



# IZOS

# TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Mit Herz und Seele schließe ich jeden Tag das Restaurant Izos Taverna auf. Jedes Gericht wird nicht nur traditionell nach griechischer Art zubereitet, sondern auch mit unserer griechischen Gastfreundschaft serviert.

Zusammen mit meinem kreativen Küchenteam bereite ich täglich frische Spezialitäten, die auf kretischem Olivenöl, frischem Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch aromatischen Kräutern basieren, zu.

Ich freue mich, Sie bei Izos Taverna in Wollin begrüßen zu dürfen, wir wünschen einen guten Appetit, oder wie es in Griechenland heißt - *Καλή όρεξη [Kalí órexi]*

## Öffnungszeiten

**Montag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

**Dienstag:** Ruhetag

**Mittwoch:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

**Donnerstag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

**Freitag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr

**Samstag:** 11:30 – 22:00 Uhr

**Sonntag:** 11:30 – 22:00 Uhr

[www.izos-taverna.de](http://www.izos-taverna.de)

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Trinkgeld.



## Kalte Vorspeisen

<b>1. Tzatziki</b> <sup>G</sup>	<b>5,50 €</b>
Quarkspeise mit Gurke und Knoblauch verfeinert	
<b>2. Elies</b>	<b>6,00 €</b>
Oliven mit Zwiebelringen	
<b>3. Feta</b> <sup>G</sup>	<b>7,50 €</b>
Schafskäse „Natur“ mit Zwiebelringen und Olivenöl	
<b>4. Dolmadakia</b> <sup>G,2</sup>	<b>7,50 €</b>
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	
<b>5. Kopanisti</b> <sup>G</sup>	<b>8,00 €</b>
Pikanter Schafskäsesalat	
<b>6. Taramas</b> <sup>D,W</sup>	<b>8,00 €</b>
Fischrogensalat	
<b>7. Melitzanosalata</b> <sup>G</sup>	<b>8,00 €</b>
Auberginensalat mit Knoblauch	
<b>8. Mese ja Ena</b> <sup>G</sup>	<b>12,50 €</b>
Vorspeisenplatte für eine Person	
<b>9. Mese ja Dio</b> <sup>G</sup>	<b>20,50 €</b>
Vorspeisenplatte für zwei Personen	

## Suppen

<b>11. Fasolada</b> <sup>3,A</sup>	<b>6,00 €</b>
Bohnensuppe	
<b>12. Kremisupa</b> <sup>G</sup>	<b>6,00 €</b>
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	
<b>13. Tomatosupa</b> <sup>2,a</sup>	<b>6,00 €</b>
Tomatensuppe	

## Warme Vorspeisen

<b>14. Skordopsomo</b> <sup>A,2,f</sup>	<b>4,00 €</b>
Knoblauchbrot	
<b>15. Piperies Sharas</b> <sup>2</sup>	<b>7,00 €</b>
Peperonies gegrillt, mit frischem Knoblauch und Olivenöl angerichtet	
<b>16. Sakanaki</b> <sup>G</sup>	<b>9,00 €</b>
Panierter Schafskäse	
<b>17. Feta-Psiti</b> <sup>G</sup>	<b>11,00 €</b>
Schafskäse mit Peperonies, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken	
<b>18. Tiropitakia</b> <sup>G,A</sup>	<b>10,00 €</b>
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki	



# TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

## Warme Vorspeisen

<b>19. Spanakopitakia</b> <sup>G,A</sup> Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki	<b>10,00 €</b>
<b>20. Meses Linda</b> <sup>B</sup> Garnelen angerichtet mit Olivenöl, Knoblauch und Chili	<b>10,00 €</b>
<b>21. Gigantes</b> <sup>G</sup> Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	<b>9,00 €</b>
<b>22. Fasolakia</b> <sup>G</sup> Grüne Bohnen in pikanter Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	<b>9,00 €</b>
<b>23. Broccoli Juwetzi</b> <sup>G</sup> Broccoli in Sahnesauce, mit Knoblauch und Käse überbacken	<b>10,50 €</b>
<b>24. Sestos Meses</b> <sup>G</sup> Vorspeisenplatte für eine Person mit einer Auswahl an verschiedenen warmen Vorspeisen	<b>13,50 €</b>
<b>25. Halloumi</b> <sup>G,2</sup> Zypriotischer Käse, gegrillt mit Olivenöl und Oregano	<b>10,00 €</b>

## Salate

<b>30. Choriatici – Griechischer Bauernsalat</b> <sup>G,C</sup> Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse und Zwiebeln	<b>11,50 €</b>
<b>31. Salata Thasos</b> <sup>G,2</sup> Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet	<b>12,50 €</b>
<b>32. Salata Nissiotiki</b> <sup>G,D</sup> Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse, Thunfisch und Zwiebeln	<b>11,50 €</b>

## Pasta

<b>35. Makaronia Mama</b> <sup>C,B</sup> Spaghetti mit kleinen Garnelen, Tomatenstücken und Knoblauch	<b>14,00 €</b>
<b>36. Makaronia Special</b> <sup>G,2,5,6,7</sup> Spaghetti in Champignon- Sahnesauce mit Käse und Schinken	<b>13,00 €</b>
<b>37. Makaronia Fournou</b> <sup>G,C</sup> Spaghetti mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	<b>13,00 €</b>
<b>38. Makaronia Izo</b> <sup>G,C</sup> Spaghetti mit Hackfleisch und Schafskäse	<b>13,00 €</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>40. Souvlaki</b> <sup>G,2,4</sup>	<b>10,00 €</b>
Schweinefleischspieß mit Pommes frites	
<b>41. Gyros</b> <sup>G,2,4</sup>	<b>10,00 €</b>
Schweinefleisch von Drehspeiß mit Pommes frites	
<b>42. Crepa</b> <sup>G,C</sup>	<b>7,00 €</b>
Eierkuchen mit Apfelmus oder Zucker	
<b>43. Makaronia me Salsa</b> <sup>G,3,5,6</sup>	<b>8,00 €</b>
Spaghetti in Tomatensauce	
<b>44. Bifteki Mikro</b> <sup>J,K,2,3,4,6</sup>	<b>9,00 €</b>
2 Bouletten mit Pommes frites	
<b>45. Mikro Pirates</b> <sup>J,K,2,3,4,6</sup>	<b>8,50 €</b>
4 Fischstäbchen mit Pommes frites	
<b>46. Nuggets mit Pommes</b> <sup>J,K,2,3,4,6</sup>	<b>8,50 €</b>
5 Stück mit Pommes frites	

## Aus der Pfanne

<b>50. Fileto Hirino Tiganito</b> <sup>A,2</sup>	<b>18,50 €</b>
Hamburger Schnitzel, mit Beilage und Salat	
<b>51. Fantasia</b> <sup>G,2,5,6,7</sup>	<b>20,00 €</b>
Gyros in Knoblauch- Champignon- Sahnesauce, mit Beilage und Salat	
<b>52. Gyros Aristoteles</b> <sup>3,5,8</sup>	<b>20,00 €</b>
Gyros in scharfer Zigeunersauce, mit Beilage und Salat	
<b>53. Gyros Special</b> <sup>G,2,5,6,7</sup>	<b>21,00 €</b>
Gyros in roter Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	
<b>54. Filetackia Wollin</b> <sup>G,2,5,6,7</sup>	<b>22,00 €</b>
Schweinefilet in roter Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	
<b>55. Filetackia Hasib</b> <sup>G,2,3</sup>	<b>22,00 €</b>
Schweinefilet in einer hausgemachten Käsesauce, dazu Beilage und Salat	
<b>56. Ananas Pfanne</b> <sup>G,2,5,6,7</sup>	<b>22,00 €</b>
Schweinefilet mit Ananas in Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	

## Spezialitäten vom Grill

<b>60. Souvlakia</b> <sup>G,2</sup>	<b>18,50 €</b>
2 Schweinefleischspieße, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>61. Souvlakia Special</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>19,50 €</b>
2 Schweinefleischspieße mit Pfeffersauce, dazu Beilage und Salat	
<b>62. Souvlakia Sylvi</b> <sup>3,5,8</sup>	<b>19,50 €</b>
2 Schweinefleischspieße mit Zigeunersauce, dazu Beilage und Salat	



## Spezialitäten vom Grill

- 63. Gyros** <sup>G,2,J,K,2,3,4,6</sup> **19,00 €**  
Schweinefleisch vom Drehspieß, Zwiebeln und Tzatziki,  
dazu Beilage und Salat
- 64. Souzoukakia** <sup>G,2,J,K,2,3,4,6</sup> **19,00 €**  
Pikante Bouletten mit Tzatziki, dazu Beilage und Salat
- 65. Bifteki Gemisto** <sup>G,4</sup> **19,50 €**  
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, oder Gouda und Tomate,  
dazu Tzatziki, Beilage und Salat
- 66. Bifteki Gemisto Izo** <sup>G,2,5,6,7</sup> **20,50 €**  
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, in roter  
Metaxa- Champignon- Sahnesauce, mit Käse überbacken,  
dazu Beilage und Salat
- 67. Tsiganiko Fileto** <sup>3,5,8</sup> **20,00 €**  
Schweinesteak mit Zigeunersauce dazu Beilage und Salat
- 68. Fileto Hirino me Crema** <sup>G,2,5,6,7</sup> **20,00 €**  
Schweinesteak mit Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat
- 69. Fileto Izo** <sup>G,2,5,6,7</sup> **22,50 €**  
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten und Schafskäse  
mit einer Metaxa-Champignon- Sahnesauce und Käse überbacken,  
dazu Beilage und Salat
- 70. Steak Hawaii** <sup>G,2</sup> **20,00 €**  
Schweinesteak mit Ananas und Käse überbacken,  
dazu Beilage und Salat

## Geflügelspezialitäten

- 71. Fileto Deko** <sup>2,3,6</sup> **21,00 €**  
Hähnchenbrustfilet auf einer Sauce Bernaise, dazu Beilage und Salat
- 72. Fileto Paros** <sup>2,3,4,8</sup> **21,00 €**  
Hähnchenbrustfilet auf einer Currysauce, dazu Beilage und Salat
- 73. Fileto Santorini** <sup>G,2,3</sup> **21,50 €**  
Hähnchenbrustfilet mit Broccoli, auf einer Sauce Hollandaise,  
dazu Beilage und Salat

## Auflaufgerichte wie in Griechenland

- 74. Moussaka** <sup>G</sup> **18,50 €**  
Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelsauce,  
dazu Salat

## Spezialitäten vom Steintopf

<b>80. Kokinisto Arni</b> <sup>2,3</sup>	<b>20,00 €</b>
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule, in Tomatensauce, dazu Beilage und Salat	
<b>81. Juwetsi Arni</b> <sup>G,3</sup>	<b>20,50 €</b>
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule, mit Reismudeln und Käse überbacken, dazu Salat	
<b>82. Arni Riganato</b> <sup>2,3,8</sup>	<b>25,00 €</b>
Geschmorte Lammhaxe in Oreganosauce, dazu Beilage und Salat	
<b>83. Arni Skordato</b> <sup>G,2</sup>	<b>25,00 €</b>
Geschmorte Lammhaxe in einer Knoblauchsauce, dazu Beilage und Salat	
<b>84. Exochiko</b> <sup>G,1,3</sup>	<b>21,50 €</b>
Geschmortes Fleisch aus der Lammkeule mit Gigantes , Tomaten, Oliven, Peperonies, Schafskäse, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Salat	
<b>85. Juwetsi Gyros</b> <sup>G,3</sup>	<b>21,00 €</b>
Gyros mit Reismudeln und Käse überbacken, dazu Salat	

## Grillteller und Grillplatten - Für eine Person

<b>90. Sirtaki- Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>20,50 €</b>
1 Schweinefiletspieß, 1 Boulette, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>91. Akropolis – Platte</b> <sup>G,,K,2,3,4,6</sup>	<b>21,00 €</b>
1 Schweinefiletspieß, Kalbsleber, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>92. Xanthi – Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>22,00 €</b>
1 Schweinefiletspieß, 1 Lammkotelett, 1 Boulette, Gyros, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>93. Sokrates- Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>25,00 €</b>
1 Schweinefiletspieß, 1 Lammkotelett, 1 Boulette, Gyros, 1 Schweinefilet, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>94. Sikotakija -Iza</b> <sup>G,2</sup>	<b>20,00 €</b>
Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat	



## Grillteller und Grillplatten - Für 2 Personen

<b>95. Sirtaki- Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>39,00 €</b>
2 Schweinefiletspieße, 2 Bouletten, Gyros, dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat	
<b>96. Akropolis – Platte</b> <sup>G,2,3</sup>	<b>40,00 €</b>
2 Schweinefiletspieße, Kalbsleber, Gyros dazu Tzatziki, 2 Beilagen & Salat	
<b>97 Xanthi – Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>42,00 €</b>
2 Schweinefiletspieße, 2 Lammkoteletts, 2 Bouletten, Gyros dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat	
<b>98. Sokrates- Platte</b> <sup>G,K,2,3,4,6</sup>	<b>48,00 €</b>
2 Schweinefiletspieße, 2 Lammkoteletts, 2 Bouletten, Gyros, 2 Schweinefilets dazu Tzatziki, 2 Beilagen und Salat, dazu 0,5 l Rot- oder Weißwein	

## Steaks

<b>101. Filetakia Chirina</b> <sup>G,2,3</sup>	<b>21,50 €</b>
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Beilage und Salat	
<b>102. Filetakia Piperata</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>21,50 €</b>
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Pfeffersauce, dazu Beilage und Salat	
<b>103. Filetakia Manitaria</b> <sup>G,2,5,6,7</sup>	<b>21,50 €</b>
3 Schweinemedallions vom Grill, mit Champignon- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	
<b>104. Rumpsteak</b> <sup>G,2,3</sup>	<b>28,00 €</b>
mit Kräuterbutter, dazu Beilage und Salat	

## Fischgerichte

<b>110. Kalamaria</b> <sup>D,G,2</sup>	<b>18,50 €</b>
Tintenfischringe paniert, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	
<b>111. Pestrofa Psiti</b> <sup>D,2</sup>	<b>19,50 €</b>
Forelle vom Grill, dazu etwas Taramas, Beilage und Salat	
<b>112. Zanderfilet</b> <sup>D,2</sup>	<b>21,50 €</b>
aus der Pfanne, dazu Beilage und Salat	
<b>113. Garides</b> <sup>B,2</sup>	<b>23,50 €</b>
5 Scampis vom Grill (aus der Schale gelöst), dazu Beilage und Salat	
<b>114. Garides Metaxas</b> <sup>B,2,5,6</sup>	<b>24,00 €</b>
5 Scampis vom Grill (aus der Schale gelöst), in einer roten Metaxa- Sahnesauce, dazu Beilage und Salat	

**Auf Wunsch auch mit Dillsauce,  
Weißweinsauce, Senfsauce oder Knoblauchsauce** **4,50 €**

## Beilagen

120. Röstkartoffeln <sup>4</sup>	5,00 €
122. Pommes frites <sup>1,4,a</sup>	4,50 €
123. Djuvev Reis oder Butterreis	4,50 €
124. Reismudeln <sup>4</sup>	4,50 €
126. Grüne Bohnen	5,00 €
127. Krokette <sup>1,4,a</sup>	4,50 €
128. Knoblauchkartoffeln	5,00 €
129. Pitabrot mit Oregano <sup>A</sup>	4,00 €

## Desserts

140. Jaurti <sup>G,W</sup>	6,50 €
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	
142. Crêpes <sup>C,G</sup>	8,50 €
Eierkuchen mit Vanilleeis und heißen Himbeeren (oder Heidelbeeren oder Kirschen)	
143. Apfelstrudel <sup>G,1,2</sup>	7,00 €
mit Vanilleeis und Sahne	
144. Halvas <sup>K,W</sup>	6,50 €
Griechische Süßspeise aus gepressten Sesam und Walnüssen, verfeinert mit Zitrone und Zimt	

## Warme Getränke

150. Griechischer Kaffee Mocca <sup>13,9</sup>	2,90 €
151. Tasse Kaffee <sup>13,9</sup>	2,40 €
152. Kännchen Kaffee <sup>13,9</sup>	4,60 €
153. Espresso <sup>13,9</sup>	2,30 €
154. Cappuccino <sup>G,13,9</sup>	3,40 €
155. Latte Macchiato <sup>G,13,9</sup>	3,40 €
156. Milchkaffee <sup>G,13,9</sup>	2,90 €
157. Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	2,90 €
158. Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €





# TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

## Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
160. Pepsi Cola <sup>3,5,12,13</sup>	2,40 €	4,30 €
161. Seven UP <sup>3,5,12</sup>	2,40 €	4,30 €
162. Mirinda <sup>3,5,12,</sup>	2,40 €	4,30 €
163. Spezi <sup>3,5,12</sup>	2,40 €	4,30 €
164. Stilles Wasser 0,25l	2,20 €	
165. Selter 0,25l	2,20 €	
166. Apfelsaft	2,50 €	4,60 €
167. Apfelsaftschorle	2,50 €	4,60 €
168. Orangensaft	2,50 €	4,60 €
169. Bananennektar	2,50 €	4,60 €
170. Kirschnektar	2,50 €	4,60 €
171. KiBa (Kirsch-Bananennektar)	2,50 €	4,60 €
172. Tonic Water <sup>3,5,12</sup>	2,50 €	4,60 €
173. Bitter Lemon <sup>3,5,11,12</sup>	2,50 €	4,60 €
174. Ginger Ale <sup>3,5,10,12</sup>	2,50 €	4,60 €
176. Flasche Wasser 0,75l	7,00 €	

## Biere vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
175. Radeberger <sup>A</sup>	2,90 €	4,50 €
177. Feldschlösschen Rubin <sup>A</sup>	2,90 €	4,50 €
178. Radler <sup>A</sup>	2,90 €	4,50 €

## Flaschenbiere

180. Märkischer Landmann <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
181. Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
182. Schöffelhofer Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
183. Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
184. Schöffelhofer Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
185. Radeberger Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	2,50 €

## Aperitifs

190. Martini Rosso	4 cl	4,30 €
191. Martini Bianco	4 cl	4,30 €
192. Campari Orange	4 cl	5,80 €
193. Campari Soda	4 cl	5,80 €
194. Aperol Spritz	4 cl	6,30 €



# TAVERNA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

## Spirituosen

		<u>0,2 cl</u>	<u>0,4 cl</u>
Ouzo	38% vol.	2,30 €	3,90 €
Ouzo 12	38% vol.	3,20 €	5,70 €
Metaxa 5 Sterne	38% vol.	3,70 €	6,70 €
Metaxa 7 Sterne	40% vol.	4,20 €	7,90 €
Amaretto	20% vol.	2,70 €	4,70 €
Underberg	44% vol.	3,30 €	
Baileys	17% vol.	3,30 €	5,90 €
Vodka	37,5% vol.	3,30 €	5,90 €
Sambuca	38% vol.	3,30 €	5,90 €
Korn	38% vol.	3,30 €	5,90 €
Williams Birne	38% vol.	3,30 €	5,90 €
Goldkrone	32% vol.	2,70 €	4,90 €
Jägermeister	35% vol.	3,30 €	5,90 €
Kümmerling	35% vol.	2,80 €	
Fernet Branca	35% vol.	3,20 €	5,70 €
Malteser Aquavit	40% vol.	3,30 €	5,90 €
Ramazotti	30% vol.	3,30 €	5,90 €
Fuchs Kräuterlikör	30% vol.	3,30 €	5,90 €
Eierlikör	30% vol.	3,30 €	5,90 €

## Scotch

Johnny Walker Red Label	4 cl	6,90 €
-------------------------	------	--------

## Longdrinks

Jim Beam Cola	4cl	6,80 €
Cuba Libre	4cl	6,80 €
Wodka Orange, Lemon	4cl	6,80 €
Gin Tonic	4cl	6,80 €



## Offene Weine aus Griechenland

	<u>0,25 l</u>		<u>0,50 l</u>
225. Retsina geharzt	4,50 €	325	8,50 €
226. Antos weiß, trocken	5,00 €	326	9,20 €
227. Naousa rot, trocken	5,00 €	327	9,20 €
228. Makedonikos rot, halbtrocken	5,00 €	328	9,20 €
229. Makedonikos weiß, halbtrocken	5,00 €	329	9,20 €
230. Imiglykos rot, lieblich	5,00 €	330	9,20 €
231. Imiglykos weiß, lieblich	5,00 €	331	9,20 €
232. Rosé trocken	5,00 €	330	9,20 €
233. Mavrodaphne rot, süßer Likörwein	6,50 €	333	11,70 €
234. Samos weiß, süßer Likörwein	6,50 €	334	11,70 €
235. Weinschorle rot oder weiß	4,50 €	335	8,20 €

## Flaschenweine aus Griechenland

<b>240. Antonopoulos Private Collection (Rotwein)</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,00 €</b>
Sein intensives und vollmundiges Bouquet wird von Kirsch-, Pflaumen-, Zimt-, Vanille- und Lorbeeraromen geprägt.		
<b>241. Malagouzia Antonopoulos (Weißwein)</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,00 €</b>
Seine tropischen Fruchtaromen, sowie die leichte Note nach Birne und Pfirsich kommen hier beeindruckend zur Geltung. Dieser Wein ist ausgewogen und verspricht einen angenehmen und langen Abgang.		
<b>242. Antonopoulos Adoli Ghis (Roséwein)</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,50 €</b>
Dieser Wein besticht in seiner leuchtenden Roséfärbung mit violetten Nuancen. Dominierenden Aromen von Erdbeere, Sauerkirschen und Heidelbeeren geben ihm eine verführerische Note.		

## Sekt

245. Piccolo	0,20l	4,90 €
246. Rotkäppchen halbtrocken	0,75l	19,00 €
247. Rotkäppchen trocken	0,75l	19,00 €
248. Glas Rotkäppchen trocken, oder halbtrocken	0,10l	3,00 €

### Zusatzstoffe:

1) geschwärzt 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Farbstoffe 4) mit Konservierungsstoffe 5) mit Süßungsmittel 6) mit Aroma 7) Antioxidationsmittel 8) mit Stärke 9) chininhaltig 10) mit Ingwerauszügen 11) mit einer Phenylalaninquelle 12) mit Säuerungsmittel E331/E332 13) koffeinhaltig

### Allergene:

A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid/Sulfide M) Lupine N) Haselnuss W) Walnuss