

# Liebe Gäste – Freunde des Hauses!

Ein herzliches Willkommen in unserem **neuen Restaurant Mykonos** am Rungenberg.

Im Jahr 1960 begann unser Großvater seinen Beruf als Koch selbstständig mit einer kleinen griechischen Taverne in unserem Heimatort Preveza auszuüben. Schon früh lehrte er seinen Kindern die Kunst mit frischen Zutaten aus dem eigenen Garten etwas Einzigartiges zu schaffen. So entstanden auch unsere berühmten „kretanischen Kartoffeln“, damals noch „Patates tou Chef“ genannt.

Unser besonderes Augenmerk liegt daher nicht nur auf unseren großartigen Grillspezialitäten, wie unserem selbst hergestellten Gyros, in Rotwein eingelegten Souvlakispiessen und dem selbst hergestellten Hackfleisch für unser Bifteki, sondern auch auf der traditionellen griechischen Küche aus Mutters Kochtopf, wie Stifado, frischem Fisch und verschiedenen Lammspezialitäten.

„Speisen“ ist mehr als einfach nur „Essen“.

Ein paar schöne Stunden im Kreis der Familie und Freunden bieten eine Lebensqualität, die einem „kleinen Urlaub“ vom Alltag gleichkommen. Dies ist auch der Grund, warum wir uns für diesen Umzug entschlossen haben.

## „Der Biergarten“

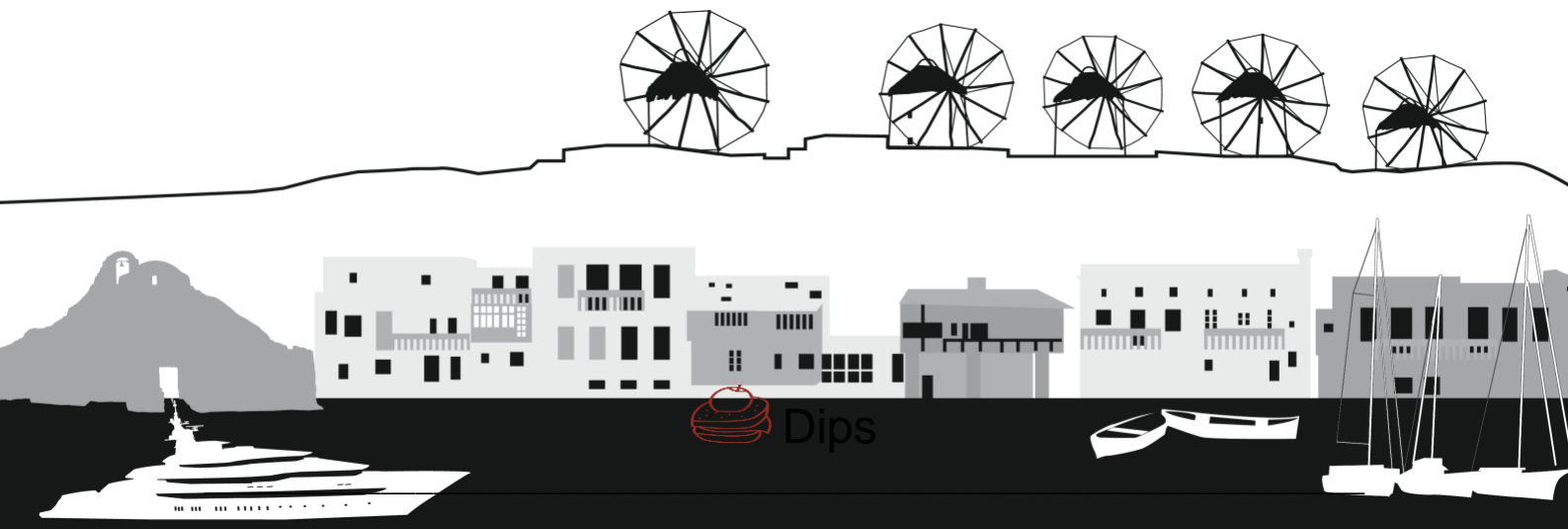
Probieren Sie unsere neuen Mezze Platten (gemischten Vorspeisenplatten) mit einem Glas Wein oder Ouzo in unserem Biergarten der mit seinem traumhaften Ausblick auf die Rungenberghalde und seiner einzigartigen Atmosphäre dazu einlädt, sich wie in Griechenland zu fühlen.

Ihre Familie Gkovilas

**Bei Allergien, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!**

 = vegetarisch

Zusatzstoffe: 1= Koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= Chinin haltig, 4= Süßungsmittel, 5= Antioxidationsmittel, 6= Geschwärzt



 Dips

1. **Zaziki**  hausgemachte Joghurtspeise mit Knoblauch 4,00
2. „Taramas“ delikate Fischrogenpaste mit Zitrone 4,90
3. **Auberginensalat**  verfeinert mit Knoblauch 4,50
4. „Kafteri“  scharfer Fetakäse püriert 4,50
5. **Feta Crème**  eine Crème aus Fetakäse, griechischem Joghurt, Tomate und Paprika 4,50
6. **Rote Bete Crème**  eine Crème aus Rote Bete, griechischem Joghurt, Knoblauch und Walnüssen 4,90
7. „Skordalia“  hausgemachtes Knoblauchpüree 4,90
8. „Pikilia“ eine Variation von Dips zum Probieren 6,50



## Warme Vorspeisen

9. **Dolmadakia**  mit Reis gefüllte Weinblätter und Zitronensauce 5,90
10. **Oliven und Peperoni**  mit Olivenöl und Knoblauch
  - a) natur 3,50
  - b) gegrillte Peperoni 4,50
11. **Gebratene Zucchini und Auberginen**  in einem Bierteig, dazu hausgemachtes Knoblauchpüree 5,90
12. „Champignons à la Chef“  Champignons aus der Pfanne, gelöscht mit Weißwein und Oliven-Zitronenmarinade garniert mit geriebenem Fetakäse 6,50
13. **Frische Champignons**  im Pfännchen gebraten, mit Sahne und Cassis verfeinert 6,90
14. **Spitzpaprika**  <sup>6</sup> mit Tomate, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Fetakäse 5,50



## Warme Vorspeisen

15. **Gebratene Sardinen** 6,90  
nach griechischer Fischerart zubereitet

16. **Baby Calamari**  
mehlierte kleine Baby Calamari aus der Pfanne

7,90



## Original griechische Vorspeisenplatten (Mezzes)

17. **Mezze Platte für 2 Personen** <sup>1,3,6</sup> 15,90

Zaziki, Taramas, Dolmadakia, gebratene Auberginen, scharfer Fetakäse püriert und vieles mehr...

18. **Ouzo Mezze Platte für 2 Personen** <sup>1,3,6</sup> 19,90

Speisen Sie wie ein echter Grieche!

Eine Reihenfolge verschiedener Vorspeisen für zwei Personen, mit einer kleinen Flasche „Plomari“ Ouzo (200ml) mit Eis



## griechische Käsevariationen

19. **Fetakäse**  mit Zwiebeln und Öl 6,50

20. **Saganaki**  6,90  
gebratener Fetakäse in Eier-/Mehlteig paniert

21. **Saganaki „Meli“**  7,20  
gebratener Fetakäse paniert mit Sesam, dazu Thymianhonig

22. **Fetakäse aus dem Ofen** <sup>1</sup>  7,50  
mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Oregano


23. **Haloumi aus Zypern** 6,90  
ein halbfester milder Käse in der Pfanne zubereitet mit griechischem Olivenöl und Thymian



Zu allen Vorspeisen/Salaten servieren wir Brot




## Salate

30. **Original griechischer Bauernsalat**  <sup>1,6</sup>  
mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse

a) klein 5,50

b) groß 8,90

31. „Manouri“ Salat 11,90  
*typisch griechischer mild-sahniger Schafs-ziegenkäse aus der Pfanne mit Sauerkirschen verfeinert dazu gemischter grüner Salat*
32. Rote Bete „Haloumi“ Salat  <sup>1,2,3</sup> 9,90  
*zypriotischer halbfester Käse gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, serviert auf Rote Bete Salat mit Apfelspalten*
33. Hähnchensalat <sup>2,3</sup> 11,90  
*gemischter grüner Salat mit Parmesan, Hähnchenstreifen, Croutons und Balsamicodressing*



### Beilagen

100. Pommes frites 2,50
101. Reis 2,50
102. „Kretanische Kartoffeln“ <sup>1,3</sup> 3,90  
*Die Spezialität des Hauses!!!  
 Kartoffelscheiben mit einer Crème überbacken*
103. Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,3</sup> 3,90
104. Folienkartoffel 3,90
105. Gemüse-Mix vom Grill 3,50
106. „Kritharaki“ 3,50



### Saucen/Dips

90. Metaxasauce 2,50
91. Mykonossauce 2,50
92. Weißweinsauce<sup>1</sup> 2,50
93. Pfeffersauce 2,50
94. Knoblauchsauce 2,50
95. Sauce Bearnaise 2,50
96. Zaziki 2,00
97. Feta Crème 2,50
98. Rote Bete Crème 2,50
99. Kräuterbutter 2,00



### Gyros- und Grillspezialitäten

---

Alle Gerichte dieser Seite werden mit Pommes frites, Reis und einem gemischten Salat serviert

40. Gyros mit Zaziki 11,90
41. Gyros überbacken<sup>2</sup> 13,50  
*Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken*

<b>42. Gyros Pfanne Spezial</b>	13,50
<i>mit pikanter Sauce in der Pfanne angerichtet</i>	
<b>43. Souvlaki</b> 2 Fleischspieße vom Schwein	11,90
<b>44. Zentauren Teller</b> Gyros und 1 Souvlaki	12,50
<b>45. Ouzo Teller</b>	13,90
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzoukia und 1 Ouzo</i>	
<b>46. Parga Teller</b> <sup>1</sup>	14,90
<i>Gyros und 2 Schweinesteaks mit Weißweinsauce</i>	
<b>47. Korfu Teller</b>	15,90
<i>Gyros, 2 Lammkoteletts, 1 Schweinesteak und Zaziki</i>	
<b>48. Aphrodite Teller</b>	14,90
<i>Gyros, Schweinefilet, gefüllte Weinblätter und Zaziki</i>	
<b>49. Mykonos Teller</b>	16,90
<i>Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Souzouki, 1 Schweinesteak</i>	
<b>50. Steak Teller</b> <sup>1</sup>	16,90
<i>1 Rindersteak, 1 Putensteak und 1 Schweinesteak serviert mit einer Steaksauce</i>	
<b>51. Zarte Rinderleber</b>	12,50
<i>mit Röstzwiebeln</i>	



## Bifteki Spezialitäten

Unser Hackfleisch besteht aus Schweine- und Rindfleisch und wird von uns selbst hergestellt! Somit ermöglichen wir Ihnen besten Geschmack und Frische!

<b>52. Bifteki</b>	11,90
<i>Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Reis</i>	
<b>53. „Baumann Teller“</b> <sup>1,3</sup>	13,90
<i>1 Bifteki und Gyros dazu Pommes frites und Reis</i>	
<b>54. Bifteki „Mykonos“</b>	13,90
<i>1 Bifteki mit Mykonosauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Reis</i>	



## Rindersteak und Rinderfilet

---

### 55. 250gr. Rindersteak vom Grill mit Salat und

- a) mit einer Folienkartoffel 18,90
- b) mit einer Sauce nach Wahl und einer Folienkartoffel 20,90

### 56. 230gr. Rinderfilet vom Grill mit Salat und

- a) mit einer Folienkartoffel 24,90
- b) mit einer Sauce nach Wahl und einer Folienkartoffel 26,90



## Platte für 2 Personen oder mehr

---

### 57. Janni Platte für 2

39,90

Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukia, Zaziki, Reis, Pommes frites dazu 1 großer Bauernsalat



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



## Best of 4 Jahrzehnte Mykonos

---

### 60. Souzoukia Spezial<sup>1,3</sup>

13,90

Gehacktes mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“

### 61. Zarte Schweinemedallions<sup>1,3</sup>

15,90

mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“

### 62. Teufelspieß

15,90

1 großer Filetspieß vom Schwein, pikant zubereitet, dazu Zaziki, Reis und Pommes frites

### 63. „Kontosouvlí“

14,90

1 großer Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet dazu griechische Pommes (frische Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse)

### 64. Hähnchenbrustfilet<sup>1,3</sup>

13,90

mit einer Weißweinsauce, Tomatenscheiben und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Reis



## Spezialitäten aus der Pfanne

---

65. **„Kototigania“** 14,90  
*Hähnchenstreifen in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln dazu Pommes frites und Reis*
66. **„Das essen die ATHENER gerne“** 15,90  
*3 Schweinemedallions mit Metaxasauce in der Pfanne angerichtet, dazu Pommes frites und Reis*
67. **„Sikoti Tiganito“** 14,90  
*kleine Rinderleberstücke in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Reis*
68. **„Arni Tiganito“** 21,90  
*Lammfilet aus der Pfanne mediterran zubereitet mit griechischen Oliven, Thymian und Rosmarinkartoffeln*




Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



## Traditionell griechische Spezialitäten

---

70. **„Kritharaki“**  8,50  
*eine Portion griechische Langkornnudeln mit Tomatensauce und Schafskäse*
71. **„Stifado“** 13,90  
*Rindfleisch aus dem Ofen nach altem Rezept zubereitet mit ganzen kleinen Zwiebel in Rotwein geschmort und Rosmarinkartoffeln*
72. **Rindfleisch aus dem Ofen** je 13,90  
*nach altem Rezept zubereitet, in Rotwein geschmort*  
*dazu wahlweise*
- a) mit Auberginen
  - b) mit Riesenbohnen<sup>3</sup>
  - c) mit grünen Bohnen
  - d) mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln)



## Lammspezialitäten

---

73. **Prevesa Teller**<sup>1,3</sup> 19,90  
*5 Lammkronen vom Grill mit „Kretanischen Kartoffeln“*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>74. Jowetsi Spezial<sup>k</sup></b>   | <b>19,90</b> |
| <i>5 Lammkronen vom Grill mit einem Spezialgewürz verfeinert, dazu Kritharaki (Langkornnudeln) mit Fetakäse überbacken</i> |              |
| <b>75. Lammfilet vom Grill</b>   | <b>20,90</b> |
| <i>dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>  |              |
| <b>76. Lammsteak vom Grill</b>   | <b>20,90</b> |
| <i>dazu Rosmarinkartoffeln und eine Sauce nach Wahl</i>  |              |



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



## Fischgerichte

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>80. Calamari</b>  | <b>14,90</b> |
| <i>aus der Pfanne, dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln</i>   |              |
| <b>81. Oktopus<sup>1</sup></b>   | <b>18,90</b> |
| <i>vom Grill, dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln</i>  |              |
| <b>82. Scampi aus der Pfanne</b>   | <b>18,90</b> |
| <i>mit griechischem Olivenöl zubereitet und mit frischer Zitrone abgeschmeckt, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas</i> |              |
| <b>83. Lachs<sup>2,3</sup></b>   | <b>15,90</b> |
| <i>gegrillter Lachs, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas</i>   |              |



Fragen Sie auch unser Personal nach frischem Fisch wie Dorade,

Loup de Mer (Wolfsbarsch) und Seezunge



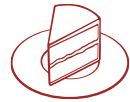
## Für den kleinen Hunger

- |                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>84. „Kokkinoskoufitsa“</b>       | <b>7,90</b> |
| <i>1 Souvlaki mit Pommes frites</i> |             |
| <b>85. Kleines Gyros</b>            | <b>7,50</b> |
| <i>mit Pommes frites</i>            |             |
| <b>86. Hähnchenschnitzel</b>        | <b>7,50</b> |
| <i>mit Pommes frites</i>            |             |





Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



## hausgemachte Desserts

**87. Griechischer Joghurt** **4,50**

*mit Honig, Walnüssen und frischem Obst*

**Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Tagesdesserts wie**

**- Ek-mek**

*feines Engelshaar mit Sirup und Walnüssen, darüber eine Schicht Vanillecreme und eine Schicht Sahne*

**- Galaktobourekó**

*eine Blätterteigtsche mit Vanillecreme gefüllt und dazu Vanilleeis und Sahne*

**- Panacotta aus Kokosnussmilch mit Erdbeersauce**



## Eis

**Gemischtes Eis mit Sahne<sup>1</sup>** **4,50**

**Schokokuss<sup>1</sup>** **4,50**

*Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Sahne und Schokosauce.*

**Eiszwerg<sup>1</sup>** **2,90**

*Je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne und einer Waffeltüte*



## Ouzo

Ouzo wird aus reinem Alkohol, Wasser und verschiedenen Kräutern hergestellt. Diese Mischung lagert eine Nacht und wird dann mehrfach destilliert.

	2cl / Auf Eis 4cl	Fl.0,2l
<b>Ouzo „Ammos“</b> <i>37,5% / Ouzo aus Arta /Gatsios</i>	1,90 / 3,70	-
<i>Unser Hausouzo, hergestellt auf Basis von Anis und verschiedenen Kräutern wie Fenchelsamen, Angelikawurzeln, Lindenblüten, Koriander, Zimt und Kardamom und in traditionellen Kupferkesseln doppelt destilliert, schmeckt er kräftig-würzig und aroma-intensiv</i>		
<b>Ouzoline „die Schwester vom Ouzo“</b> <i>hausgemachter Ouzococktail aus Ouzo, WEIßwein und einem Likör</i>	2,00	
<b>Ouzo „Pilavas“</b> <i>38% / Ouzo aus Patras /N.Pilavas</i>	2,30 / 3,90	12,50
<i>Aus Patras Griechenland stammt der aromatische Ouzo Pilavas mit süßlich-herber Anisnote. Die Familie Pilavas stellt ihren Ouzo schon seit 1940 nach geheimen Rezept her</i>		
<b>Ouzo „Loukatos“</b> <i>38% / Ouzo aus Patras /I.Loukatos</i>	2,30 / 3,90	-
<i>Ein wunderbar duftiger, leicht süßlicher und weicher Ouzo, der seinesgleichen sucht</i>		
<b>Ouzo „Plomari“</b> <i>38% / Ouzo aus Lesbos /I. Arvanitis</i>	2,50 / 4,50	12,90
<i>Der beliebteste Ouzo in Griechenland. Besondere Zutaten des Ouzos sind weiches Quellwasser aus Sedountas sowie Anis aus Lisvori. Dazu kommt das Fenchel-, Sternanis-, Zimt-, Muskatnuss- und Mastixextrakt aus Chios. Das Salz für den Ouzo Plomari kommt aus den Salzwerken von Kalloni, eine Stadt auf Lesbos</i>		



## Griechische Spirituosen

<b>Tsipouro „Idoniko“</b>	2cl	Fl.0,2l
	2,90	12,90
<i>40% / Tsipouro aus Drama / C. Lazaridis / Der fruchtige Charakter der sorgfältig ausgewählten Traubensorten, im Hintergrund mit Orangenblüten, macht Tsipouro Idoniko vielleicht zum authentischsten Grappa. Probieren Sie ihn auch „on the Rocks“, um ein echtes griechisches Destillat zu erleben.</i>		
<b>Tsipouro „Idoniko“ mit Anis</b>	2,90	12,90
<i>43% / Tsipouro aus Drama / C. Lazaridis</i>		
<b>“Mastiha” Vantana</b>	2,90	
<i>22% / Baumharzlikör aus Patras / Tzoudas / Die Rinde der Skinos Bäume wird angeritzt damit das Harz abtropfen kann. Dem Mastixharz wird eine magenfreundliche Eigenschaft nachgesagt. Der Geschmack von Mastixaharz ist in Zentraleuropa weitestgehend unbekannt und man kann ihn auch nicht mit anderen Aromen vergleichen.</i>		
<b>Metaxa 5*</b>	3,50	
<i>38% / Weinbrand aus Kifissia / Bis zu fünf Jahre gereift</i>		
<b>Metaxa 7*</b>	3,90	
<i>40% / Weinbrand aus Kifissia / Bis zu sieben Jahre gereift entwickelt er eine intensive goldene Farbe sowie einen sehr milden aber auch fruchtig-würzigen Geschmack</i>		
<b>Metaxa Grande Fine</b>	5,50	
<i>40% / Weinbrand aus Kifissia / Über 15 Jahre in Limousin-Eichfässern gereift wird der Grande Fine in eine handgefertigte Porzellanflasche abgefüllt. Letztlich entwickelt er eine intensive goldene Farbe sowie einen sehr milden aber auch fruchtig-würzigen Geschmack</i>		
<b>Metaxa Private Reserve</b>	8,90	
<i>40% / Weinbrand aus Kifissia / Nach einem alten Familienrezept der Familie Spyros Metaxas hergestellt, lagert der Metaxa 'Private Reserve' 30 Jahre lang, um zur Reife zu gelangen. Ein Zeitraum der sich lohnt: sein einzigartig weicher Geschmack ist unübertroffen und wird von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt</i>		



## Weißwein Glas 0,2l / Fl. 0,7l

---

- „Aroma Lofou“** 4,90/13,90  
12,00% / Wein aus Patras / Trauben: Moschofillero. Ein  
angenehmes, komplexes Aroma von Zitrusfrüchten harmoniert mit zartem  
von Rosen und Orangen.
- „Makedonikos“** 4,90/14,50  
13,00% / Zentral Makedonien / Trauben: Reditis- Zoumiatis.  
Makedonia ist das Herz Griechenlands und die Heimat von Aristoteles. Ein  
gut balancierter Wein mit geschmackvollem Abgang.
- „Amethystos“** 7,90/23,90  
13,00% / Wein aus Drama / Trauben: Sauvignon Blanc- Assyrtiko.  
Gewinner der Berlin Wein Trophy 2015. Er ist sehr erfrischend mit einer  
gut ausgewogenen Säure. Optimaler Begleiter zu frischem Fisch.
- „Gerovassiliou“** 7,90/23,90  
12,5% / Wein aus Epanomi / Trauben: Assyrtiko- Malagoussia  
Nuancenreicher Geschmack mit langem fruchtigem Abgang. Im Aroma  
erinnert er an Honigmelone und Orange.
- „Biblia Chora“ (Empfehlung des Hauses!!)** 8,90/27,90  
13,5% / Wein aus Kavala / Trauben: Cabernet S.- Assyrtiko – Semillon  
Gewinner der Brüsseler Weintrophy. Ein fruchtig frischer Weißwein. In ihm  
konzentriert sich die einzigartige Typizität und das Potenzial des  
Pangeonmassivs in der Region von Kavala.
- Grauburgunder aus der Pfalz** 5,20/16,50  
Ein harmonischer Grauburgunder, der fruchtige Aromen von Honigmelone  
und Trauben präsentiert.
- Weißburgunder aus der Pfalz** 5,20/16,50  
Ein sehr eleganter Weißburgunder, der aromatisch durch Apfel und  
Aprikose dominiert wird.



## Rosé Glas 0,2l / Fl. 0,7l

---

- „Aroma Lofou“** 4,90/13,90  
12,5% / Wein aus Patras / Trauben: Agiortiko-Cabernert Sauvignon  
Ein halbtrockener und fruchtiger Rose mit großartigem Cuvée. Er besitzt  
ein fein gesponnenes Säuregerüst und zeigt weiche Tannine. Er passt gut  
zu leichten mediterranen Menüs, zu Salaten und zu leichten Vorspeisen.

**Amethystos Rosé** **7,90/23,90**  
13,0% / Wein aus Drama / Trauben: Cabernet S.- Merlot Die  
lebendige rosarote Farbe stellt ein wunderbares Bouquet aus wilden  
Erdbeere und Kirschen. Der Amethystos Rosé ist fruchtig und sehr  
erfrischend.

**Rosé von aus der Pfalz** **5,20/15,90**  
Lachsfarbener fruchtig-frischer Rosé aus verschiedenen roten Südpfälzer  
Rebsorten feinherb abgestimmt. Ein Fruchtcocktail aus Erdbeeren,  
Himbeeren und Süßkirschen.



**Rotwein Glas 0,2l / Fl. 0,7l**

---

**„Aroma Lofou“** **4,90/14,90**  
14,5% / Wein aus Achaia / Trauben: Mavrodaphne-Merlot Sein  
Bouquet wird geprägt durch Aromen von Kirschen, Pflaumen, Zimt, Vanille  
und Lorbeer. Ein kräftiger, vollmundiger und körperreicher Wein.

**„Amethystos Rot“** **8,90/24,90**  
14,5% / Wein aus Drama / Trauben: Cabernet S. – Merlot - Agriotiko / Die  
Familie der Amethystos-Weine hat ihren Namen von dem Halbedelstein  
Amethystos. Ein alter Mythos besagt, dass der Amethyst diejenigen, die  
ihn fest in der Hand halten, erlaubt, Alkohol zu trinken ohne betrunken zu  
werden.

**„Gerovassiliou“ (Empfehlung des Hauses!!)** **8,90/24,90**  
14,5% / Wein aus Epanomi / Trauben: Syrah – Merlot - Limnio /  
Hergestellt nach der klassischen Weinbereitungsmethode. Ein niveauvoller  
Wein mit nuancenreichem Aroma, das durch die einjährige Reifezeit in  
Barrique Fässern intensiviert wird.

**„Biblia Chora“ (Empfehlung des Hauses!!)** **9,90/28,90**  
14% / Wein aus Kavala / Trauben: Cabernet S. – Merlot - Agriotiko Der  
Biblia Chora Rot hat eine tiefdunkle weinrote Farbe und ein kräftiges  
komplexes Bouquet aus reifen roten Früchten, Er hat einen beeindruckend  
vollen Körper und eine gute Säurestruktur.