

Menü

RESTAURANT MYKONOS

Herzlich Willkommen in unserem Hause!

*Restaurant Mykonos serviert Ihnen original griechische Küche,
zubereitet mit ausgewählten Zutaten.*

*Uns liegt es am Herzen, dass Sie sich
bei uns wohlfühlen und in urgemütlicher Atmosphäre
unsere mediterranen Spezialitäten genießen können.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Familie Vompras.*

*Falls Sie eine bestimmte Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit
haben, so lassen Sie es uns bitte bei der Essenbestellung wissen.*

*Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.restaurant-mykonos.de*

♣ APERITIF EMPFEHLUNG:
APEROL SPRITZ
ODER HUGO FÜR 4,50 €

VORSPEISEN

Griechische Vorspeise

Vegetarische Speisen (lacto-ovo) sind mit ✓ gekennzeichnet.

1. ZAZIKI ^G ✓ Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Gewürzen	4,90 €
501. ROTE-BETE-ZAZIKI ^G ✓ Joghurt mit Knoblauch und Roter Bete	4,80 €
2. OKTOPUSSALAT Polypenfisch mit Öl, Zwiebeln und Kraut Salat	9,50 €
502. TARAMASSALAT Feiner Fischrogen, püriert mit Kartoffeln, Olivenöl und Zitronensaft	7,50 €
3. FETA ^G ✓ Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Brot	7,50 €
503. TYROSALATA ^G ✓ Feta, püriert mit Olivenöl und Gewürzen	6,50 €
4. CALAMARES Tintensch mit Paprika, Öl und Zwiebeln	8,50 €
5. MELITZANOSALATA ^{H,3} ✓ Frische Auberginen, püriert mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl	6,50 €
505. MEZE ^{H,3,G} Verschiedene Vorspeisen – für 1 Person	11,50 €

Suppen

512. HÜHNERSUPPE mit zartem Hühnerfleisch und Reis	5,50 €
714. TOMATENSUPPE mit frischen Tomatenstücken, verfeinert mit Sahne	5,50 €

Salate

6. GROSSER BAUERN Salat ^G ✓ Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl	10,50 €
7. GEMISCHTER Salat ^{G,2,C} Cherrytomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln, Thunfisch, Mais und Ei, verfeinert mit Joghurtdressing	11,50 €
507. CHEFSALAT Grüner Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln Peperoni, Hähnchenbruststreifen und Honig-Senf Sauce	13,50 €
508. GYROS-SALAT Grüner Salat mit Cherrytomaten, Gyros, Zwiebel und Honig-Senf-Sauce	12,80 €
509. GRÜNE INSEL ^G ✓ Saganaki (panierter griechischer Feta) auf grünem Salat, Cherrytomaten, Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce	11,90 €
8. TOMATENSALAT ✓ Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum	7,90 €

¹Alle Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit selbstgebackenem Brot serviert!

9. KLEINER BAUERN Salat ^G ✓ <i>Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl</i>	8,90 €
10. BEILAGEN-SALAT ✓ <i>Grüner und Kraut Salat, verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Essig</i>	3,80 €
11. KRAUTSALAT ✓ <i>nach Art des Hauses, mit Öl und Essig verfeinert</i>	5,70 €
12. OLIVEN AUS KALAMATA ✓	6,50 €
13. PEPERONI ✓ <i>vom Grill, mit frischem Knoblauch</i>	7,30 €
130. EXTRA BROT ✓ <i>vom Grill, mit Olivenöl und Oregano</i>	2,50 €

Warme Vorspeisen

14. DOLMADAKIA ✓ <i>gefüllte Weinblätter mit Reis, frischen Kräutern, verfeinert mit Zitronensauce</i>	8,50 €
514. SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN ^G ✓ <i>Feta aus dem Ofen, gewürzt mit Peperoni- und Tomatenstücken</i>	8,50 €
614. SCHAFSKÄSE ^{G,K} ✓ <i>griechischer Feta mit Sesam paniert, Honig</i>	8,60 €
15. SAGANAKI ^G ✓ <i>panierter griechischer Feta, garniert mit Tomaten und Zwiebeln</i>	8,20 €
515. PIPERIES ^G ✓ <i>Rote Paprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse</i>	8,90 €
612. TIGANITA ^G ✓ <i>Zucchini und Auberginenscheiben aus der Pfanne, garniert mit Rote-Bete-Zaziki</i>	9,50 €
17. GIGANTES ^G ✓ <i>Weißer dicke Bohnen in Tomatensauce, aus dem Ofen, mit Feta Käse</i>	8,50 €
18. OMELETT ^G ✓ <i>mit Feta-Käse, garniert mit Tomaten und Zwiebeln</i>	9,50 €
518. OMELETT <i>mit Gyros, garniert mit Tomaten und Zwiebeln</i>	11,50 €
610. VORSPEISEN TELLER ^{G,H,2} <i>eine Auswahl warmer Vorspeisen</i>	13,50 €

Beilagen

301. REIS ✓	3,80 €
302. POMMES FRITES ✓	2,90 €
303. KROKETTEN ✓	3,80 €
304. HALBIERTE KARTOFFEL MIT SCHALE ✓ <i>aus der Pfanne mit Oregano und Gewürzen</i>	5,50 €
305. KARTOFFELSCHNITZEN ✓ <i>aus dem Backofen, mit Käse überbacken</i>	4,90 €
306. FOLIENKARTOFFEL ✓ <i>mit Zaziki</i>	4,50 €

²Auf Wunsch servieren wir alle Gerichte mit Zaziki-Beilage (+ 2,50 €)

HAUPTGERICHTE

Vom Grill

20. SPEZIAL GYROS ^{G,5}	13,90 €
<i>mit Zaziki, Reis, Pommes und gemischtem Salat</i>	
22. GYROS ^{G,5} mit Zaziki, Pommes, Kalamares und gemischtem Salat	14,90 €
23. GYROS ÜBERBACKEN ^{G,5} mit Käse und Metaxa-Sauce überbacken, dazu Pommes und gemischter Salat	15,60 €
613. GYROS MIT METAXA-SAUCE ^{G,5}	14,40 €
<i>verfeinert mit Metaxa, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
24. SUZUKI TELLER ^{G,5}	14,20 €
<i>drei Mettröllchen mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
25. BIFTEKI TELLER ^{G,5}	15,80 €
<i>Hackfleisch mit Käse gefüllt, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
616. BIFTEKI SPEZIAL ^{G,5} Hackfleisch, gefüllt mit Käse, Peperoni und Tomaten, dazu Reis und gemischter Salat	15,80 €
26. SOUFLAKI ⁵	14,40 €
<i>zwei Fleischspieße, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
617. SOUFLAKI SPEZIAL ^{G,5}	17,80 €
<i>Schweinefilet-Spieße, verfeinert mit einer hausgemachten pikanten Sauce, dazu Reis und gemischter Salat</i>	
526. SOUFLAKI – VOM SCHWEINEFILET ^{G,5}	16,60 €
<i>mit Folienkartoffel, Zaziki und gemischtem Salat</i>	
27. CHRISTOS-TELLER ^{G,5}	14,90 €
<i>zwei Suzuki, Gyros, mit Pommes und gemischtem Salat</i>	
28. RINDERLEBER ^{G,5}	14,50 €
<i>mit Backkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
29. SCHWEINESTEAK ^{G,5}	14,80 €
<i>mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
30. SCHWEINEFILET ^{G,5}	15,80 €
<i>mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
31. TRIKALA-TELLER ⁵	14,80 €
<i>1 Souflaki, Gyros, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
32. GEORGIOS-TELLER ^G	15,70 €
<i>2 Souflaki, 1 Leber, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
33. OUZO TELLER ^{G,5}	15,90 €
<i>1 Ouzo, Gyros, 1 Souflaki, mit Zaziki, Reis und gem. Salat</i>	

³Auf Wunsch servieren wir für alle Gerichte
anstatt des gemischten Salats einen kleinen Bauernsalat (+ 1,90 €)

Diverse Grillteller

34. KRETA-TELLER⁵ 16,30 €
1 Souflaki, Gyros und 1 Steak, mit Reis und gemischtem Salat
35. GRILLTELLER⁵ 17,20 €
1 Schweinekotelett, 1 Souflaki und 1 Steak, mit Reis und gemischtem Salat
36. BAUERNTELLER⁵ 18,90 €
1 Souflaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Steak, Gyros, mit Reis und gemischtem Salat
37. SPEZIALTELLER⁵ 19,50 €
2 Lammkoteletts, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Scheibe Leber, Gyros, mit Reis und gemischtem Salat
38. GRIECHISCHER TELLER^{G,5} 19,60 €
1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Steak, 2 Scheiben Leber, mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat
39. RHODOS-PLATTE^{G,5} für 2 oder mehr Personen pro Person 20,80 €
*1 Lammkotelett, 1 Fleischspieß, 1 Suzuki, Gyros, mit Zaziki, Pommes, Reis und Bauernsalat.
Nachtisch: Tagesdessert*

Auflauf und Pfannengerichte

100. MUSAKA^G Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch, dazu ein gemischter Salat und Rote-Bete-Zaziki 15,50 €

♣ WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH:
AXIA – MALAGOUSIA trocken
z. B. der Marke Alpha

Fisch

640. SEEZUNGENFILET^{G,LA,17} aus dem Backofen, verfeinert mit Zitronensauce, dazu grüner Salat, roter Zaziki und Basmati-Reis 16,40 €
42. CALAMARES^{A,1,G} (Baby) Calamares aus der Pfanne, dazu Basmati-Reis, roter Zaziki und Bauernsalat 17,90 €
43. SCAMPIS^G aus der Pfanne, zubereitet mit Knoblauch und Cherrytomaten, dazu Reis, roter Zaziki und Bauernsalat 21,00 €
543. BARBUNIA – ROTE BARBEN^G vom Grill mit Basmati-Reis und Bauernsalat dazu Rote-Bete-Zaziki 16,40 €
643. FORELLE^G aus der Pfanne mit Reis, dazu Rote-Bete-Zaziki, und Bauernsalat 14,90 €

♣ WEINEMPFEHLUNG ZUM LAMM:
AXIA CUVÉE Syrah & Xinomavro trocken
z. B. der Marke Alpha

Lamm vom Grill

44. LAMMKOTELETTS⁵ 18,90 €
5 Lammkoteletts, mit halben Kartoffeln mit Schale und gemischtem Salat
45. LAMMFILET^{G,5} 21,30 €
mit halben Kartoffeln mit Schale, Zaziki und gemischtem Salat

Lammfleisch aus dem Ofen

46. LAMMFLEISCH *mit Pommes* 16,80 €
546. LAMMFLEISCH *mit Reis* 16,80 €
47. LAMMFLEISCH^G *mit Spaghetti-Nudeln, mit Käse überbacken* 17,20 €
547. LAMMFLEISCH² *mit dicken Bohnen* 17,50 €
48. LAMMFLEISCH² *mit grünen Bohnen* 17,80 €
548. LAMMFLEISCH² *mit Auberginen* 17,70 €

Argentinisches Rind – vom Grill

49. RINDERFILET^G (ca. 220 g) 24,90 €
dazu Kartoffelhälften mit Schale, Zaziki und gemischter Salat
549. ENTRECÔTE-STEAK^G (ca. 250 g) 24,50 €
dazu Kartoffelhälften mit Schale, Zaziki und gemischter Salat

Rinderspezialitäten – aus der Pfanne

50. RINDERFILET^G (ca. 220 g) 25,50 €
*Rinderfilet aus der Pfanne mit Pilz-Sahne-Sauce,
mit halben Kartoffeln mit Schale und gemischtem Salat*
550. TAVERNENSTEAK (ca. 250 g) 25,90 €
*Entrecôte-Steak aus der Pfanne, flambiert mit Zwiebeln und Pilzen,
dazu Kartoffelhälften mit Schale und gemischter Salat*

Unsere besondere Empfehlung

51. SCHWEINEFILET^{G,5} *zubereitet mit Tomaten, Peperoni, Weißwein,
überbacken mit Käse, dazu Kartoffelhälften mit Schale, gem. Salat* 20,50 €
551. HÄHNCHENBRUSTFILET^{G,J,5} 15,90 €
mit Metaxsauce, Pommes und gemischtem Salat
651. SOUFLAKI VOM FILET^{G,5} 18,80 €
gefüllt mit Schafskäse, mit Reis und gemischtem Salat
751. SCHWEINEFILET VOM GRILL^{G,J,3} 17,50 €
mit Metaxasauce verfeinert, Karoffelhälften mit Schalte und gem. Salat

Pasta

52. SPAGHETTI CARBONARA^{C,G} 10,90 €
mit Sahnesauce, Schinkenspeck, Ei und Parmesankäse
53. SPAGHETTI BOLOGNESE^G 11,30 €
mit Hackfleischsauce und Parmesankäse
553. SPAGHETTI NAPOLITANA ✓ 10,90 €
mit Peperoni, Cherrytomaten, Oliven und Tomatensauce
54. LASAGNE^{C,G} Eierteigplatten, 13,50 €
mit Hackfleisch, mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat
55. CANNELLONI^{C,G} Röhrennudeln, 13,50 €
gefüllt mit Hackfleisch, mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat

Deutsche und Internationale Küche

74. KOTELETT 10,80 €
mit Kartoffelhälften mit Schale und gemischtem Salat
75. SCHNITZEL WIENER ART^G (Schweinefleisch) 11,50 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat
76. METAXASCHNITZEL^G 12,90 €
mit Metaxasauce, Pommes Frites und gemischtem Salat
78. SCHNITZEL SPEZIAL^G 13,50 €
mit Special-Sauce, Pommes Frites und gemischtem Salat

Kleine Leckereien

79. GYROS KLEIN^{G,5} 10,80 €
mit Zaziki, Pommes Frites und gemischtem Salat
80. BARBARA-TELLER⁵ 11,20 €
ein Spieß mit Pommes Frites und gemischtem Salat
81. JANNIS-TELLER⁵ 11,90 €
ein Suzuki mit Gyros, Pommes Frites und gemischtem Salat
82. ALEXANDROS-TELLER⁵ 11,30 €
zwei Schweinesteaks (ca. 150 g), mit Pommes Frites und gemischtem Salat

GETRÄNKE

Warme Getränke

323. ESPRESSO		2,30 €
324. GRIECHISCHER MOCCA		2,50 €
325. SCHLÜMLI-KAFFEE		2,50 €
326. CAPPUCINO <i>mit viel leckerem Milchschaum</i>		2,70 €
327. LATTE MACCHIATO <i>im Glas</i>		3,50 €
328. TEE <i>Schwarztee, Pfefferminze oder Kamille</i>		2,50 €

Alkoholfreie Getränke

329. COCA COLA LIGHT	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,00 €
330. COCA COLA	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,00 €
331. FANTA	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,00 €
332. SPRITE	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,00 €
333. ORANGENSAFT			0,2 l	2,60 €
334. APFELSAFT			0,2 l	2,60 €
335. TRAUBENSAFT			0,2 l	2,70 €
336. KIRSCHSAFT			0,2 l	2,90 €
337. BANANENSAFT			0,2 l	2,90 €
338. GINGER ALE			0,2 l	2,50 €
339. BITTER LEMON			0,2 l	2,50 €
261. APFELSAFTSCHORLE	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,00 €
341. GEROLSTEINER MINERALWASSER <i>mit Kohlensäure</i>			0,25 l	2,20 €
342. GEROLSTEINER MINERALWASSER <i>mit Kohlensäure</i>			0,75 l	5,90 €
343. STILLES WASSER <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>			1,0 l	5,90 €

Longdrinks

301. OUZO <i>mit Wasser, auf Eis</i>	4 cl	3,80 €
302. CAMPARI ORANGE	4 cl	4,50 €
303. MARTINI <i>bianco oder rosso</i>	4 cl	4,50 €
304. OUZO MIT ORANGENSAFT	4 cl	4,50 €
307. WODKA LEMON	4 cl	4,50 €
308. WHISKEY COLA	4 cl	5,50 €
309. BACARDI COLA	4 cl	5,50 €

Longdrinks

316. RAMAZOTTI AUF EIS	4 cl	4,50 €
317. APEROL SPRITZ	4 cl	4,50 €
318. BAILEYS AUF EIS	4 cl	4,20 €

Spirituosen

306. OUZO	2 cl	2,20 €
310. FERNET BRANCA ODER MENTA	2 cl	2,50 €
311. MALTESER KREUZ	2 cl	2,50 €
312. KORN	2 cl	1,90 €
313. JÄGERMEISTER	2 cl	2,50 €
314. UNDERBERG	2 cl	2,50 €
315. WODKA	2 cl	2,50 €
316. ZIPORO	2 cl	2,50 €

Cognac und Brandy

319. METAXA – 5 *****	2 cl	4,20 €
320. METAXA – 7 *****	2 cl	4,50 €
322. METAXA – PRIVATE RESERVE	2 cl	6,40 €
323. METAXA – ANGELS	2 cl	9,90 €
324. ZIPORO – 1 JAHR	2 cl	3,50 €
325. ZIPORO – 5 JAHR	2 cl	5,50 €

Champagner und Sekt

343. MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,75 l	99,00 €
343. PROSECCO	0,2 l	4,50 €
344. PICCOLO	0,2 l	4,50 €
345. SEKT	0,7 l	17,90 €

Biere

346. KÖNIG PILSENER	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
347. DIEBELS ALT	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
348. ALT-SCHUSS	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
349. ALSTERWASSER	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €
350. MALZBIER			0,33 l	2,80 €
351. BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS <i>auch als Kristall (Erdinger!), dunkel & alkoholfrei (0,5 l-Flasche)</i>	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,30 €
352. ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,80 €

W E I N E

Offene Weißweine (Glas 0,2 l)

♣ Empfehlung unseres Hauses!

MOSCHOFILERO ♣ HAUSWEIN trocken			0,2 l	5,20 €
RETSINA geharzter Weißwein, trocken			0,2 l	4,50 €
SAVATIANO fruchtig trocken			0,2 l	5,80 €
IMIGLIKOS lieblich			0,2 l	4,90 €
MOSTRA lieblich	0,187 l	4,90 €	0,5 l	9,50 €
MOSTRA trocken	0,187 l	4,90 €	0,5 l	9,50 €
WEINSCHORLE			0,2 l	5,00 €

Offene Roséweine

ROSÉ trocken			0,2 l	5,80 €
MOSTRA trocken			0,5 l	9,50 €
MOSTRA lieblich			0,187 l	4,90 €

Offene Rotweine (Glas 0,2 l)

AGIORGITIKO ♣ HAUSWEIN, SORTENREIN! trocken			0,2 l	5,60 €
MERLOT ♣ Hauswein trocken			0,2 l	6,10 €
IMIGLIKOS lieblich			0,2 l	4,90 €
MOSTRA trocken			0,5 l	9,50 €
MOSTRA lieblich			0,5 l	9,50 €

Flaschenweine – Weiß

AXIA – MALAGOUSIA ♣ trocken sortenrein, ‚Malagousia 100%‘ <i>Kristallin, hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypischer Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Kräutearomen. In Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.</i>	0,2 l	8,50 €	0,7 l	27,50 €
MOSCHOFILERO – BOUTARI trocken Rebsorte, ‚Moscholero 100%‘ <i>Efrischender Charakter, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten Geschmack von Zitrusfrüchten.</i>	0,2 l	5,50 €	0,7 l	19,50 €
RETSINA VON SAVATIANO <i>Feiner, harziger Wein aus ausgewählten Savatiano-Trauben u. hochwertigem Harz der Attika-Pinien.</i>	0,2 l	5,80 €	0,7 l	19,50 €

SAVATIANO trocken 0,2 l 5,50 € 0,7 l 19,50 €
Ein frischer Wein mit leuchtend gelber Farbe, reichhaltigen Geschmack und angenehmer Note von Zitrusfrüchten.

SAUVIGNON BLANC – ALPHA ♣ trocken 0,2 l 9,50 € 0,7 l 32,50 €
*Rebsorte, ‚Sauvignon-Blanc‘ 100%
Kristallin, leuchtend mit hellgelbem Schimmer. Reiches und sortentypisches Anflug von Zuckermelone am Schluss. Besonders voll im Mund, mit ausgezeichnete Balance-Frische und Feinheit.*

ROSE – ALPHA ♣ trocken 0,2 l 8,90 € 0,7 l 29,50 €
*Rebsorte ‚Xinomavro 50%, Syrah 50%‘
Starke rosa Färbung mit lachsfarbenem Schimmer. In der Nase reiche Fruchtaromen. Sehr ausgewogen im Mund, recht voll, fett und mit einem ausdrucksstarken Abgang.*

Flaschenweine – Rot

MERLOT – LAZARIDI trocken 0,2 l 8,40 € 0,7 l 28,70 €
*Rebsorte ‚Merlot‘
Tiefrote, leuchtende Farbe mit einem Duft nach Wildbeeren, Schokolade, Karamell u. Mandeln zeichnet diesen Wein aus. Weich und mild am Gaumen, mit samtigem Nachgeschmack voller Reife.*

AXIA CUVEE – ALPHA ♣ trocken 0,2 l 8,50 € 0,7 l 26,50 €
*Rebsorte ‚Syrah 50% & Xinomavro 50%‘
Glänzend, pupurrote Farbe. Komplexes typisches Bouquet von reifen Brombeeren, mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken. Voll im Mund mit Vanillegeschmack, runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holzöne. Langer Abgang mit Quittenaroma.*

ALPHA ONE ♣ trocken 0,7 l 76,00 €
Rebsorte ‚Die 17 besten Fässer jeder Ernte‘. Reich, mit intensiven charakteristischen Aromen roter Waldbeeren. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Besonders reich und ausgezeichnet strukturierte Tannine. Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem besonders langen Abgang.

AMETHYSTOS ROT trocken 0,2 l 9,50 € 0,7 l 30,50 €
*Rebsorte: ‚Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko‘
Ausbau: 12 Monate in französischem Eichenholz. Farbe: tiefe, lebendige lila Farbe.*

OLYMPIOS trocken 0,2 l 6,10 € 0,7 l 21,00 €
*Rebsorte: ‚Merlot‘
Ausgewogener Geschmack, Weiche Textur, blumig, leicht holzig, elegant u. samtig u. dennoch lebendig*

Für besondere Weinempfehlungen fragen Sie unsere Kellner.

Allergene

- A enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- A1 enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- B enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Cashewnüsse
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macadamianüsse
- I enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 aus Fleischstücken zusammengefügt
- 15 taurinhaltig
- 16 mit Krebsfleischimitat
- 17 mit Säuerungsmittel
- 18 mit Stabilisator(en)
- 19 geräuchert
- 20 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 21 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 22 gewachst