schweinefilet</b> mit Kräuterbutter   | <b>18,90 €</b> |
| <b>115. Schweinefilet</b> mit Metaxasauce,<br>gefüllt mit Fetakäse, Zwiebeln, Tomaten und Paprika | <b>19,90 €</b> |
| <b>116. Schweinelendenspieße</b> mit Metaxasauce  | <b>18,20 €</b> |
| <b>118. Helena - Teller</b><br>Schweinefilets mit Fetakäse und scharfer Sauce                     | <b>18,50 €</b> |
| <b>119. Janni - Teller</b><br>Schweinefilets mit Fetakäsesauce                                    | <b>18,80 €</b> |

## GEMISCHTE FLEISCHTELLER

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>120. Grill - Teller</b> Gyros, Rinderleber, Suflaki                        | <b>17,20 €</b> |
| <b>122. Korfu - Teller</b> Gyros, Suflaki, Schweinesteak                      | <b>17,20 €</b> |
| <b>123. Parga - Teller</b><br>Filetspieß, Suzuki, Rinderleber mit Metaxasauce | <b>17,50 €</b> |
| <b>125. Apollo - Teller</b> Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Suzuki              | <b>19,20 €</b> |
| <b>128. Delphi - Teller</b> Gyros, Lammfilet, Schweinefilet                   | <b>19,00 €</b> |
| <b>131. Spezial - Teller</b> Lammfilet, Rumpsteak, Filetspieß                 | <b>22,50 €</b> |

**Jede Änderung Aufpreis min. 1,00 €**

## VOM RIND

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
Pommes **oder** Reis und gemischten Salat

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>138. Rinderleber</b> mit Metaxasauce          | <b>14,50 €</b> |
| <b>139. Rinderleber</b> mit geschmorten Zwiebeln | <b>14,50 €</b> |
| <b>140. Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter          | <b>22,50 €</b> |
| <b>141. Rumpsteak</b> mit geschmorten Zwiebeln   | <b>22,50 €</b> |
| <b>142. Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce           | <b>22,50 €</b> |

## HÄHNCHEN VOM GRILL

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>146. Hähnchenbrustfilets</b>   | <b>15,90 €</b> |
| mit Pfeffer-, <b>oder</b> Metaxasauce, dazu Pommes <b>oder</b> Reis<br>und gemischten Salat |                |

## PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>150. Hellas- Platte für 2 Personen</b>  | <b>43,00 €</b> |
| 2 Rumpsteaks, 2 Suflaki, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks<br>mit Metaxasauce, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki<br>und gemischten Salat |                |
| <b>155. Rhodos- Platte für 2 Personen</b>  | <b>43,00 €</b> |
| 2 Filetspieß, 2 Schweinesteaks, 2 Suzuki, Gyros<br>mit Metaxasauce, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki<br>und gemischten Salat     |                |

**Diese Platten können auch  
für mehr als 2 Personen angerichtet werden.**

**Jede Änderung Aufpreis min. 1,00 €**

## SENIORENTELLER

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>166. Lendenspieß</b> <sup>2, 3</sup>  | <b>15,80 €</b> |
| mit Käse überbacken, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki und gemischten Salat                 |                |
| <b>168. Schweinesteak und Gyros</b>  | <b>14,00 €</b> |
| mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki und gem. Salat  |                |
| <b>178. Gyros Spezial</b> <sup>2, 3</sup>  | <b>14,50 €</b> |
| mit Käse und Metaxasauce überbacken, dazu Pommes <b>oder</b> Reis, Zaziki und gemischten Salat |                |

## KINDERTELLER

(NUR FÜR KINDER)

- |                       |  |               |
|-----------------------|--|---------------|
| <b>160. Gyros</b>     | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>8,90 €</b> |
| <b>161. Suflaki</b>   | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>8,90 €</b> |
| <b>162. Schnitzel</b> | mit Pommes <b>oder</b> Reis, dazu Zaziki | <b>8,90 €</b> |

## BEILAGEN UND SAUCEN

- |                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>170. Pommes Frites</b>  | <b>4,00 €</b> |
| <b>171. Reis</b>           | <b>3,00 €</b> |
| <b>177. Krokette</b>       | <b>3,70 €</b> |
| <b>173. Metaxasauce</b>    | <b>3,00 €</b> |
| <b>174. Pfeffersauce</b>   | <b>3,00 €</b> |
| <b>175. Scharfe Sauce</b>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>179. Knoblauchsauce</b> | <b>2,80 €</b> |
| <b>180. Fetakäsesauce</b>  | <b>3,30 €</b> |



## WARMER GETRÄNKE

<b>Griechischer Mokka<sup>1</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso<sup>1</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>1</sup></b>	<b>2,60 €</b>
<b>Cappuccino mit Milch<sup>1</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso Macchiatto<sup>1</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiatto<sup>1</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>3,20 €</b>
Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarz	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola<sup>1,2</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Cola Zero<sup>1,2,6</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Fanta<sup>2</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Sprite</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Spezi<sup>1,2</sup></b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Bitter Lemon<sup>4</sup></b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>3,30 €</b>		
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l	<b>3,30 €</b>		
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Traubensaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Orangensaftschorle</b>	0,3 l	<b>3,50 €</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Maracujaschorle</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>	0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,60 €</b>	0,75 l	<b>5,80 €</b>
<b>Stilles Wasser</b>	0,5 l	<b>3,50 €</b>	1,0 l	<b>5,90 €</b>

## APERITIFS

<b>321. Ouzo</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>322. Ouzo mit Eis</b>	Fl. 5 cl	<b>4,00 €</b>
<b>323. Ouzo Cocktail</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>326. Martini weiß oder rot</b>	5 cl	<b>3,80 €</b>
<b>327. Campari<sup>2</sup> Soda oder Orange</b>	0,2 l	<b>6,00 €</b>

## BIERE

<b>Karlsberg Ur-Pils</b>	vom Fass 0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Karlsberg Naturtrübes Kellerbier</b>	vom Fass 0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Karlsberg Helles Natur Weizen</b>	vom Fass 0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Kristallweizen</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Alkoholfreies Pils</b>	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Alkoholfreies Radler</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Cola - Bier</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Radler</b>	0,4 l	<b>4,00 €</b>
<b>Cola - Weizen</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Weizen - Radler</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Schwarz-Bier</b>	0,5 l	<b>4,30 €</b>

## MAGENBITTER

<b>251. Jägermeister</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>252. Underberg</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>253. Fernet Branca</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>256. Metaxa 5-Stern</b>	2 cl	<b>2,90 €</b>
<b>257. Metaxa 7-Stern</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>258. Metaxa 12-Stern</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
<b>259. Metaxa Privat Reserve</b>	2 cl	<b>5,10 €</b>
<b>260. Tsipouro (Tresterbrand)</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>261. Asbach Uralt</b>	2 cl	<b>2,70 €</b>
<b>267. B 52</b>	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>271. Kirschwasser - Schladerer</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>272. Williams Birne - Schladerer</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>273. Obstler</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>275. Malteser</b>	2 cl	<b>2,50 €</b>

## LIKÖRE

<b>278. Bananenlikör</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>279. Ramazotti</b>	4 cl	<b>3,50 €</b>
<b>283. Baileys mit Eis</b>	5 cl	<b>3,50 €</b>

## LONGDRINKS

<b>255. Whisky Cola<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>6,00 €</b>
<b>265. Bacardi Cola<sup>1</sup></b>	0,2 l	<b>6,00 €</b>
<b>266. Wodka<sup>4</sup> Lemon oder Orange</b>	0,2 l	<b>6,00 €</b>

## SEKT

- 262. Schloß Wachenheim** 0,75 l **15,50 €**  
**263. Glas Sekt** 0,10 l **2,80 €**

## OFFENE GRIECHISCHE WEISSWEINE

- 201. Demestika** trocken, Tafelwein 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
**202. Retsina** geharzt, Tafelwein 0,2 l **4,20 €** Fl. 0,5 l **9,50 €**  
**203. Imiglikos** lieblich 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
**204. Makedonikos** 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
**205. Samos** Likörwein 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **11,00 €**  
**206. Weinschorle** weiß 0,3 l **3,50 €** 0,4 l **4,50 €**

## OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

- 210. Naousa** trocken, Qualitätswein 0,2 l **4,60 €** 0,5 l **10,50 €**  
**212. Demestika** trocken, Tafelwein 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
**216. Makedonikos** 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**  
**217. Mavrodaphne** Likörwein 0,2 l **4,90 €** 0,5 l **11,00 €**  
**219. Imiglikos** lieblich, Tafelwein 0,2 l **4,20 €** 0,5 l **9,50 €**

## OFFENE DEUTSCHE WEINE

- 415. Riesling** trocken 0,2 l **4,60 €** 0,5 l **10,50 €**  
Weingut Kron Abenheim  
**416. Grau Burgunder** trocken 0,2 l **4,60 €** 0,5 l **10,50 €**  
Weingut Kron Abenheim  
**417. Merlot** trocken 0,2 l **4,80 €** 0,5 l **11,00 €**  
Weingut Kron Abenheim

### Zusatzstoffe

- 1- koffeinhaltig 2- mit Farbstoff 3- mit Konservierungsstoff Natriumnitrit 4- chininhaltig  
5- enthält eine Phenylalinquelle 6- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
7- mit Geschmacksverstärker E 621 8- mit Emulgator 9- Antioxidationsmittel  
10- Jodsalz 11- Natriumdiphosphat 12- Geschwefelt 13- Geschwärzt  
14- Süßstoff: Saccharin 15- Verdickungsmittel: E 12, E 415 und Johannisbrotkernmehl  
16- Säuerungsmittel: Citronensäure

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

# GRIECHISCHE QUALITÄTSSWEINE

## **Moschofilero weiss - trocken**

Weingut: Calliga Rebsorte: Moschofilero  
Ein Wein mit heller grüngelber Farbe, dem feinen, charakteristischen Aroma der Rebsorte, frisch und fruchtig im Geschmack

**226.** 0,2 | **5,40 €**    **227.** 0,75 | **19,90 €**

## **Askitikos weiss - trocken**

Weingut: Tsililis Rebsorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko  
Intensive fruchtige und blumige Aromen Am Gaumen geschmeidig

**231.** 0,2 | **4,70 €**    **232.** 0,75 | **17,70 €**

## **Malagouzia weiss - trocken**

Weingut: Cavino Rebsorte: Malagouzia  
Hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Pfirsicharomen bestimmen den Hauptcharakter, welcher von frischem grünen Tee und Basilikum untermalt wird

**229.** 0,2 | **5,70 €**    **230.** 0,75 | **20,50 €**

## **Askitikos - rosé trocken**

Weingut: Tsililis Rebsorte: Agiorgitiko, Muscat, Syrah  
Frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aromen nach roten Früchten und einer balancierten Säure

**221.** 0,2 | **5,10 €**    **220.** 0,75 | **19,00 €**

## **Bee - rosé lieblich/prickelnd**

Weingut: Palivou Rebsorte: Agiorgitiko  
Im Bouquet dominieren Aromen von Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen kombiniert mit Zitrusaromen

**220.** 0,2 | **5,70 €**    **520.** 0,75 | **20,50 €**

## **Nemea - rot trocken**

Weingut: Lafkioti Rebsorte: Agiorgitiko  
Rote kräftige Farbe mit rotem runden Körper. Kirsche und Johannisbeere aller Art an der Spitze und unter weißem und schwarzem Pfeffer beschichtet. Lange Verfeinerung mit fruchtigem Geschmack

**235.** 0,2 | **4,80 €**    **236.** 0,75 | **18,00 €**

## **Cuvée - rot trocken**

Weingut: Cavino Rebsorte: Agiorgitiko, Carbenet Sauvignon, Mavrodaphne  
Komplexes Bouquet, intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen. Warm und charmant am Gaumen mit einem eleganten Abgang

**215.** 0,2 | **6,50 €**    **515.** 0,75 | **23,50 €**

## **Paranga - rot trocken**

Weingut: Kir Yianni Rebsorte: Merlot, Syrah, Xinomavro  
Sein komplexes Bouquet von Zimt, Nelken und grünem Pfeffer, steht im Einklang mit einer bemerkenswerten Säure

**213.** 0,2 | **5,80 €**    **513.** 0,75 | **21,50 €**