

KRETA

GRIECHISCHES RESTAURANT



Speisekarte

Herzlich Willkommen

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

Die Qualität einer Küche hängt enorm von den zugrunde liegenden Lebensmitteln ab. Meine Zutaten kaufe ich - wenn möglich - regional und direkt beim Erzeuger ein. Die Nähe zum Produzenten und damit zu den Lebensmitteln, gibt mir die Sicherheit für meine Kundschaft kreativ und in bester Qualität kochen zu können.

Alle Speisen werden von mir persönlich frisch zubereitet. Bei der Zubereitung ist es uns wichtig, keine Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe zu verwenden.



**Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Abend und
einen guten Appetit.**

Die Familie

Gregor Anastasiadis

KALTE & WARME VORSPEISEN

1. **Portion Zaziki** ^G4,40 €
2. **Oliven – Kalamata**4,40 €
5. **Fetakäse** ^G4,80 €
mit Olivenöl, Oliven und Peperoni
6. **Manitania** ^M6,50 €
frische Champignons gebraten
7. **Ouzo – Meze** ^{G,K}9,50 €
gemischter Vorspeisenteller serviert mit einem Glas Ouzo auf Eis
8. **Zucchini** ^G6,50 €
gebraten mit Zaziki
10. **Knoblauchbrot** ^{G,A}4,80 €
Fladenbrot aus dem Ofen mit hausgemachter Knoblauchbutter, Zaziki und einer Salatgarnitur
13. **Psita Lachanika** ^{G,K}6,50 €
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika mit Knoblauch
14. **gegrillter Schafskäse** ^G6,50 €
in Alufolie, mit Tomaten, Knoblauch und Salatgarnitur
15. **Peperies Florinis** ^G6,50 €
gegrillte rote Paprika gefüllt mit Fetakäse und Salatgarnitur
16. **Saganaki** ^{C,G}6,50 €
Fetakäse paniert, dazu Zaziki und Salatgarnitur
17. **Halloumi** ^G6,50 €
Käsespezialität aus Kuh-, Ziege- und Schafsmilch in der Pfanne gebraten mit Cherry Tomaten, Zitrone und Honig
18. **Tiropitakia** ^{G,K}5,90 €
Blätterteigkrapfen mit Fetakäse gefüllt, dazu Zaziki
19. **Spanakopitakia** ^{G,K}5,90 €
Blätterteigkrapfen mit Spinat und Fetakäse gefüllt, dazu Zaziki
- 19a. **Peperoni Spezial** ^G5,90 €
Peperoni vom Grill mit Zaziki

**Alle Vorspeisen
werden mit Brot serviert!**

VEGETARISCHE GERICHTE

32. **Kritharoto mit Gemüse**12,90 €
griechische Reismudel mit Hartkäse, gebratene Aubergine, Paprika, Zucchini, dazu Salat vom Buffet
33. **Gemüseauflauf**12,90 €
gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Kartoffeln und Béchamel-Sauce überbacken mit Gouda und Fetakäse, dazu Salat vom Buffet
34. **Vegetarischer Teller**13,90 €
gebackene weiße Riesenbohnen, gebratenes Gemüse, Paprika Florinis, Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse, dazu Salat vom Buffet

SUPPEN

20. **hausgemachte Rindfleischsuppe mit Brot**4,00€

SALATE

25. **gemischter Salat – vom Buffet**5.50 €
26. **griechischer Bauernsalat** ^{G,K}9,50 €
Salatvariation, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Saisonfrüchte, Rucola, Cranberries und hausgemachtem Olivenöl-Essig Dressing
27. **Hähnchenbruststreifen** ^{M,K}10,70 €
mit gebratenem Gemüse, Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Saisonfrüchte, Cranberries, Knoblauchbrot und hausgemachtem Olivenöl-Essig Dressing
28. **Gyros-Salat** ^{M,K,G}10,70 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Gyros, Zwiebeln, Zaziki, Saisonfrüchte, Rucola, Cranberries, hausgemachtes Olivenöl-Essig Dressing und Knoblauchbrot
29. **Garnelen-Salat** ^{B,M}12,70 €
4 Garnelen mit Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Saisonfrüchte, Cranberries, Knoblauchbrot und hausgemachter Olivenöl-Essig Dressing
30. **Käse-Mix-Salat** ^{G,K}12,40 €
gebratene Haloumikäse, Schafskäse und Hartkäse, Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Saisonfrüchte, Cranberries, Knoblauchbrot und hausgemachter Olivenöl-Essig Dressing

GYROS-SPEZIALITÄTEN

36. **Gyros** ^{M,K,G} 10,80 €
mit Zwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet
37. **Gyros-Teller** ^{M,K,G} 13,90 €
mit Zwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
38. **Gyros „Spezial“** ^{M,K,G} 16,70 €
überbacken mit Metaxa-Sauce und Gouda oder Fetakäse, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
39. **Gyros trifft Calamaris** ^{M,K,G} 15,50 €
Gyros mit Zaziki, Calamaris an Zitronensauce mit frischen Kräutern, dazu Pommes Frites oder Reis
40. **Metaxa-Gyros** ^{M,K,G} 15,70 €
Gyros aus der Pfanne in Metaxa Sauce, dazu Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
41. **Gyros Pfanne** ^{M,K,G} 16,90 €
Gyros aus der Pfanne in Weißweinsauce, frischen Kräutern, frischen Röstzwiebeln, dazu Pommes oder Reis und Salat vom Buffet
42. **Gyros Pita** ^{M,K,A,G} 7,80 €
mit Zaziki, Zwiebeln und Krautsalat
43. **Gyros Pita überbacken** ^{M,K,A,G} 9,90 €
mit Metaxa-Sauce, Gouda und Salatgarnitur

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN



QUALITÄT VON KIKOK

Traditionell mit Mais und Getreide gefüttertes Hähnchen, Aufzucht ohne Antibiotika.

45. **Hähnchenbrust-Filet** ^{M,K} 15,90 €
gegrillt, mit Sauce Bernaise, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
46. **Hähnchenspieß (2 Stück)** ^{M,K} 15,90 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
47. **Kritharoto-Kota** ^{M,K,G} 16,90 €
Hähnchenbrust Filet aus der Pfanne in Weißwein geschmort, dazu Kritharaki (Reisnudeln) mit Hartkäse, dazu Salat vom Buffet

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

50. **Fileto-Mix** ^{M,K,G}23,50 €
Rumpsteak auf Kräuterbutter, Lammfilet auf Pfeffersauce, Schweinefilet auf Metaxa-Sauce, hausgemachte Bratkartoffeln, dazu Salat vom Buffet
52. **Gourmet-Teller** ^{M,K}19,70 €
Schweinefilet mit Metaxa-Sauce, Schweinesteaks mit Zaziki, Hähnchenfilet mit Sauce Bernaise, Souvlaki mit Fetakäse, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
53. **Teufels-Spieß** ^{M,K}18,90 €
Schweinefilet, Paprika und Zwiebeln gegrillt, mit grüner Pfeffersauce, dazu Salat vom Buffet und hausgemachte Bratkartoffeln
54. **Helios-Teller** ^{M,K}18,90 €
Schweinefilet-Medallions gegrillt, mit gebratenen frischen Champignons, Cherry Tomaten und Bernaise-Sauce Pommes Frites oder Reis, dazu Salat vom Buffet
55. **Olympia-Teller** ^{M,K}18,90 €
Schweinefilet-Medallions gegrillt, mit Fetakäse-Streifen und Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

VOM RIND

Unser Rindfleisch wird außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze „rosa“ gegart.

60. **Souvlaki Mosxari**19,70 €
Zwei Fleischspieße vom Roastbeef (medium), frische Kräuterbutter, Pfeffersauce, Kritharaki (Reisnudeln) mit Hartkäse und Salat vom Buffet
61. **Roastbeef-teller**22,90 €
Roastbeef (medium), mit frischen Röstzwiebeln, frischer Kräuterbutter, Kritharaki (Reisnudeln) mit Hartkäse, Salatgarnitur und Salat vom Buffet
62. **Rumpsteak ca. 300 g**21,90 €
mit Kräuterbutter, karamellierte Zwiebeln, Pommes Frites oder Reis dazu Salat vom Buffet
63. **Rumpsteak ca. 300 g**21,90 €
mit Pfeffersauce, Pommes Frites oder Reis dazu Salat vom Buffet

SCHWEINEFILET

66. **Filet mit Zaziki** ^{M,K,G}15,90 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
67. **Filet mit Metaxa-Sauce** ^{M,K}15,90 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
69. **Filet „Spezial“** ^{M,K}18,90 €
gefüllt mit Fetakäse, Paprika, Tomate und Metaxa-Sauce,
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

70. **Lammkoteletts vom Carré** ^{M,K}19,90 €
5 Stück mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
72. **Lammfilet „Bernaise“** ^{M,K,A,G}22,50 €
3 Stück rosa gegrillt, dazu Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
73. **Lamm-Teller**21,50 €
2 Lammfilets und 2 Lammkoteletts vom Lamm-carré, dazu Pfeffersauce,
hausgemachte Bratkartoffeln und Salat
74. **Lammfilet**22,50 €
Medium gegrilltes Lammfilet, Kritnapaki (Reisnudeln) mit Hartkäse, Kräuterbutter und Salat vom Buffet

SCHNITZEL

75. **Schnitzel paniert** ^{A,G}10,80 €
dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
78. **Zwiebelschnitzel** ^{A,G}11,90 €
mit Röstzwiebeln und Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
79. **Schnitzel in Pfeffersauce** ^{A,G}11,90 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
81. **Bauernschnitzel überbacken** ^{A,G}14,80 €
mit Tomate, Champignons, Sauce Bernaise und Gouda, dazu Salat
und Pommes Frites oder Reis

GRILLGERICHTE

85. **Souvlaki** ^{M,K} 14,90 €
zwei Fleischspieße, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
87. **Souvlaki überbacken** ^{M,K} 16,90 €
mit Metaxa-Sauce und Gouda, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
88. **Bauernspieß** ^{M,G} 16,60 €
4 Schweineröllchen gefüllt mit Fetakäse, Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
89. **Souzukakia** ^{A,G} 14,90 €
Hackfleischröllchen mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
90. **Souzukakia „Spezial“** ^{A,G} 16,70 €
mit Metaxa-Sauce und Gouda überbacken, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
91. **Bifteki** ^{A,G} 15,90 €
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
92. **Bifteki überbacken** ^{A,G} 16,90 €
mit Metaxa Sauce und Gouda überbacken, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
93. **Vier Steaks mit Pfeffer-Sauce** ^{M,K} 14,30 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
94. **Vier Steaks überbacken** ^{M,K} 16,90 €
mit Metaxa-Sauce und Gouda, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
95. **Leber mit Zaziki** ^{M,K,G} 13,20 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
96. **Leber mit frischen Röstzwiebeln** ^{M,K,G} 13,20 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTEN FÜR EINE PERSON

100. **Gyros-Platte** ^{M,K,G}16,90 €
ein Souvlaki, ein Souzuki und Gyros, Zaziki,
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
101. **Korfu-Platte** ^{M,K,G}16,20 €
Gyros und Leber mit Röstzwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
102. **Kota-Platte** ^{M,K,G}16,90 €
Gyros und Hähnchenbrustfilet mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
104. **Dyonisos-Platte** ^{M,K,G}17,60 €
zwei Steaks, Schweinefilet und Gyros, dazu Zaziki,
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
105. **Metaxa-Platte** ^{M,K,G}16,90 €
ein Steak, ein Souvlaki und Gyros mit Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
107. **Spezial-Platte** ^{M,K,G}17,60 €
ein Souvlaki, ein Souzuki, ein Steak und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet
und Pommes Frites oder Reis
108. **Bauern-Platte** ^{M,K,G}17,50 €
Leber, ein Souzuki, ein Steak und Gyros, Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
109. **Halb und halb** ^{M,K,G}16,20 €
Souvlaki und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
111. **Ikaros-Platte** ^{M,K,G}17,50 €
ein Bifteki und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
112. **Grill-Platte** ^{M,K,G}19,80 €
ein Souvlaki, Souzuki, ein Steak, Lammkotelett und Leber mit Zaziki,
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

116. **Zeus-Platte** ^{M,K,G}34,90 €
zwei Souvlaki, zwei Souzusakia und Gyros mit Zaziki, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
118. **Lesbos-Platte** ^{M,K,G}34,90 €
zwei Steaks, zwei Souvlaki, Leber und Gyros mit Zaziki, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTEN FÜR DREI PERSONEN

120. **Hydra-Platte** ^{M,K,G}52,50 €
Schweinefilet, Bifteki, drei Steaks und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTE FÜR VIER PERSONEN

126. **Mykonos-Platte** ^{M,K}69,50 €
vier Steaks, vier kleine Schweinefilets, vier Souzoukakia und Gyros mit Zaziki,
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

FISCHGERICHTE

135. **Garides** ^{D,M,A,I,G}19,80 €
sieben gebratene Garnelen ohne Schale mit Knoblauch, Zitrone, frischen Kräutern, Salatgarnitur,
Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet
136. **Lachs Pfanne** ^{G,O,A,I,K}18,90 €
2 saftige Lachs in einer sündhaft leckeren Sauce aus aromatischen Orangen
und Rosmarin dazu Salatgarnitur, Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet
137. **Kalamaria**15,90 €
in der Pfanne gebratener Tintenfisch mit Rosmarinkartoffeln, Salatgarnitur und Salat vom Buffet
138. **Zander-Filet**18,50 €
in der Pfanne gebratenes Zander-Filet mit Rosmarinkartoffeln, Salatgarnitur,
frischer Zitrone und Salat vom Buffet
139. **Garides Souflaki** ^{B,D,K,I,G}19,80 €
6 gegrillte Garnelen am Spieß, ohne Schale, Cherry Tomaten und frischen Zitronen
mit Rosmarinkartoffeln, Salatgarnitur, dazu Salat vom Buffet

FÜR KINDER & DEN KLEINEN HUNGER

140. **Rumpelstilzchen** ^{M,K}9,90 €
Gyros, Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
141. **Schneewittchen** ^{M,K}9,90 €
kleines Steak, Gyros, Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
142. **Rotkäppchen** ^{M,K}9,90 €
Souvlaki mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
143. **Pinoccio** ^{M,K,A}9,90 €
zwei Souzoukakia mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
144. **Kota** ^{M,K}11,90 €
Hähnchenfilet mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
145. **Provato** ^{M,K}14,40 €
zwei Lammkotelett vom Carré mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

BEILAGEN

172. Pommes Frites	2,00 €
173. Bratkartoffeln	3,00 €
174. Reis ^G	3,00 €
176. Riesenbohnen	3,50 €
177. Rosmarinkartoffeln	3,00 €
178. Kritharaki (Reisnudeln) ^{G,M}	3,50 €

SAUCEN

180. Metaxa-Sauce ^{M,G,A}	2,00 €
181. Pfeffersauce ^{M,G,A}	2,00 €
183. Sauce Bernaise ^{G,A}	2,00 €
185. Mayo oder Ketchup ^{K,C}	0,50 €

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

 Veltins	0,25l	2,30 €	0,5l	4,40 €
 Klosterbier Andechs, dunkel	0,3l	2,90 €	0,5l	4,90 €
 Aktien Landbier	0,3l	2,90 €	0,5l	4,90 €
 Grevensteiner	0,3l	2,90 €	0,5l	4,90 €
Radler	0,25l	2,30 €	0,5l	4,40 €
Krefelder	0,25l	2,30 €	0,5l	4,40 €
Tango	0,25l	2,30 €	0,5l	4,40 €

FLASCHENBIER

 Aktien Zwick'l Kellerbier	0,5l	3,80 €
 Mythos Griechisches Bier	0,33l	2,80 €
 Maisels Weisenbier	0,5l	3,50 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Veltins Malzbier	0,33l	2,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Maisels alkoholfrei	0,5l	3,50 €

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25l	2,00 €	0,75l	4,50 €
Mineralwasser Still	0,25l	2,00 €	0,75l	4,50 €
Coca Cola ^{2,11}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,80 €
Coca Cola Light ^{2,4,6,7,11}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,80 €
Fanta ^{2,3}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,80 €
Sprite	0,2l	2,10 €	0,4l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	2,20 €		
Apfelschorle Bio Bauer	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €
Orangensaft Bauer ⁴	0,2l	2,50 €		
Apfelsaft Bauer ⁴	0,2l	2,50 €		

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	2,50 €
Kaffee	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Tee	2,00 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Latte macchiato	2,50 €
Café au lait	2,50 €

SPIRITUOSEN

	2cl
Ouzo Pilavas Nektar	2,00 €
Tsipuro	3,00 €
Langemeyer Weizenkorn	1,50 €
Langemeyer Wacholder	1,50 €
Langemeyer Fiffi-Kuss	1,50 €
Jim Bean	2,50 €
Wodka Absolut	2,50 €
Metaxa 5*	3,00 €
Metaxa 7*	3,50 €
Metaxa 12*	4,20 €
Metaxa Grande Fine	5,80 €
Jägermeister	2,00 €
Ramazotti	2,50 €
Fernet Branca	2,00 €
Baileys	2,00 €

DESSERT

151. Amarena-Becher	3,50 €
152. Walnuss Becher	3,50 €
153. Griechischer Spezialjoghurt mit Honig und Walnüssen	3,50 €

	Allergenklassen
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Sulfite
N	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1	mit Konservierungsstoff	
2	mit Farbstoff	
3	mit Antioxidationsmittel	
4	mit Süßungsmittel Saccharin	
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	- wird bei uns nicht verwendet
-		
8	mit Phosphat	- wird bei uns nicht verwendet
-		
9	geschwefelt	- wird bei uns nicht verwendet
-		
10	chininhaltig	- wird bei uns nicht verwendet
-		
11	coffeinhaltig	
12	mit Geschmacksverstärker	- wird bei uns nicht verwendet
-		
13	geschwärzt	- wird bei uns nicht verwendet
-		
14	gewachst	- wird bei uns nicht verwendet
-		
15	gentechnisch verändert	- wird bei uns nicht verwendet

WEISSWEIN



Retsina, trocken^M

geharzt weißer trockener Tafelwein mit Harz versetzt. (wird traditionell RETSINAGENANT)

0,25l Flasche 5,90 €



Tsantali Mavrodaphne Rotwein

Mavrodaphne Tsantali aus Patras, ein wundervoller Likörwein mit 15 Vol.% hat ein lorbeerwürziges Aroma und ist ein echter Klassiker der griechischen Weinkultur. Ein schwerer gehaltvoller Wein der im Abgang schmeichelt und einen perfekten Eindruck hinterlässt.

0,7l Flasche 16,90 €
0,2l Glas 5,90 €



MAKEDONIKOS weiss^M

Einer der beliebtesten Weine der Griechen. Ein Genuss für jeden Tag. Im Duft werden helle Blumen und Früchte erkannt. Halbtrocken, süffig und doch vollmundig im Geschmack. Genießen Sie Makedonikos Tsantali gekühlt bei 12 °C zu Fisch, Geflügel mit hellen Saucen, Gemüse-Gerichten, weißen Käsesorten,...

0,7l Flasche 15,90 €
0,2l Glas 5,40 €



Aroma Lofos Weißwein^M

Aroma Lofos von Achaia Clauss: reinsortiger Weißwein, welcher aus der autochthonen Moschofilero Traube vinifiziert wird. Das Ergebnis ist ein spritziger, aromatischer Weißwein mit einem intensiven und blumigen Aroma. Der Duft nach Zitrusfrüchten und Pfirsich bestimmt das Bouquet (gelegentlich können auch fein nuancierte Aromen von Muskat auftreten). Im Abgang ist der Aroma Lofos Weißwein von Achaia Clauss fruchtig und mild.

0,7l Flasche 16,40 €
0,2l Glas 5,90 €



Imiglykos Limnos Weißwein^M

Der sortenreine, liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Gönnen Sie sich einen Augenblick auf der Ägäisinsel und genießen Sie den leichten Wein aus Griechenland. Auf Samos und rund um Patras werden Muskatellatrauben überwiegend zu Likörweinen ausgebaut.

0,7l Flasche 14,90 €
0,2l Glas 4,90 €



Caramelo weiss^M

Caramelo weiß 10 ' leuchtend gelb in der Farbe mit stark duftendem Bouquet nach Blüten und gelben Früchten. Caramelo mit nur 10° Alkoholgehalt hat einen leicht spritzigen Charakter, im Geschmack ist geschmeidig und ausgeglichen. Ein hervorragender Begleiter zu Fingerfood, Snacks, Tapas, gute Gesellschaft und vor allem zu „süßem“ Leben.

0,187l Flasche 4,90 €

ROTWEIN



MAKEDONIKOS, rot^M

Die beste Auswahl für Liebhaber frischfruchtiger, milder Rotweine. TSANTALI MAKEDONIKOS ist ein fruchtiger Cuvee aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kirsche und Erdbeermarmelade im Duft mit angenehmem, mildem Geschmack. Genießen Sie TSANTALI MAKEDONIKOS rot bei 16-18 °C zu leichten Fleischgerichten, zur bunten Gemüsepfanne, Moussaka, Gyros,...

0,7l Flasche 15,90 €
0,2l Glas 5,40 €



Nemea Special Rotwein^M

Nemea Special Rotwein von der Nemea Cooperative: Ein rubinroter Wein, mit violetem Schimmer und Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Der trockene Wein mit kraftvollem Bouquet von Früchten und dunklen Beeren hat eine sehr starke Ausstrahlung. Servieren Sie diesen Wein zu kräftigem, dunkelm Fleisch und herzhaften Käse.

0,7l Flasche 16,90 €
0,2l Glas 5,90 €



Imiglykos Naoussa Rotwein^M

Imiglykos Naoussa Rotwein von TSANTALI: ein sortenreiner, lieblicher Wein aus dem Weinbaugebiet Naoussa in Makedonien. Aromatischer Imiglykoswein mit feinem Bouquet nach Früchten, Beeren und Nüssen. Im Abgang nachhaltig, aber mild. Die autochthone Xinomavro Traube ist bekannt für ihr feines Säuregerüst und für ihren ausgewogenen Tanningehalt. Meist wird sie zu hochwertigen, trockenen Rotweinen mit hohem Lagerungspotential ausgebaut.

0,7l Flasche 14,90 €
0,2l Glas 4,90 €



Apelia Black Label^M

ein sortenreiner, lieblicher Rotwein aus Agiorgitiko Trauben des Weinbaugebietes Nemea auf der Halbinsel Peloponnes. Das Bouquet des Apelia ist blumig, im Abgang ist er weich und nachhaltig. Das Säuregerüst des Black Label ist fein abgestimmt mit den weichen Gerbstoffanteilen.

0,7l Flasche 15,90 €
0,2l Glas 4,90 €

ROSEWEIN



Makedonikos Rosé^M

die trockene Rosé Cuvée wird aus zwei ausdrucksstarken, autochthonen roten Rebsorten vinifiziert. Xinomavro und Moscomavro Trauben werden meist zu Rotweinen ausgebaut. Die Kellermeister von Tsantali haben aus diesen „Schwerewichtigen“ einen frischen und sehr bekömmlichen Rosé vinifiziert. Der Geschmack des Makedonikos wird bestimmt von dunklen Beeren.

0,7l Flasche 15,90 €
0,2l Glas 5,40 €



Caramelo rot^M

Lebhaft rot in der Farbe mit violettfarbenen Nuancen und einem Bouquet nach roten Blumen und roten Früchten. Caramelo mit nur 10° Alkoholgehalt, hat einen leicht spritzigen Charakter, im Geschmack ist geschmeidig und ausgeglichen. Ein hervorragender Begleiter zu Fingerfood, Snacks, Tapas, gute Gesellschaft und vor allem zu „süßem“ Leben. Die volle Lebensfreude in Ihrem Glas! Frisch und Spritzig und völlig genusslich!

0,187l Flasche 4,90 €



Rosé Demisec^M

Rosé Demisec von BOUTARI: dieser frische Wein mit seinem intensiven und fruchtigem Aroma ist eine halbtrockene Cuvée aus Xinomavro, Syrah und Cabernet Sauvignon Trauben. Im Bouquet zeigen sich facettenreiche Aromen von Zitrusfrüchten und Waldbeeren. Das gut strukturierte Säuregerüst des Rosé harmoniert mit den erkennbaren Tanninen.

0,7l Flasche 16,90 €
0,2l Glas 5,40 €

WIR BIETEN AN:

Veranstaltungen jeglicher Art sind in unserem Hause möglich!

Hochzeiten, Taufen, Geburtstage,

Weihnachtsfeiern, Beerdigungen, usw.

bis zu 120 Personen im separaten Saal mit Bühne

KRETA
GRIECHISCHES RESTAURANT



Öffnungszeiten:

täglich von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

Ibbenbürener Straße 2

49479 Laggenbeck

Telefon: (05451) 5071072

(05451) 5071073

Fax: (05451) 5071704

www.kreta-laggenbeck.de