

# 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.

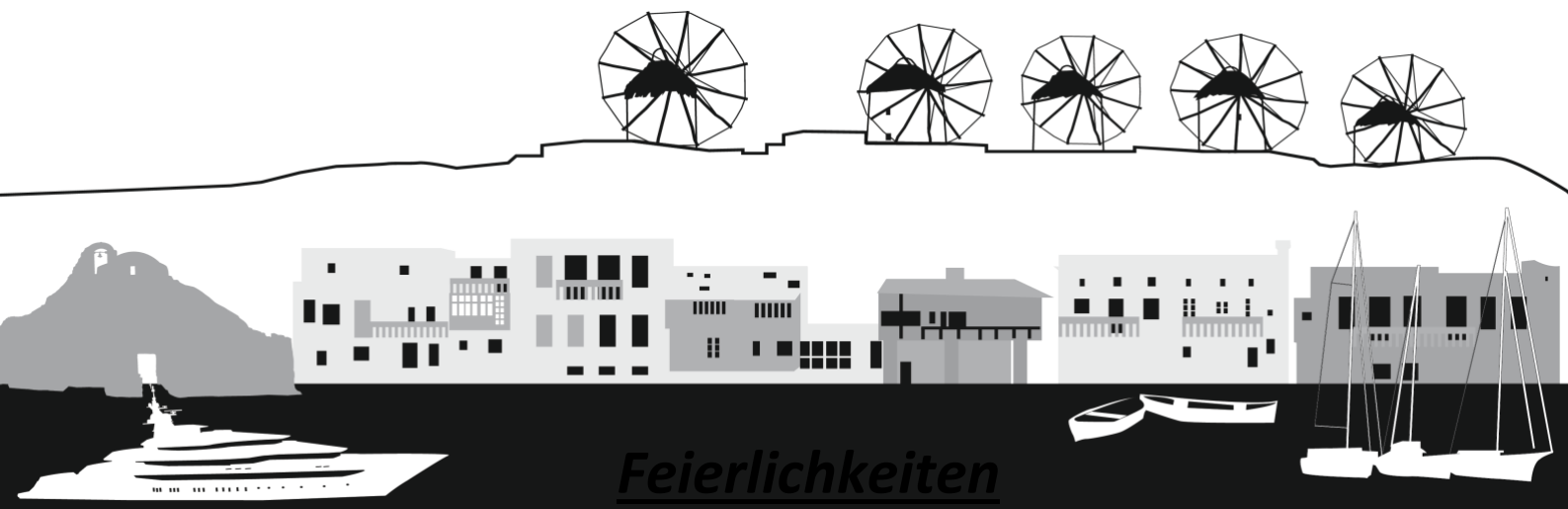
Ihre Familie Gkovilas

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

**Alle Speisen auch zum mitnehmen!**

 = vegetarisch

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



**Planen Sie eine Feierlichkeit wie einen Geburtstag,  
Kommunion/Konfirmation, Firmenfeier oder vielleicht eine  
Taufe/Hochzeit?**

Gerne bieten wir Ihnen an, dies bei uns zu veranstalten. Unser Lokal hat Platz für bis zu 80 Personen (mit Biergarten sogar bis zu 100 Personen). Wir begrüßen Ihre Gäste auf Wunsch gern mit einem Sektempfang und bieten Ihnen ein reichhaltiges Buffet an mit beispielsweise Moussaka, Bifteki, Hähnchenfilet in Weißweinsauce oder frischem Fisch.

Mama's leckere Desserts, wie z.B. das hausgemachte Galaktobourekó oder Ek-mek dürfen natürlich auch nicht fehlen.

**Planen sie Ihre Feier zu Hause ? Gerne können wir Ihnen das Buffet auch nach Hause liefern! (ab 20 Personen)**



Sprechen sie einfach unser Personal an und vereinbaren sie dafür gern einen Termin, bei dem alle Modalitäten besprochen werden können.



**Gutschein**

Schenke Sie Ihren Liebsten einen Gutschein von uns! Sprechen Sie unser Personal einfach darauf an!



1. **Zaziki**  hausgemachte Joghurtspeise mit Knoblauch 4,00
2. **„Taramas“** delikate Fischrogenpaste mit Zitrone 4,50
3. **Auberginensalat**  verfeinert mit Knoblauch 4,50
4. **„Kaferi“**  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 4,50
7. **„Skordalia“**  hausgemachtes Knoblauchpüree 4,50
8. **„Pikilia“** eine Variation von Dips zum Probieren 6,90



## Warme Vorspeisen

9. **Dolmadakia**    
 mit Reis gefüllte Weinblätter und Zitronensauce 6,50
10. **Oliven und Peperoni**  mit Olivenöl und Knoblauch   
 a) natur 3,90   
 b) gegrillt 4,50
11. **Gebratene Zucchini und Auberginen**    
 in einem Bierteig, dazu hausgemachtes Knoblauchpüree 6,50
12. **„Champignons à la Chef“**  6,90   
 Champignons aus der Pfanne, gelöscht mit Weißwein und Oliven-Zitronenmarinade garniert mit geriebenem Fetakäse
13. **Frische Champignons**    
 6,90   
 im Pfännchen gebraten, mit Sahne und Cassis verfeinert
14. **Spitzpaprika**  <sup>6</sup> 5,50   
 mit Tomate, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Fetakäse
15. **Gebratene Sardinen** 6,90   
 nach griechischer Fischerart zubereitet
16. **Baby Calamari** 7,90   
 mehlierte kleine Baby Calamari aus der Pfanne



Zu allen Vorspeisen/Salaten servieren wir Brot








Original griechische Vorspeisenplatten (Mezzedes)

17. **Mezze Platte für 2 Personen** <sup>1,3,6</sup> 16,50  
*Zaziki, Taramas, Dolmadakia, gebratene Auberginen, scharfer Fetakäse püriert und vieles mehr...*
18. **Ouzo Mezze Platte für 2 Personen** <sup>1,3,6</sup> 20,90  
*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 7,00
20. **Saganaki**  7,50  
*gebratener Fetakäse in Eier-/Mehlteig paniert*
21. **Saganaki „Meli“**  7,90  
*gebratener Fetakäse paniert mit Sesam, dazu Thymianhonig*
22. **Fetakäse aus dem Ofen** <sup>1</sup>  7,90  
*mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Oregano*
23. **Haloumi aus Zypern**  8,50  
*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> 6,50  
*mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse*  
 a) klein 9,90  
 b) groß 10,90
31. **Rote Bete „Haloumi“ Salat**  <sup>1,2,3</sup> 11,90  
*zypriotischer halbfester Käse gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, serviert auf Rote Bete Salat mit Apfelspalten*
32. **Hähnchensalat** <sup>1,3</sup> 11,90  
*gemischter grüner Salat mit Parmesan, Hähnchenstreifen, Croutons und Balsamicodressing*



### Gyros- und Grillspezialitäten

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

40. Gyros mit Zaziki	12,50
41. Gyros überbacken	13,90
<i>Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken</i>	
42. Gyros Pfanne Spezial	13,90
<i>mit pikanter Sauce in der Pfanne angerichtet</i>	
43. Souvlaki 2 Fleischspieße vom Schwein	12,90
44. Zentauren Teller Gyros und 1 Souvlaki	12,90
45. Ouzo Teller	14,50
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzoukia und 1 Ouzo</i>	
46. Parga Teller <sup>1</sup>	14,90
<i>Gyros und 2 Schweinesteaks mit Weißweinsauce</i>	
47. Korfu Teller	16,90
<i>Gyros, 2 Lammkoteletts, 1 Schweinesteak und Zaziki</i>	
48. Aphrodite Teller	15,50
<i>Gyros, Schweinefilet, gefüllte Weinblätter und Zaziki</i>	
49. Mykonos Teller	17,90
<i>Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Souzouki, 1 Schweinesteak</i>	
50. Steak Teller <sup>1</sup>	17,90
<i>1 Rindersteak, 1 Putensteak und 1 Schweinesteak serviert mit einer Steaksauce</i>	
51. Zarte Rinderleber	12,90
<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!

52. Bifteki	12,90
<i>Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt</i>	
53. „Baumann Teller“ <sup>1,3</sup>	14,50
<i>1 Bifteki und Gyros</i>	
54. Bifteki „Mykonos“	14,50
<i>1 Bifteki mit Mykonosauce und Käse überbacken</i>	



## Rindersteak

55. 250gr. Rindersteak vom Grill mit Salat und  
 a) mit einer Folienkartoffel 20,90  
 b) mit einer Sauce nach Wahl und einer Folienkartoffel 22,90



### Platte für 2 Personen oder mehr

57. Janni Platte für 2 42,90

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



### 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 2,00  
 98. Rote Bete Crème 2,00  
 99. Kräuterbutter 2,00



### Beilagen

100. Pommes frites 2,90  
 101. Reis 2,90  
 102. „Kretanische Kartoffeln“<sup>1,2</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 3,90  
 106. „Kritharaki“ 3,90



### Best of 4 Jahrzehnte Mykonos

60. Souzoukia Spezial<sup>1,3</sup> 14,50

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

61. **Zarte Schweinemedallions**<sup>1,3</sup> 16,50  
*mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“*
62. **Teufelspieß** 16,50  
*1 großer Filetspieß vom Schwein, pikant zubereitet, dazu Zaziki, Reis und Pommes frites*
63. **„Kontosouvlí“** 15,50  
*1 großer Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet dazu griechische Pommes (frische Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse)*
64. **Hähnchenbrustfilet**<sup>1,3</sup> 14,50  
*mit einer Weißweinsauce, Tomatenscheiben und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Reis*



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat

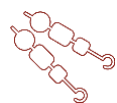


### Spezialitäten aus der Pfanne


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“** 16,50  
*3 Schweinemedallions mit Metaxasauce in der Pfanne angerichtet, dazu Pommes frites und Reis*
67. **„Sikoti Tiganito“** 14,90  
*Rinderleber in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Reis*
68. **„Arni Tiganito“** 23,90  
*Lammfilet aus der Pfanne, mediterran zubereitet mit griechischen Olivenöl, Thymian und Rosmarinkartoffeln*



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



### Traditionell griechische Spezialitäten

70. **„Kritharaki“**  7,90  
*eine Portion griechische Langkornnudeln mit Tomatensauce und Schafskäse*

71. „Stifado“ 14,50  
*Rindfleisch aus dem Ofen nach Opa´s altem Rezept zubereitet mit ganzen kleinen Zwiebel in Rotwein geschmort und Rosmarinkartoffeln*
72. **Rindfleisch aus dem Ofen** je 14,50  
*nach Opa´s 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> 21,90  
*5 Lammkronen vom Grill mit „Kretanischen Kartoffeln“*
74. **Jouwetsi Spezial** 21,90  
*5 Lammkronen vom Grill mit einem Spezialgewürz verfeinert, dazu Kritharaki (Langkornnudeln) mit Fetakäse überbacken*
75. **Lammfilet vom Grill** 23,90  
*dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse*
68. „**Arni Tiganito**“<sup>6</sup> 23,90  
*Lammfilet aus der Pfanne mediterran zubereitet mit griechischen Olivenöl, Thymian und Rosmarinkartoffeln*



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



## Fischgerichte

---

80. **Calamari** 14,90  
*aus der Pfanne, dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln*
81. **Oktopus**<sup>1</sup> 18,90  
*vom Grill, dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln*
82. „**Garides tiganites**“ 18,90  
*Black Tiger Garnelen mit griechischem Olivenöl zubereitet und mit frischer Zitrone abgeschmeckt, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas*



83. **Lachs**<sup>2,3</sup> 16,90  
*gegrillter Lachs, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas*



Fragen Sie auch unser Personal nach frischem Fisch wie Dorade,  
Loup de Mer (Wolfsbarsch) und Seezunge



### Für den kleinen Hunger

---

84. **„Kokkinoskoufita“** 8,50  
*1 Souvlaki mit Pommes frites*
85. **Kleines Gyros** 8,50  
*mit Pommes frites*
86. **Hähnchenschnitzel** 8,50  
*mit Pommes frites*



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



### hausgemachte Desserts

---

**Griechischer Joghurt** 5,50  
*mit Honig, Walnüssen und mit in Zuckerwasser eingelegt. 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*

- *Galaktoboureko*  
eine Blätterteigtsche mit Vanillecreme gefüllt und dazu Vanilleeis und Sahne
- *Panacotta aus Kokosnussmilch mit Erdbeersauce*

und vieles mehr...



Eis

---

<b>Gemischtes Eis mit Sahne<sup>1</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Schokokuss<sup>1</sup></b>	<b>4,50</b>
<i>Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Sahne und Schokosauce.</i>	
<b>Eiszwerg<sup>1</sup></b>	<b>3,00</b>
<i>Je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne und einer Waffeltüte</i>	



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>	<b>1,90 / 3,70</b>	-
<i>37,5% / Ouzo aus Arta / Gatsios</i>		
<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>	<b>2,00</b>	
<i>hausgemachter Ouzococktail aus Ouzo, Weißwein und einem Likör</i>		
<b>Ouzo „Pilavas“</b>	<b>2,30 / 3,90</b>	<b>13,50</b>
<i>38% / Ouzo aus Patras / N.Pilavas</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

<b>Ouzo „Loukatos“</b>	<b>2,30 / 3,90</b>	<b>-</b>
<i>38% / Ouzo aus Patras / I.Loukatos</i>		
<i>Ein wunderbar duftiger, leicht süßlicher und weicher Ouzo, der seinesgleichen sucht</i>		
<b>Ouzo „Plomari“</b>	<b>2,50 / 4,50</b>	<b>13,90</b>
<i>38% / Ouzo aus Lesbos / I. Arvanitis</i>		
<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

	2cl	Fl.0,2l
<b>Tsipouro „Idoniko“</b>	<b>2,90</b>	<b>13,90</b>
<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>	<b>2,90</b>	<b>13,90</b>
<i>43% / Tsipouro aus Drama / C. Lazaridis</i>		
<b>“Mastiha” Vantana</b>	<b>2,90</b>	
<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 Mastixharz ist in Zentraleuropa weitestgehend unbekannt und man kann ihn auch nicht mit anderen Aromen vergleichen.</i>		
<b>Metaxa 5*</b>	<b>3,50</b>	
<i>38% / Weinbrand aus Kifissia / Bis zu fünf Jahre gereift</i>		
<b>Metaxa 7*</b>	<b>3,90</b>	

40% / Weinbrand aus Kifissia / Bis zu sieben Jahre gereift entwickelt er eine intensive goldene Farbe sowie einen sehr milden aber auch fruchtig-würzigen Geschmack

**Metaxa Grande Fine** **5,50**

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

**Metaxa Private Reserve** **8,90**

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



---

**Weißwein Glas 0,2l / Fl. 0,7l**

**„Aroma Lofou“** **4,90/14,90**  
12,00% / Wein aus Patras / Trauben: Moschofillero. Ein  
angenehmes, komplexes Aroma von Zitrusfrüchten harmoniert mit  
zartem von Rosen und Orangen.

**„Makedonikos“** **4,90/14,90**  
13,00% / Zentral Makedonien / Trauben: Roditis- Zoumiatis.  
Makedonia ist das Herz Griechenlands und die Heimat von Aristoteles.  
Ein gut balancierter Wein mit geschmackvollem Abgang.

**„Amethystos“** **7,90/25,90**  
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“** **7,90/25,90**  
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!!)** **8,90/28,90**  
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** 5,20/16,90  
*Ein harmonischer Grauburgunder, der fruchtige Aromen von Honigmelone und Trauben präsentiert.*

**Weißburgunder aus der Pfalz** 5,20/16,90  
*Ein sehr eleganter Weißburgunder, der aromatisch durch Apfel und Aprikose dominiert wird.*



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

---

**„Aroma Lofou“** 4,90/15,90  
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“** 8,90/26,90  
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!!)** 8,90/27,90  
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!!)** 9,90/29,90  
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.*



### Rosé Glas 0,2l / Fl. 0,7l

---

**„Aroma Lofou“ Rose** 4,90/14,90  
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***

**7,90/24,90**

*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.*