

### Unsere Mittagskarte

Stets gültig von Dienstag - Freitag zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr, außer an Feiertagen.

Nehmen Sie sich die Zeit:

Essen Sie mittags gesund und lecker statt nur schnell und zwischendurch.

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl zu günstigen Preisen.

699.	<b>Hähnchenbrustfilet in feiner Metaxasauce serviert mit Reis und Salat</b>	<b>10,90</b>
700.	<b>Großer, bunter Salatteller mit Gyros Tzatziki, dazu feines Pita-Brot</b>	<b>11,50</b>
701.	<b>Gyros mit Reis, Salat und Tzatziki</b>	<b>10,50</b>
702.	<b>Gyros und Calamari mit Reis, Salat und Tzatziki</b>	<b>11,50</b>
703.	<b>Souvlaki 1 Spieß mit Reis, Salat und Tzatziki</b>	<b>10,50</b>
704.	<b>Rinderleber mit Bratkartoffeln, Salat und Tzatziki</b>	<b>10,90</b>
705.	<b>Putenschnitzel mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>10,90</b>
706.	<b>Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Leber, Reis und Salat</b>	<b>11,50</b>
707.	<b>Bifteki mit Reis, Krautsalat und Tzatziki</b>	<b>10,90</b>
708.	<b>Plaka-Teller mit Gyros, Souvlaki, Reis, Krautsalat und Tzatziki</b>	<b>10,90</b>
709.	<b>Calamari gebacken mit Bratkartoffeln, Salat und Tzatziki</b>	<b>11,90</b>
710.	<b>Zanderfilet vom Grill in Senfsauce mit Butterreis und gemischtem Salat</b>	<b>12,90</b>
711.	<b>Frisches Lachsfilet vom Grill (ca. 150g) mit Tarama, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</b>	<b>12,90</b>
712.	<b>Menü 1</b> 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Gyros und 1 Suzuki, dazu Reis und Tzatziki 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	<b>13,50</b>
713.	<b>Menü 2</b> 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Doradenfilet mit Zitronensauce & griechischen Bratkartoffeln 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	<b>13,50</b>
714.	<b>Menü 3</b> 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Babycalamari vom Grill (5 St.) mit Knoblauchsauce, griechischen Bratkartoffeln und Tzatziki 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	<b>13,50</b>

Restaurant 

KRETA

MEITINGEN

*Willkommen bei Freunden!*

Essen ist für die Griechen nicht etwas einfach nur um satt zu werden.  
Zum Essen gehört das Trinken, das Gespräch, die Musik, die Familie und die Freunde.  
Unser Chefkoch erwartet Ihre Wünsche und wird für Sie alle Speisen frisch  
und nach original griechischen Rezepten zubereiten.  
Wir freuen uns, Sie bald in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

*Ihre Meinung ist uns wichtig!  
Bewerten Sie uns im Internet:*



Facebook



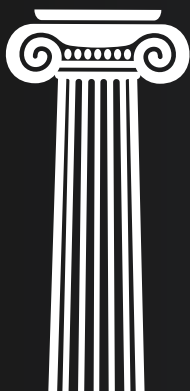
Instagram



Kontaktdaten



Website



### *Aperitifs*

		€
Martini Bianco	5cl	3,50
Campari Soda oder Orangensaft	4cl	3,60
Sherry medium	4cl	3,50
Ouzo	2cl	2,50
Ouzo of Plomari	0,2l Flasche	9,50



# Unsere Empfehlung heute

## I PROTASI MAS

Nr.	Empfehlungen	Allergene	€
798.	<b>Pita Gyros</b> <i>Pitatasche mit Gyros, Zaziki, Tomaten, Zwiebeln, BBQ Sauce dazu Portion Pommes extra</i>		10,90
799.	<b>Kalbskotelett vom Lavasteingrill</b> <i>ca. 350 gr., serviert mit Zatziki, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat</i>		28,50
800.	<b>Lammspieß vom Grill</b> <i>Serviert mit Backofenkartoffeln, Zatziki &amp; gemischten Salat</i>		25,00
801.	<b>Calamarizöpfe knusprig aus der Pfanne</b> <i>Serviert mit Zatziki &amp; Zitronensauce</i>		10,50
802.	<b>Baby Calamari &amp; Oktopus</b> <i>Serviert mit Backofenkartoffeln, Zatziki &amp; gemischten Salat</i>		25,00
803.	<b>Großer, bunter Salatteller mit Gyros</b> <i>Mit Gyros, Zatziki und Pitabrot</i>		15,00
804.	<b>Frische Dorade Royal vom Grill</b> <i>Mit Limetten-Kräuter-Dressing, frischem Gemüse &amp; griechischen Ofenkartoffeln und gem. Salat</i>		19,50
805.	<b>Baby-Calamari vom Grill</b> <i>Auf einem großen, buntem Salat-Mix serviert mit Pitabrot</i>		18,90
806.	<b>Vegetarischer Mousaka</b> <i>Klassisches Rezept gefüllt mit Champignons, serviert mit buntem Salat</i>	  	16,50
807.	<b>Hausgemachte Zucchini-puffer aus der Pfanne</b> <i>Serviert mit Zatziki</i>	  	9,00
808.	<b>Hähnchenbrustfilet mit Champignons</b> <i>Mit feiner Sahne-Champignonsauce, Butterreis &amp; gemischten Salat</i>		16,50

### Mama hat gekocht!

809.	<b>Kokkinisto - Kalbsfleisch</b> <i>Kalbsfleisch zart gekocht in feiner Tomatensauce dazu Beilagen nach Wahl &amp; gem. Salat</i>		18,90
810.	<b>Zartes Lemonato</b> <i>Schweinenackenfleisch zart gekocht, in feiner Zitronensauce abgeschmeckt mit frischen Kräutern dazu Beilagen nach Wahl &amp; gemischten Salat</i>		17,50

### Probieren Sie einen unserer feinen, original griechischen Weinen

Nr.	Weinempfehlung		€
810.	<b>Amethystos Rot</b> <i>Qualitätswein aus Nord-Griechenland - Makedonia-Drama</i>	0,2l	8,90
811.	<b>Amethystos Weiß</b> <i>Qualitätswein aus Nord-Griechenland - Makedonia-Drama</i>	0,2l	8,00
















Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



# Vorspeisen - OREKTIKTA

Nr.	Kalte Vorspeisen	Allergene	€
1.	<b>Zatziki</b>		5,00
2.	<b>Auberginensalat</b>		6,00
3.	<b>Taramas</b> <i>Griechische Kaviarcreme</i>	 1	6,00
4.	<b>Oliven</b>	6	5,50
5.	<b>Kalte Vorspeisenplatte</b> <i>Zatziki, Auberginensalat, Taramas, Feta, Oliven, Tomaten, Gurken &amp; Meeresfrüchtesalat</i>	  1   6	13,50
6.	<b>Schafskäsepastete - TYROKAFTERI</b>		7,00
7.	<b>Trilogia</b> <i>Zatziki, Auberginensalat &amp; Schafskäsepastete</i>		7,50
8.	<b>Rote-Beete Salat</b>		7,00

Nr.	Warme Vorspeisen	Allergene	€
9.	<b>Knusprig gebackene Sardellen - GAVROS</b> <i>Mit Zitronensauce</i>	 	9,00
10.	<b>Scampi Saganaki</b> <i>4 Stück mit Käse und Tomatensauce überbacken</i>	 	13,00
11.	<b>Peperoni vom Grill</b> <i>Mit feiner Knoblauchsauce</i>		6,00
12.	<b>Dolmadakia</b> <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis &amp; Hackfleisch</i>		7,00
13.	<b>Piperies Florinis vom Grill</b> <i>Tomatenpaprika gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und Kräutern</i>		7,00
14.	<b>Spanakopitakia</b> <i>Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse</i>	 	7,00
15.	<b>Auberginen</b> gebacken serviert mit Zatziki	 	7,00
16.	<b>Zucchini</b> gebacken serviert mit Zatziki	 	7,00
17.	<b>Gegrillter Octopus mit Pita-Ecke</b> <i>Im Rucolanest mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette</i>		15,90
18.	<b>Warme Vorspeisenplatte vom Grill</b> <i>Zucchini, Auberginen, Piperies Florinis, Halloumi, Artischocken &amp; Zatziki</i>		13,50
19.	<b>Mousaka</b> kleine Portion	 	8,00
20.	<b>Gegrillte Artischocken</b>		7,50
21.	<b>Riesen-Gambas vom Grill</b> <i>Wildfang - 1 Stück - mit feiner Knoblauchsauce &amp; Zatziki</i>	 	11,00
22.	<b>Calamari frittiert</b> <i>Mit feiner Knoblauchsauce</i>		9,50









Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung







# Vorspeisen - OREKTIKTA

Nr.	Suppen	Allergene	€
25.	Tomatensuppe	  4	4,50
26.	Suppe des Tages		4,50

Nr.	Griechischer Käse	Allergene	€
30.	Feta	 	7,00
31.	Saganaki Überbackener Feta	 	8,00
32.	Halloumi Original zypriotischer Kräuterkäse vom Grill	 	7,00
33.	Mpougourdi Feta Saganaki mit Peperoni, Tomaten, scharfen Paprika und Schnittkäse aus dem Backofen	 	9,00

Nr.	Salate	Allergene	€
35.	Chefsalat in Olivenöl-Balsamico-Vinaigrete Mit Ruccolanest, buntem Blattsalat, Oliven, Thunfisch	    2,3	12,00
36.	Griechischer Bauernsalat - CHORJATIKI Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta & Olivenöl	 	12,00
37.	Salatteller Gemischter Salat mit Putenstreifen mit Pita-Brot	 	15,50
38.	Doradenfilet vom Grill Auf buntem Blattsalat in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrete	  	18,00
39.	Krautsalat	 	4,00
40.	Gemischter Salat	 	4,00
41.	Meeresfrüchtesalat hausgemacht Auf buntem Blattsalat	   	15,00
42.	Griechischer Bauernsalat klein - MIKRI CHORJATIKI Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta & Olivenöl	 	6,00

Nr.	Beilaagen	€	Nr.	Beilagen	Allergene	€
45.	Reis in Tomatensauce	2,00	49.	Bratkartoffeln		3,50
46.	Pommes Frites	3,50	50.	Knoblauchbrot	 	3,00
47.	Frisches Gemüse	4,50	51.	Pita		2,50
48.	Riesenbohnen	4,50	52.	Pita mit Knoblauch		2,70






Alle Speisen auch zum Mitnehmen.







Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



# Vom Grill & Vegetarisch

Nr.	Klassiker vom Drehspieß und Lavasteingrill	Allergene	€
57.	Gyros		15,50
58.	Gyros in Metexasauce <sup>1,2,4</sup> & Käse überbacken		16,90
59.	Gyros mit Baby Calamari vom Grill		18,50
60.	Gyros mit Frittierten Calamari		18,50
61.	Schweinesteak in Metexasauce <sup>1,2,4</sup>		17,50
62.	Schweinesteak mit Schalottenzwiebel		16,00
63.	Suzuki		15,50
64.	Souvlaki		16,50
65.	Bifteki mit Fetakäsefüllung		17,00
66.	Kreta-Teller für 1-2 oder mehrere Personen <i>Gyros, Schweinesteak, Suzuki, Souvlaki &amp; Rinderleber</i>		23,00
67.	Spezial-Teller <i>Gyros, Souvlaki, Suzuki, Schweinesteak, Calamari &amp; Krabben</i>	 	24,50
68.	Lamm-Teller: 5 Lammkoteletts		27,00
69.	Rinderleber		16,90
70.	Mykonos-Teller <i>Gyros, Steak &amp; Souvlaki</i>		16,90
71.	Santorini-Teller <i>Gyros, Steak &amp; Suzuki</i>		16,90
72.	Aphrodite-Teller <i>Gyros, Souvlaki &amp; Rinderleber</i>		16,90
73.	Kastoria-Teller <i>Gyros &amp; Souvlaki</i>		16,50
74.	Athen-Teller <i>Souvlaki, Schweinesteak &amp; Suzuki</i>		17,50
75.	Duetto <i>Bifteki &amp; Gyros</i>		19,50
76.	Artemis-Teller <i>Zwei Lammkoteletts &amp; Gyros</i>		19,50

Unsere Gerichte vom Grill servieren wir mit knusprigen Steakhaus Pommes, Tomatenreis, Zatziki  und gemischtem Salat   oder Krautsalat  

Nr.	Vegetarische Gerichte	Allergene	€
200.	Grüne Bohnen <i>Hausgemacht mit Olivenöl, Tomatensauce &amp; Knoblauchbaguette</i>		12,50
201.	Salatteller mit Saganaki oder Grillkäse <i>Serviert mit Pitabrot</i>	  	14,00
202.	Briam Gemüse <i>Serviert mit gemischtem Salat</i>		14,00
203.	Frisches Pfannengemüse <i>Abgeschmeckt mit geriebenen Feta serviert mit gemischtem Salat</i>		13,50
204.	Gemüsespieß vom Grill <i>Dazu Ofenkartoffel mit Zatziki oder Kräuterbutter und gemischtem Salat</i>		14,00

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.






Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung












# Filetspezialitäten

## Backofenspezialitäten & Kleine Gäste

Nr.	Filetspezialitäten	Allergene	€
79.	<b>Argentinisches Rumpsteak</b> ca. 200g		24,00
80.	<b>Schweinefilet</b> Mit hausgemachter Kräuterbutter		19,00
81.	<b>Schweinefilet in Metaxasauce</b> <sup>1,2,4</sup>		19,90
82.	<b>Lammfilet</b> Mit hausgemachter Kräuterbutter		25,00
84.	<b>Putensteak</b> Mit hausgemachter Kräuterbutter		18,00
85.	<b>Putensteak in Metaxasauce</b> <sup>1,2,4</sup>		18,90
86.	<b>Gemischte Filetplatte</b> Putenbrustfilet, Lammfilet, Schweinefilet mit Kräuterbutter		19,90
87.	<b>Argentinisches Rinderfilet</b> Mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 200g)		27,00
88.	<b>Argentinisches Rinderfilet in Pfeffersauce</b> ca. 200g		28,50

Unsere Filetgerichte servieren wir mit Ofenkartoffeln, frischem Grillgemüse oder Butterreis  
Zatziki  und gemischtem Salat   oder Krautsalat  

Nr.	Backofenspezialitäten	Allergene	€
100.	<b>Mousaka</b> Überbackener Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelsauce dazu Salat	   	16,50
101.	<b>Giouwetsi</b> Lammhaxe mit Reismudeln (ΚΡΙΤΗΛΑΚΙ) und Käse überbacken dazu Salat	 	18,90
102.	<b>Lammhaxe mit Beilage nach Wahl und Salat</b> Grüne Bohnen, Briamgemüse, Pommes, Ofenkartoffeln, Sifadoschalotten oder Riesenbohnen	   	18,90

Nr.	Für unsere kleinen Gäste	Allergene	€
110.	<b>Schnitzel mit Pommes Frites</b>	   	9,50
111.	<b>Gyros mit Pommes Frites</b>	   	9,50
112.	<b>Calamari mit Pommes Frites</b>	 	11,00
113.	<b>Soutzoukakia</b> Griechische Fleischküchle mit Pommes Frites	  	9,90

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung





Nr.	Fischgerichte	Allergene	€
120.	<b>Kreta Fischplatte vom Grill</b> Wählbar für 1,2 oder mehrere Personen Lachsfilet, St. Petersfischfilet, Scampi & Calamari	   	24,00
121.	<b>Calamari gebacken</b> In feiner Knoblauchsauce	 	18,50
125.	<b>Calamari &amp; Krabben gebacken</b> In feiner Knoblauchsauce	  	23,50
126.	<b>Zanderfilet vom Grill</b> In feiner Knoblauchsauce	 	19,00
127.	<b>Riesengarnelenschwänze (ohne Kopf)</b> In feiner Knoblauchsauce	 	29,50
129.	<b>Baby Calamari vom Grill</b> 5 Stück	 	18,90
131.	<b>Frische Sardellen</b> In feiner Knoblauchsauce	 	17,00
132.	<b>Frisches Lachsfilet vom Grill</b> In Limetensauce	 	19,50

Unsere Fischgerichte servieren wir mit Ofenkartoffeln, frischem Gemüse, Zatziki und gemischtem Salat oder Krautsalat

## Zusatzstoffe & Allergene

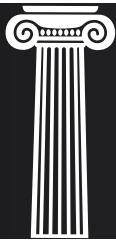


1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung





# Alkoholfreie Getränke & Biere

Alkoholfreies		€	
Stilles Wasser „Zagori“	0,5l	Flasche	3,30
Stilles Wasser „Zagori“	1,0l	Flasche	5,60
Mineralwasser	0,75l	Flasche	5,20
Tafelwasser	0,2l		2,30
Tafelwasser	0,5l		3,20
Coca Cola	0,2l	2,30	0,5l 3,50
Coca Cola light	0,2l	2,30	0,5l 3,50
Spezi	0,2l	2,30	0,5l 3,50
Fanta	0,2l	2,30	0,5l 3,50
Bitter Lemon	0,2l	2,50	0,5l 3,70
Sprite	0,2l	2,30	0,5l 3,70
Apfelsaftschorle	0,2l	2,50	0,5l 3,70
Orangensaftschorle	0,2l	2,50	0,5l 3,70
Johannisbeersaftschorle	0,2l	2,50	0,5l 3,70
Kirschschorle	0,2l	2,50	0,5l 3,70

Biere		€	
Dunkles Bier		0,5l	3,70
Weizen vom Fass		0,5l	3,70
Dunkles Weizen		0,5l	3,70
Leichtes Weizen		0,5l	3,70
Colaweizen		0,5l	3,70
Russ		0,5l	3,70
Helles vom Fass		0,5l	3,70
Radler		0,5l	3,70
Alkoholfreies Bier		0,5l	3,70
Pils - Flasche		0,33l	3,40
Alkoholfreies Weizen		0,5l	3,70
Dunkles Radler		0,5l	3,70



# Weine, Sekt & Spirituosen

## Offene griechische Weißweine

€

<b>Hauswein Assyrtiko</b> hochwertig, trocken mit blumigen Bouquet	0,25l	5,20
<b>Retsina</b> geharzt	0,25l	5,20
<b>Malamatina Retsina</b> traditioneller Harzwein	0,5l Flasche	10,00
<b>Imiglykos</b> lieblich	0,25l	5,20
<b>Samos</b> Likörwein	0,25l	6,50
<b>Makedonikos</b> halbtrocken	0,25l	5,20

## Offene griechische Rotweine

<b>Hauswein Agyorgitiko</b> mit vollem Geschmack und niedrigem Säuregehalt	0,25l	5,20
<b>Imiglykos</b> lieblich	0,25l	5,20
<b>Mavrodaphni</b> Likörwein	0,25l	6,50
<b>Makedonikos</b> halbtrocken	0,25l	5,50

## Offene Roseweine

<b>Retsina</b> geharzt	0,25l	5,20
<b>Roditis Rose</b> fruchtig	0,25l	5,20

## Weinschorlen

<b>Weißweinschorle</b> süß oder sauer	0,4l	5,90
<b>Rotweinschorle</b> süß oder sauer		5,90

## Sekt

<b>Prosecco Valdo</b>	0,1l	4,50
<b>Rotkäppchen Sekt</b>	0,2l	8,50
<b>Prosecco Valdo</b>	0,75l Flasche	28,00

## Spirituosen

<b>Metaxa 5*</b>	38%	2cl	4,00
<b>Metaxa 7*</b>	40%	2cl	4,50
<b>Metaxa Private Reserve</b>	40%	2cl	7,00
<b>Whiskey</b>	40%	2cl	4,00
<b>Zwetschgenwasser</b>	38%	2cl	4,00
<b>Williamsbirne</b>	40%	2cl	4,00
<b>Jägermeister</b>	35%	2cl	4,00
<b>Ramazzotti</b>	30%	2cl	4,00
<b>Fernter Branca</b>	38%	2cl	4,00



# Flaschenweine



## Rote Flaschenweine

### Amethystos Rot *Amethystos*

0,75l € 32,50

Rebsorten: Cabernet Sauvignon - Merlot - Agiorgitiko

Geschmack: Voller Körper, Samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen

Lage: Drama, Nordgriechenland. Höhe: 200-300m

Ausbau: 12 Monate in französischem Eichenholz (30% neue Fässer)

Farbe: Tiefe, lebendige lila Farbe Alkoholgehalt: 14.5% Trinktemperatur: 18-20 Grad - Enthält Sulfite



### Chateau Julia

0,75l € 32,50

Rebsorten: Agiorgitiko, Refosco

Geschmack: Sein Bouquet ist komplexer Natur von Wildkirschen und Waldfrüchten, welche mit Aromen von Kokosnuss und Vanille harmonisieren. Der Rotwein ist vollmundig im Geschmack und hat eine angenehme Säure. Die angenehmen Tanninwerte erlauben ein gutes Reifepotential und einen starken Abgang mit feinen Aromen von Eiche

Charakter: balanciert, komplex, reif. - Alkoholgehalt 14% - Trinktemperatur 18 Grad - Enthält Sulfite

## Weißer Flaschenweine



### Amethystos Weiß *Amethystos*

0,75l € 29,50

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Semillon

Geschmack: Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen Griechenlands. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten.

Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet. Enthält Sulfite

Lage: Drama, Nordgriechenland. Höhe: 200-300m

Charakter: ausdrucksvoll, intensiv, körperreich - Alkoholgehalt in 13% - Trinktemperatur 10 Grad



### Chateau Julia - Chardonnay

0,75l € 31,50

Rebsorten: Chardonnay

Geschmack: Der Chateau Julia Chardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma.

Der Spitzenwein aus Drama in Thrakien entfaltet im Glas nach kurzer Zeit sein Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten. Im Geschmack zeigt er sich samtig weich mit ausdrucksstarken Aromen, gut ausgewogen mit viel Säure und einem langen kraftvollen Abgang.

Charakter: harmonisch, samtig, weich - Alkoholgehalt in 13.5% - Trinktemperatur 10 Grad - Enthält Sulfite



## Rose Flaschenweine

### Amethystos Rose *Amethystos*

0,75l € 29,50

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack: Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seine aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen dominieren.

Der Amethystos Rosé ist spritzig und sehr erfrischend.

Der Geschmack des Weines ist fruchtbetont, im Abgang ist er recht nachhaltig.

Bei 12°C ist der Rosé eine harmonische Begleitung zu hellen Fleischsorten.

Charakter: blumig, frisch, knackig - Alkoholgehalt in 13% - Trinktemperatur 12 Grad - Enthält Sulfite