

# SPEISEKARTE

## KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki<sup>g</sup>** 5,10 €  
aus feinsten Zutaten wie speziellem Joghurt, frischen Gurken, Knoblauch und Gewürzen
- 2 **Griechisches Dip-Quartett<sup>g</sup>** 7,90 €  
Zaziki, Taramas, Chtipiti und Knoblauchdip, dazu Baguette
- 3 **Oliven und Peperoni<sup>2,3,6,1</sup>** 6,20 €  
mit Oregano und Olivenöl, dazu Baguette
- 6 **Olympos Vorspeisenplatte<sup>2,3,6,f,g,1</sup>** 12,90 €  
Zaziki, Taramas, Chtipiti, Knoblauchdip, dicke Bohnen, Oliven und Peperoni, dazu Baguette

## WARME VORSPEISEN

- 7 **Peperoni gegrillt<sup>2,3,1</sup>** 7,90 €  
mit Knoblauchsauce, dazu Baguette
- 8 **Ziegenkäse<sup>3,f</sup>** 8,20 €  
Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig, Walnüssen und Sesam verfeinert, dazu Baguette
- 11 **Fetakäse im Ofen<sup>g</sup>** 9,20 €  
gebackener Fetakäse mit gehackten Zwiebeln, Peperoni und Tomaten, dazu Baguette
- 12 **Dicke Bohnen<sup>3,f</sup>** 8,20 €  
mit original griechischem Fetakäse überbacken, dazu Baguette
- 15 **Auberginen und Zucchini<sup>g,9</sup>** 8,90 €  
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini und Zaziki, dazu Baguette
- 17 **Gefüllte Champignons<sup>g</sup>** 8,90 €  
mit Spinat und Käse überbacken, dazu Baguette
- 18 **Ilios – Vorspeise<sup>2,3,9,a,f,g,1</sup>** 13,90 €  
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen und gefüllte Champignons, dazu hausgemachtes Knoblauchbrot und Baguette
- 19 **Kretaplatte für 2 Personen<sup>2,3,6,9,a,f,g,i,1</sup>** 23,90 €  
in Knoblauchsauce gebratene Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen, gefüllte Champignons, Taramas, Chtipiti, Fetakäse, Zaziki, hausgemachtes Knoblauchbrot und Knoblauchdip, dazu Baguette

- 23 **Knoblauchbrot<sup>a</sup>** 4,50 €  
nach Art des Hauses
- 24 **Pitabrot<sup>a</sup>** 3,90 €  
deftiges Fladenbrot vom Grill
- 26 **Pitabrot mit Knoblauchdip<sup>a</sup>** 4,50 €  
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Knoblauchdip
- 25 **Pitabrot mit Feta<sup>a,g</sup>** 4,50 €  
deftiges Fladenbrot vom Grill mit Fetakäse

## VORSPEISEN AUS DEM MEER

- 21 **Gegrillter Oktopus** 14,50 €  
mit Zitronen-Knoblauchsauce, dazu Baguette

## SUPPEN

- 27 **Hühnersuppe<sup>2</sup>** 5,10 €  
nach griechischer Art, dazu Baguette
- 28 **Bohnensuppe<sup>3,f</sup>** 5,10 €  
nach griechischer Art, dazu Baguette

## KNOSSOS CATERING

Neben erstklassigen Speisen und Getränken liefern wir bei Bedarf auch die passende Dekoration, das Geschirr und das Mobiliar. Unser eingespieltes Team sorgt für perfekten Service und freundliche Bedienung. Sie benötigen noch ein Unterhaltungsprogramm und Musik? Auch dafür können wir sorgen.

**Sprechen Sie uns an!**



[www.knossos-rangsdorf.de/catering](http://www.knossos-rangsdorf.de/catering)

# SPEISEKARTE

## SALATE

- 30 **Kleiner gemischter Salat**<sup>2, 9, i</sup> **3,90 €**  
frischer gemischter Saisonsalat an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing
- 32 **Iraklio Salat**<sup>2, 9, a, i</sup> **18,90 €**  
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette
- 33 **Salat des Hauses**<sup>2, 9, a, i</sup> **15,50 €**  
frischer Saisonsalat mit gegrilltem Hühnerfilet, Tomaten, Gurke und Paprika an hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette
- 34 **Ziegenkäse im Speckmantel**<sup>2, 9, g, i</sup> **17,90 €**  
gemischte Salatplatte mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel, geröstete Cashewnuss und hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, dazu Baguette

## GYROSSPEZIALITÄTEN

- 41 **Gyros**<sup>g</sup> **14,90 €**  
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki und Pommes Frites
- 42 **Gyros Spezial**<sup>g</sup> **15,50 €**  
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln

## GRILLSPEZIALITÄTEN

- 45 **Bifteki**<sup>2, 9, g, i</sup> **17,90 €**  
würzig gegrillte Hacksteaks mit original griechischem Fetakäse gefüllt, dazu Knoblauchkartoffeln und Zaziki
- 46 **Souvlaki**<sup>2, 9, g, i</sup> **15,90 €**  
2 gegrillte Schweinefleischspieße mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 47 **Hähnchenbrustfilet**<sup>2, 9, i, g</sup> **17,90 €**  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Knoblauchkartoffeln und Kräuterbutter
- 48 **Kalbsleber**<sup>g</sup> **18,90 €**  
gebratene Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Backkartoffeln und Apfelscheiben

- 49 **Schweinefiletmedaillons**<sup>1, 2, 9, a, g, i</sup> **19,20 €**  
vom Grill mit Metaxasauce, gebratenen Zwiebeln und Pommes Frites
- 50 **Putenbrustfilet vom Grill**<sup>2, 9, g, i</sup> **17,90 €**  
mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki

## GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN VOM GRILL

- 56 **Chania Teller**<sup>g</sup> **17,90 €**  
Gyros, Souvlaki, Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 57 **Grill Teller**<sup>g</sup> **18,90 €**  
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Knoblauchkartoffeln und Zaziki
- 58 **Lasithi Teller**<sup>g</sup> **18,90 €**  
Gyros, Bifteki gefüllt mit original griechischem Fetakäse, dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln

## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

- 61 **Knossos-Fleischplatte für 2 Personen**<sup>g</sup> **45,50 €**  
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkronen, Knoblauchkartoffeln und Zaziki

### *Dazu empfehlen wir:*

- Metaxasauce**<sup>1, g</sup> **4,90 €**
- Champignonrahmsauce**<sup>a, g</sup> **4,90 €**

# SPEISEKARTE

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 100 **Gyros mit Zaziki**<sup>a, g</sup> 12,90 €  
dazu Pommes Frites
- 101 **Hähnchenbrustfilet**<sup>a, g</sup> 13,90 €  
mit Kräuterbutter und Butterreisnudeln
- 102 **Putenbrustfilet**<sup>a, g</sup> 13,90 €  
mit Champignonrahmsauce und Butterreisnudeln
- 104 **Zanderfilet** 15,50 €  
mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 68 **Lamm-Krone**<sup>20, g</sup> 25,90 €  
Das Beste vom Lamm! Mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki.
- 69 **Riesen-Lammspieß**<sup>20, g</sup> 25,90 €  
mariniertes Lammsteak vom Grill mit Ofenkartoffel und Sourcreme
- 70 **Lammplatte**<sup>20, g</sup> 25,90 €  
Lammkronen, Lammrückensteak und Lammfilet mit Butterreisnudeln, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Rosmarin
- 72 **Lammfilet vom Grill spezial**<sup>2, 20, g</sup> 25,90 €  
mit Knoblauchkartoffeln, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Rosmarin

## VOM LAMM IM OFEN ZART GEBACKEN

- 73 **Stifado**<sup>2, 4, 20, a</sup> 19,20 €  
gebackenes Lammfleisch im eigenen Saft geschmort mit Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln
- 74 **Lamm mit Kritharaki**<sup>20, a, g</sup> 19,20 €  
im eigenen Saft geschmort mit griechischen Nudeln, mit Käse überbacken
- 75 **Lamm mit Riesenbohnen**<sup>3, 20, f, g</sup> 19,20 €  
im eigenen Saft geschmort mit griechischen Riesenbohnen, mit Käse überbacken

## SCHNITZEL

- 77 **Schweineschnitzel mit Pommes**<sup>a, g</sup> 15,50 €  
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

### Dazu empfehlen wir:

**Metaxasauce**<sup>1, g</sup> 4,90 €

**Champignonrahmsauce**<sup>a, g</sup> 4,90 €

## PFÄNNCHEN-SPEZIALITÄTEN

- 86 **Pfännchen Rhodos**<sup>a, g</sup> 19,90 €  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce verfeinert, dazu Butterreisnudeln
- 87 **Pfännchen Martha**<sup>2, 9</sup> 18,90 €  
Putenstreifen in Mango- und Champignonsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
- 88 **Pfännchen Naxos**<sup>1</sup> 18,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce, dazu Rosmarinkartoffeln

## ÜBERBACKENES

- 94 **Rollakia überbacken**<sup>1, a, g</sup> 17,90 €  
Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und Tomaten, mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 95 **Gyros überbacken**<sup>1, a, g</sup> 16,90 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 96 **Hähnchenbrustfilet**<sup>1, a, g</sup> 18,90 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 97 **Schweinefilet**<sup>1, a, g</sup> 19,20 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln
- 98 **Minoas**<sup>1, 2, 9, a, g, i</sup> 19,50 €  
würzig gegrillte Hacksteaks mit original griechischem Fetakäse gefüllt, mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln

# SPEISEKARTE

## FISCHSPEZIALITÄTEN

- 110 **Kalamariringe**<sup>2, 9, a, g, h, n</sup> **18,90 €**  
frisch frittiert, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,  
Butterreisnudeln und Zaziki
- 112 **Lachsfilet**<sup>2, 9, h</sup> **20,90 €**  
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,  
frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 113 **Zanderfilet**<sup>2, 20, d</sup> **20,90 €**  
frisch gebraten, dazu Zitronen-Knoblauchsauce,  
frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 114 **Mediterrane Fischplatte**<sup>2, 20, d</sup> **23,50 €**  
gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Kalamari-  
ringe, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches  
Gemüse
- 116 **Tsipoura**<sup>2, 20, d</sup> **21,90 €**  
ganze Dorade vom Grill mit Zitronen-Knoblauch-  
Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches  
Gemüse (*Zubereitung dauert ca. 30 min.*)

### Dazu empfehlen wir:

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen  
den offenen weißen Landwein oder einen exklu-  
siven weißen Flaschenwein direkt vom Winzer.

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte oder lassen  
Sie sich von unserm Servicepersonal beraten.



## VEGETARISCHE GERICHTE

- 120 **Risopasta**<sup>2, a, g</sup> **14,50 €**  
griechische Nudeln in Tomaten-Basilikum-Sauce  
mit Spinat, Zwiebeln, Kirschtomaten und original  
griechischem Fetakäse
- 121 **Crepa**<sup>a, g</sup> **13,90 €**  
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und original  
griechischem Fetakäse, in Champignon-  
rahmsauce, dazu Rosmarinkartoffeln
- 122 **Mediterrane Gemüsepfanne (vegan)**<sup>g</sup> **13,50 €**  
mit verschiedenen Gemüsepfannen nach griechi-  
scher Art, dazu Rosmarinkartoffeln

## BEILAGEN

- 125 **Pommes Frites**<sup>a</sup> **4,20 €**
- 126 **Butterreisnudeln**<sup>a, g</sup> **4,50 €**
- 127 **Kroketten**<sup>1, 4, a</sup> **4,50 €**
- 128 **Griechische Reisnudeln**<sup>a</sup> **4,50 €**
- 129 **Backkartoffeln mit Sauerrahm**<sup>a</sup> **4,50 €**
- 130 **Knoblauchkartoffeln** **4,50 €**
- 132 **Frisches Gemüse** **4,50 €**
- 133 **Rosmarinkartoffeln** **4,50 €**

## DESSERTS

- 135 **Griechischer Joghurt**<sup>2, g, h</sup> **6,90 €**  
mit Walnuss und Honig
- 147 **Flüssige Schokolade mit Vanilleeis**<sup>2, 9, g</sup> **6,90 €**  
mit Sahne
- 148 **Crème brûlée**<sup>2, 9, c, g</sup> **6,90 €**  
mit frischen Früchten

**Kenzeichnung Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigungsaußen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

**Kenzeichnung Allergene:** a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt

# GETRÄNKEKARTE

## APERITIF

160 Martini Bianco <sup>1</sup>	4 cl	5,20 €
161 Hugo <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
Holunderblütensirup oder Himbeersirup, Prosecco, Soda, Minze		
162 Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orange		

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

708 Hausgemachte Limonade	0,4l	6,20 €
Wählen Sie Ihren Geschmack: Maracuja, Himbeere, Hollunder Mit Wasser, Sprite, Eiswürfel, Limette und Minze.		

## SCHORLEN

501 Apfelschorle	0,3l	3,90 €
502 Apfelschorle	0,4l	4,50 €
505 Kirschorle	0,3l	3,90 €
506 Kirschorle	0,4l	4,50 €
507 Rhabarbaschorle	0,3l	3,90 €
508 Rhabarbaschorle	0,4l	4,50 €
511 Johannisbeerschorle	0,3l	3,90 €
512 Johannisbeerschorle	0,4l	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

515 Coca Cola <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,3l	3,50 €
516 Coca Cola <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,4l	4,20 €
517 Coca Cola light <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,3l	3,50 €
518 Coca Cola light <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,4l	4,20 €
519 Fanta <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,50 €
520 Fanta <sup>1,2,9</sup>	0,4l	4,20 €
521 Sprite <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,50 €
522 Sprite <sup>1,2,9</sup>	0,4l	4,20 €
523 Spezi <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,3l	3,50 €
524 Spezi <sup>1,2,4,9,14</sup>	0,4l	4,20 €
528 Fassbrause <sup>1,9</sup>	0,3l	3,50 €
543 Fassbrause <sup>1,9</sup>	0,4l	4,20 €
525 Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50 €
526 Tonic Water <sup>1,2,15</sup>	0,2l	3,50 €
527 Bitter Lemon <sup>1,2,9</sup>	0,2l	3,50 €

529 Selterswasser	0,25l	3,50 €
530 Selters Still	0,25l	3,50 €
531 Selterswasser	0,75l	6,50 €
532 Selters Still	0,75l	6,50 €

## SÄFTE

534 Apfelsaft	0,3l	3,90 €
536 Kirschnektar	0,3l	3,90 €
537 Bananensaft	0,3l	3,90 €
538 Rhabarbanektar	0,3l	3,90 €
539 Kiba (Kirsch-Banane)	0,3l	3,90 €
541 Johannisbeere	0,3l	3,90 €

## BIERE

200 Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
201 Pils vom Fass	0,4l	4,20 €
202 Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,20 €
203 Schwarzbier vom Fass	0,4l	4,20 €
204 Alsterwasser <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,20 €
205 Alsterwasser <sup>1,2,9</sup>	0,4l	4,20 €
207 Alkoholfreies Bier	0,33l	3,90 €
208 Hefeweizen hell vom Fass <sup>a</sup>	0,5l	4,50 €
209 Hefeweizen dunkel <sup>a</sup>	0,5l	4,50 €
210 Kristallweizen <sup>a</sup>	0,5l	4,50 €
211 Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5l	4,50 €

# GETRÄNKEKARTE

## OFFENE WEISSWEINE

250 Retsina	0,25l	6,20 €
251 Retsina (geharzter Wein aus Nord-Griechenland)	0,5l	11,50 €
252 Landwein	0,25l	5,90 €
253 Landwein (unser Hauswein, trocken)	0,5l	10,50 €
254 Makedonikos	0,25l	5,90 €
255 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	10,50 €
256 Imiglykos	0,25l	6,20 €
257 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	10,50 €
258 Samos	0,25l	7,50 €
259 Samos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	13,50 €
260 Weißweinschorle	0,25l	5,50 €
261 Weißweinschorle	0,5l	9,90 €
275 Rotweinschorle	0,25l	5,50 €
276 Rotweinschorle	0,5l	9,90 €

## OFFENE ROTWEINE

265 Landwein	0,25l	6,20 €
266 Landwein (unser Hauswein, fruchtig, trocken)	0,5l	10,50 €
267 Imiglykos	0,25l	6,20 €
268 Imiglykos (Hauswein, lieblich aus Ägeos)	0,5l	10,50 €
269 Nemea	0,25l	6,50 €
270 Nemea (trocken, aus dem Anbaugebiet Nemea)	0,5l	11,90 €
273 Makedonikos	0,25l	5,90 €
274 Makedonikos (halbtrockener Landwein)	0,5l	10,50 €

## ROSÉWEINE

280 Landwein	0,25l	5,90 €
281 Landwein (trockener Rosé)	0,5l	10,50 €

## SPIRITUOSEN

221 Metaxa 7 Sterne <sup>1</sup>	2 cl	3,90 €
222 Metaxa Grand Reserve (30 Jahre)	2 cl	6,90 €
223 Ouzo	2 cl	2,90 €
224 Tsipouro	2 cl	3,50 €
229 Ramazotti <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
231 Sambuca	2 cl	3,50 €

## KAFFEE UND TEE

150 Tasse Costa Kaffee <sup>25</sup>	3,30 €
151 Espresso <sup>25</sup>	2,90 €
152 Doppio Espresso <sup>25</sup>	4,20 €
153 Cappuccino <sup>g, 25</sup>	3,90 €
154 Milchkaffee <sup>g, 25</sup>	4,20 €
155 Latte Macchiato <sup>g, 25</sup>	4,20 €
157 Griechischer Mocca	3,10 €
158 Tee, verschiedene Sorten Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Kamille	3,50 €

Wir bieten Ihnen darüber hinaus ein reichhaltiges Angebot an griechischen und internationalen Qualitätsweinen unterschiedlicher Rebsorten und Anbaugebieten. Bitte lassen Sie sich vom Servicepersonal beraten!

# WEINKARTE

**UNSERE EMPFEHLUNG: FEINE UND EXKLUSIVE WEINE DIREKT VOM WINZER.**

## WEISSWEINE

- 292 Kanenas Fl. 0,75l 23,90 €**  
Ein temperamentvolles und harmonisches Gaumenerlebnis mit Aromen vom Pfirsich und grünen Apfel.
- 293 Malagouzia Antonopoulos Fl. 0,75l 29,90 €**  
Seine tropischen Fruchtaromen, sowie die leichte Note nach Birne und Pfirsich kommen hier beeindruckend zur Geltung. Dieser Weißwein ist ausgewogen und verspricht einen angenehmen und langen Abgang.
- 294 Riesling Schuman Fl. 0,75l 29,90 €**  
**Oscar Rheingau**  
Klare, junge Riesling-Frucht in der Nase mit Ananas- und Pfirsicharomen, abgerundet mit einer fruchtigen Säure. Trocken.
- 295 Chardonnay Loire Drouet Fl. 0,75l 23,90 €**  
Die Aromen von Früchten, wie Pfirsich und Apfel mit einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen ist der Wein rund und sanft, dabei trotzdem sehr schön frisch mit Noten von Zitrusfrüchten im Finale.

## ROSÉWEINE

- 300 Bardolino Chiaretto 0,75l 23,90 €**  
Der Chiaretto hat eine rosa Farbe mit einem harmonischen und blühenden Bouquet, das weich fruchtig wirkt. Der Geschmack ist voll und leicht fruchtig, lebhaft und trocken.

## ROTWEINE

- 296 Kanenas Fl. 0,75l 23,90 €**  
Ein herrlich nach wilden Beeren und reifen dunklen Kirschen duftender Wein mit würziger Note.
- 297 Tsantali Chalkidiki Merlot Fl. 0,75l 22,70 €**  
Ein aromastarker, aber dennoch weicher Merlot mit ausgeglichenem Säuregehalt und hohem Alkoholgehalt.
- 298 Bardolino Cast. DOC Fl. 0,75l 23,90 €**  
Reife Kirschnoten und ein weiniger Veilchenduft steigen in die Nase. Fruchtbetont am Gaumen schmeckt dieser Wein sein rund und harmonisch.
- 299 Cab. Sauvignon Le Cochonnet Fl. 0,75l 23,90 €**  
Fruchtig-würziger, kraftvoller und dabei rundum harmonischer Cabernet Sauvignon mit einladendem Johannisbeer-Aroma.



Fragen Sie nach unseren Gutscheinen!

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

**Kennzeichnung Allergene:** a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt