



## Liebe Gäste, willkommen zu Hause im Meteora!

Sie befinden sich in dem ältesten griechischen Restaurant Hannovers. Schon meine Eltern führten seit 1973 das Meteora, in bester Tradition frischer griechischer Küche, immer aber mit dem Blick für das Neue.

Vieles hat sich im Laufe der Zeit gewandelt. Auch bei uns. Nur unser Anspruch an Qualität ist geblieben. Er hat sich sogar noch erweitert. Die Klassiker der griechischen Küche werden immer fester Bestandteil unserer Karte sein. Genau wie Mezedes, die griechischen Vorspeisen, die in ihrer Vielfalt auch zu einer anregenden Hauptmahlzeit kombiniert werden können. Wir öffnen uns kulinarischen Entwicklungen, die das Essen abwechslungsreicher machen.

Perfekte Zubereitung braucht perfekte Vorbereitung. Denn gutes Essen braucht Zeit. Es ist die wichtigste Zutat. Das ist so wie zu Hause: Man probiert etwas aus, wenn man seine Gäste überraschen will, aber man weiß auch, was sie lieben. Diese Mischung aus Leidenschaft am Kochen und Bewirten pflege ich mit meinen Mitarbeitern im Meteora. Weil wir unsere Gäste wie Gäste behandeln. Und schauen Sie sich ruhig bei uns um: Liebe geht nicht nur durch den Magen, sondern auch durch das Restaurant.

Mein Team und ich wünschen Ihnen schöne Stunden im Meteora!  
Kalí órexi!

Ihr Jioti  
Panagiotis Katsanos

Produkte aus regionalem Anbau und artgerechte Freilandhaltung sind für uns schon lange keine Frage mehr. Seit Jahren arbeite ich mit den umliegenden Bauernhöfen und Betrieben zusammen.  
Beispielsweise ...

#### Brot

Jochen Gaues Original, Kirchröder Str. 77, 0511 - 89883961

#### Gewürze, Gemüse

Biologisch Linden, 0511 - 2135588

#### Gemüse, Obst, frische Kräuter

Ilias, Großmarkt Hannover, 0511 - 464112

#### Fleisch (Schwein und Huhn)

Rolf Nagel GmbH, 0541 - 2394660

#### Neuseeland-Lamm, Argentinisches Angusrind

Gioka Premium Food, 0511 - 89843779

#### Fisch

Metro, Am Tönnisberg, 0511 - 4604203

#### Milch, Butter, Ziegenkäse, Joghurt, Bio-Eier

Weber Frischdienst, 0539 - 0720400

Griechische Produkte (Wein, Feta, Metaxa, Tsipouro, Mineralwasser, Gewürze, Kefalotiri, Kefalograviera, Oliven, Peperoni, Wurst, Käse, Honig, Mokka, Linsen, Bohnen)

Kranos Import GmbH, 0511 - 1319792

#### Getränke

Brunnenkopp-Staude, 0511 - 79010

#### Olivenöl

JOTTIS, 0511 - 89843779

Bitte fragen Sie nach unserer Allergiker-Speisekarte.



VEGETARISCH



VEGAN

## APERITIFS

<b>Ouzo auf Eis</b> mit Eiswasser	<b>4 cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Ouzokali</b> Ouzo   Orangensaft   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunder   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1</sup> Prosecco   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Maracuja Spritz</b> <sup>1</sup> Prosecco   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Lemon Spritz</b> <sup>1</sup> Prosecco   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Himbeer Spritz</b> Prosecco   Himbeeren   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>8,90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>0,3 l</b>	<b>8,90</b>
<b>Fraoula</b> <sup>1</sup> Erdbeer-Prosecco   Minze	<b>0,3 l</b>	<b>8,90</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange	<b>0,3 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Martini Rosso</b> <sup>1</sup>	<b>4 cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Sherry</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Prosecco</b>	<b>0,1 l</b>	<b>5,90</b>
<b>Champagner</b> Piccolo Moët & Chandon Brut Impérial	<b>0,2 l</b>	<b>29,00</b>

<sup>1</sup> mit Farbstoff

## MEZEDES | Griechische Tapas | *greek tapas*

Mezedes, die griechischen Tapas, sind kleine variantenreiche Gerichte, die traditionell als Vorspeise zu Wein und Ouzo gereicht werden.

Die Vorspeisen lassen sich durch ihre Vielfalt auch zu einer anregenden Hauptmahlzeit kombinieren.

Mezedes bieten einen Querschnitt durch die griechischen Spezialitäten und stehen in mehreren kleinen Portionen auf dem Tisch verteilt. Die Appetit-Häppchen werden langsam genossen und dienen fast noch etwas mehr der Geselligkeit als der Appetitanregung.

Während Sie das Essen teilen, teilen Sie Liebe, Freundschaft und Lebensfreude. Probieren Sie es aus!

## EMPFEHLUNG | *recommendation*

**125** *kalt, warm*

**Pikilia** **19,90**

Variation griechischer Vorspeisen für 2 Personen  
*variation of greek starters for 2 persons*

**152** *warm*

**Arni Marinato** **14,90**

Dünne Lammfilet-Scheiben | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne | Premium Feta-Käse | Griechischer Bergkäse | Zitrone | JOTTIS Olivenöl | am Tisch angeflammt  
*thin slices of lamb fillet | cherry tomatoes | arugula | pine nuts | premium feta cheese | greek mountain cheese | lemon | JOTTIS olive oil | flamed at the table*

**016** *kalt*

**Lachstartar** **14,90**

Geräucherter Lachs | Avocado | Tomaten | Premium Feta-Käse | Apfel | Fenchel | Dill | Zwiebeln | Dakos (griechischer Zwieback)  
*smoked salmon | avocado | premium feta cheese | apple | fennel | dill | onions | tomatoes | dakos (greek rusk)*

## CREMES

**011** *kalt*

**Zaziki** **5,90**

Cremiger Joghurt | Knoblauch  
*creamy yogurt | garlic*

**012** *kalt*

**Tirokafteri** **6,90**

Pikante Schafskäsecreme  
*spicy sheep's cheese cream*

**014** *warm*

**Fava** **6,90**

Plattbohnencreme aus Santorini | getrocknete Tomaten | karamalisierte Zwiebeln  
*flat-beans-cream from santorini | dried tomatoes | caramelized onions*

**015** *kalt*

**Tarama** **8,90**

Hausgemachtes Kaviar-Mousse | Forellenkaviar | Sepia-Tinte  
*home-made caviar-mousse | trout caviar | sepia ink*

## KÄSE | *cheese*

 **029** *warm*  
**Kefalograviera** **11,90**

Leicht mehlierter, in Öl gebratener Bergkäse aus Schafs- und Ziegenmilch | Zitrone | Feigenmarmelade | Pistazienerde | Honig | mit Metaxa am Tisch flambiert  
*slightly floured, fried mountain cheese from sheep's and goat's milk | lemon | fig jam | pistachio | honey | flamed with metaxa*

 **030** *warm*  
**Saganaki** **9,90**

Leicht mehlierter, in Öl gebratener Premium Feta-Käse | Zwiebeln | Tomaten-Avocado-Salat | Olivenerde  
*slightly floured, fried premium feta cheese | onions | tomato-avocado-salad | olives*

 **031** *warm*  
**Feta Fournou** **9,90**

Premium Feta-Käse aus dem Ofen | Tomaten | Paprika | Kalamata Oliven | Zwiebeln | Tomatensauce  
*oven-baked premium feta cheese | tomatoes | bell pepper | kalamata olives | onions | tomato sauce*

 **032** *warm*  
**Feta Susami** **9,90**

Premium Feta-Käse | Sesammantel | Honig | Tomaten-Chili-Marmelade  
*premium feta cheese | sesame coat | honey | tomato-chili jam*

 **038** *kalt*  
**Katsikisio Datteln** **9,90**

Cremiger Ziegenfrischkäse | Datteln | karamellisierter Bacon | Zwiebeln | Paprika | Tomaten | Kataifi (Engelshaar)  
*creamy goat's cheese | dates | caramelized bacon | onions | bell pepper | tomatoes | kataifi*

 **039** *warm*  
**Katsikisio Loukoumades** **9,90**

Frittierte Hefeteigbällchen | cremiger Ziegenfrischkäse | Sesam | Honig | Pistazienerde  
*deep-fried yeast dough balls | creamy goat cheese | sesame | honey | pistachio*

## KÄSE | *cheese*

 **043** *warm*  
**Metsovone** **10,90**

Räucherkäse aus Kuhmilch nach Metsovo-Art mit leichter Rauchnote | Körner-Mantel (Chia, Sesam, Sonnenblumen, Kürbis) | Pfirsich-Chili Marmelade  
*smoked cheese (cow's milk) in metsovo style with a whiff of smoke | grain coat | peach-chili jam*

 **044** *warm*  
**Tiropita** **7,90 €**

Blätterteig | Premium Feta-Käse gefüllt | pikante Tomatenmarmelade  
*puff pastry | filled with premium feta cheese | spicy tomato jam*

 **045** *lauwarm | kalt*  
**Tiroboukies** **10,90**

Käsebällchen | Blattsalat | Apfel | Fenchel | Dill | Blätterteig-Chip | Datteln | karamellisierter Bacon | geröstete Pinienkerne | Balsamico-Honig-Senf-Dressing | Zwiebeln  
*fried cheese balls | lettuce | apple | fennel | dill | puff pastry | dates | caramelized bacon | roasted pine nuts | balsamic-honey-mustard dressing | onions*




 **061** *warm*  
**Spanakopita** **7,90**

Blätterteig | Spinat und Premium Feta-Käse gefüllt | Minzjoghurt  
*puff pastry | filled with spinach and sheep's cheese | mint yogurt*

## GEMÜSE | *vegetables*

-  **062** *warm*  
**Dolmadakia** **7,90**  
 Mit Reis gefüllte Weinblätter | Zaziki | Zitrone | Paprika  
*vine leaves / filled with rice / zaziki / lemon / bell pepper*
-  **063** *warm*  
**Dolmadakia Lemonata** **9,90**  
 Mit Reis gefüllte Weinblätter | Zitronensauce | Paprika | Dill | Pinienkerne  
*vine leaves filled with rice / lemon sauce / dill / bell pepper*
-  **065** *warm*  
**Kolokithokeftedes** **7,90**  
 Zucchini-dillbällchen | Minzjoghurt | Chili  
*zucchini-dill-balls / mint yogurt / chili*
-  **066** *warm*  
**Melitzanes Kolokithi Fournou** **7,90**  
 Geschmorte Auberginen- und Zucchinistücke | Tomatensauce | Paprika | Premium Schafskäse | Zwiebeln  
*braised eggplant-courgette slices / tomato sauce / premium feta cheese / onions*
-  **068** *warm*  
**Revithokeftedes** **8,90**  
 Kichererbsenbällchen | Blattsalat | Plattbohnencreme | Datteln | Chili  
*chickpeas balls / lettuce / flat-beans-creme / dates / chili*
-  **106** *kalt*  
**Elies** **6,90**  
 Kalamata-Oliven | Knoblauchmarinade  
*kalamata olives / garlic marinade*
-  **108** *warm*  
**Piperies gegrillt** **7,90**  
 Gegrillte Peperoni | Knoblauch-Öl | Zaziki  
*grilled pepperonis / garlic oil / zaziki*
-  **112** *warm*  
**Spitzpaprika Psites** **7,90**  
 Gebratene Spitzpaprika | Meersalz  
*fried pointed pepper / sea salt*
-  **116** *kalt*  
**Pantsaria** **9,90**  
 Rote Bete | Joghurt | Knoblauch | Apfel | Fenchel | Dill | Walnüsse  
*beetroot / yogurt / garlic / apple / fennel / dill / nuts*

## GEMÜSE | *vegetables*

-  **120** *warm*  
**Stifado** **7,90**  
 Geschmorte kleine Perlzwiebeln | Zimt | Nelken  
*braised small pearl onions / cinnamon / cloves*
-  **139** *warm*  
**Pfannengemüse** **6,90**  
 Kurzgebratenes Gemüse  
*short-fried vegetables*
-  **142** *warm*  
**Gigantes** **8,90**  
 Weiße Riesenbohnen | Tomatensauce | Premium Feta-Käse  
*white giant beans / tomato sauce / premium feta cheese*
-  **144** *warm*  
**Manitaria Metaxa** **8,90**  
 Pilze | Metaxasauce  
*mushrooms / metaxa sauce*
-  **145** *warm*  
**Manitaria Knoblauch** **8,90**  
 Gebratene Pilze | geriebener Bergkäse (Kefalotiri)  
*fried champignons / grated greek mountain cheese (Kefalotiri)*
-  **146** *warm*  
**Vegan Manitaria Knoblauch** **7,90**  
 Ohne Käse | vegan  
*without cheese / vegan*
-  **073** *warm*  
**Chorta** **7,90**  
 Blanchiertes Blattgemüse | zerbröselter Dakos (Zwieback) | JOTTIS Olivenöl | Zitrone  
*blanched leafy vegetables / dakos (rusk) crumbles / JOTTIS olive oil / lemon*

## FISCH | *fish*

**081** *warm*  
**Garides Paniert** 10,90  
 Fünf panierte Garnelen | Kataifi (Engelshaar) | Paprika | Knoblauch-Creme  
*five breaded prawns | kataifi | bell pepper | garlic cream*

**082** *warm*  
**Feta Garides** 14,90  
 Zwei extra große Garnelen mit Schale | Tomatensauce | Oliven | Kapern | Premium Feta-Käse | am Tisch zubereitet  
*two extra-large prawns in shell | tomato sauce | olives | capers | premium feta cheese | made at the table*

**083** *warm*  
**Garides Skordo** 14,90  
 Zwei extra große Garnelen mit Schale | Knoblauch | Butter | Petersilie | mit Metaxa am Tisch flambiert  
*two extra-large king prawns in shell | garlic | butter | parsley | flambé with metaxa at the table*

**084** *warm*  
**Sardeles Tiganites** 9,90  
 Leicht mehlierte, frittierte Sardellen | Knoblauch-Dip  
*lightly floured fried anchovies | garlic dip*

**085** *warm*  
**Kalamaria Meze** 9,90  
 Kleine Kalamares in Ringe geschnitten | leicht mehliert | frittiert | Knoblauch-Dip  
*small calamari cut in rings | lightly floured | deep-fried | garlic dip*

**090** *warm*  
**Ochtapodi Skaras** 13,90  
 Gegrillter Oktopus | schwarze Linsen | Apfel | Fenchel | Dill | Paprika | JOTTIS Olivenöl | Zitrone  
*grilled octopus | black lentils | apple | fennel | dill | bell pepper | JOTTIS olive oil | lemon*

## FLEISCH | *meat*

Folgende Gerichte sind ohne Beilagen.  
*Following dishes are without garnish.*

**148** *warm*  
**Keftedakia me Salsa** 9,90  
 Gebratene Hackbällchen vom Schwein | Tomatensauce  
*fried meatballs (pork) | tomato sauce*

**156** *warm*  
**Fileto-Kota-Meze** 9,90  
 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
*grilled chicken breast fillet*

**166** *warm*  
**Bifteki-Meze** 9,90  
 Hacksteak (Schwein) | Premium Feta-Käse gefüllt  
*minced meat (pork) | filled with premium feta cheese*

**167** *warm*  
**Giros-Meze** 9,90  
 Geschnetzeltes vom Schwein | Zwiebeln | von unserem Koch Ilias mit Liebe mariniert und auf einem Spieß geschichtet  
*sliced meat (pork) | onions*

**168** *warm*  
**Pidakia-Meze** 13,90  
 2 gegrillte Lammkoteletts vom Lammcarée  
*2 grilled lamb chops from a loin of lamb*

**169** *warm*  
**Suflaki-Meze** 9,90  
 Magerer Fleischspieß (Schwein, vom Filet)  
*lean pieces of meat (pork) on a skewer*

**150** *warm*  
**Spetzofai** 9,90  
 Gebratene Knoblauchwurst | Paprika | Tomatensauce  
*fried farmer sausage | bell pepper | tomato sauce*

**152** *warm*  
**Arni Marinato** 14,90  
 Dünne Lammfilet-Scheiben | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne | Premium Schafskäse | Griechischer Bergkäse | Zitrone | JOTTIS Olivenöl | am Tisch angeflammt  
*thin slices of lamb fillet | cherry tomatoes | arugula | pine nuts | premium feta cheese | greek mountain cheese | lemon | JOTTIS olive oil | flamed at the table*

**154** *warm*  
**Mousaka-Meze** 8,90  
 Auberginen-Kartoffel-Auflauf | Hackfleisch (Schwein)  
*eggplant-potato casserole | minced meat (pork)*

## SALAT | *salad*

-  **118** *kalt*  
**Lachano Salata** **5,90**  
 Krautsalat (hausgemacht)  
*coleslaw (home-made)*
-  **130** *kalt*  
**Choriatiki** **13,90**  
 Griechischer Bauernsalat nach kretischer Art  
*Greek salad (Cretan style)*  
 Kirschtomaten | Gurken | Paprika | Premium Feta-Käse | Kalamata-Oliven | Zwiebeln | JOTTIS Olivenöl | Essig | zerbröselter Dakos (Gersten-Zwieback aus Kreta)  
*cherry tomatoes | cucumbers | bell peppers | premium feta cheese | kalamata olives | onions | JOTTIS olive oil | vinegar | dakos (barley rusk from crete)*
-  **119** *kalt*  
**Mikti Salata** **6,90**  
 Kleiner gemischter Salat | Honig-Senf-Balsamico-Dressing  
*small mixed salad | honey-mustard-balsamic-dressing*
-  **134** *kalt*  
**Revithosalata** **7,90**  
 Kichererbsen | Paprika | Kirschtomaten | Minze | Premium Schafskäse | geröstete Pinienkerne | rote Zwiebeln | Apfel | Fenchel | Dill  
*chickpeas | bell pepper | cherry tomatoes | mint | premium feta cheese | roasted pine nuts | red onions | apple | fennel | dill*
-  **135** *kalt*  
**Vegan Revithosalata** **6,90**  
 Ohne Käse | vegan  
*without cheese / vegan*
-  **136** *kalt*  
**Salata Faki** **7,90**  
 Schwarze Linsen | Paprika | Kirschtomaten | Premium Schafskäse | Minze | geröstete Pinienkerne | rote Zwiebeln | Apfel | Fenchel | Dill  
*black lentils | bell pepper | cherry tomatoes | premium feta cheese | mint | roasted pine nuts | red onions | apple | fennel | dill*
-  **137** *kalt*  
**Vegan Salata Faki** **6,90**  
 Ohne Käse | vegan  
*without cheese / vegan*

## KARTOFFELN, REIS & PITA | *potatoes, rice & bread*

-  **121** *warm*  
**Patates Psites** **5,90**  
 Kleine gebratene Kartoffeln mit Haut | Zaziki | Tomaten | Rucola  
*small fried potatoes with skin | zaziki | tomatoes | arugula*
-  **122** *warm*  
**Skordopita** **3,90**  
 Original griechische Pita (Knoblauch-Fladenbrot)  
*original greek pita (garlic flatbread)*
-  **143** *warm*  
**Kritharaki** **6,90**  
 Griechische Reismudeln | Tomatensauce | Premium Feta-Käse  
*greek rice noodles | tomato sauce | premium feta cheese*
-  **163** *warm*  
**Kokkino Rizi** **3,90**  
 Reis | Tomatensauce  
*rice | tomato sauce*
-  **162** *warm*  
**Pommes Frites** **4,90**  
 Knusprige Pommes Frites  
*crispy french fries*
-  **161** *warm*  
**Trelopatates** **6,90**  
 Frische kleine Kartoffeln mit Haut | frittiert | hausgemachte scharfe Sauce | Minzjoghurt | geriebener Kefalograviera (Bergkäse)  
*fresh small potatoes with skin | deep-fried | home-made spicy sauce | mint yogurt | grated kefalograviera (mountain cheese)*
-  **141** *warm*  
**Überbackene Kartoffeln** **7,90**  
 Kartoffelscheiben | Käsesauce | Premium Schafskäse  
*slices of potatoes | cheese sauce | premium feta cheese | gratiné*



## SALATE | *salads*

**Choriatriki** 13,90

**Bauernsalat nach Kretischer Art**

*Greek salad (cretan style)*

Kirschtomaten | Gurken | Paprika |

Premium Feta-Käse | Kalamata-

Oliven | Zwiebeln | JOTTIS Oli-

venöl | Essig | zerbröselter Dakos

(Gersten-Zwieback aus Kreta)

*cherry tomatoes | cucumbers |*

*bell peppers | premium feta cheese |*

*kalamata olives | onions | JOTTIS*

*olive oil | vinegar | dakos (barley*

*rusk from crete)*

## GEMISCHTE SALATE | *mixed salads*

Blattsalat | Kirschtomaten |

Gurken | Paprika | Karotten |

Zwiebeln | getrocknete Tomaten |

Avocado | geröstete Pinienkerne |

Honig-Senf-Balsamico Dressing

*Leaf salad | cherry tomatoes | cucum-*

*bers | bell peppers | carrots | onions |*

*dried tomatoes | avocado | roasted*

*pine nuts | honey-mustard-balsamic*

*dressing*

**gegrilltes** 16,90

**Hähnchenbrustfilet |**

**geriebener Bergkäse**

*grilled chicken breast fillet |*

*mountain cheese*

**Lachs | eine extra** 20,90

**große Garnele**

*salmon | one extra-large*

*king prawn*

## UNSERE KLASSIKER | *our classics*

Beilagen: Salat | Pommes Frites | Tomatenreis

*Sides: salad | french fries | tomato rice*

**Suflaki** 17,90

Zarte, magere Fleischstücke

vom Filet (Schwein) am Spieß

*lean pieces of meat from the*

*tenderloin (pork) on a skewer*

**Bifteki** 17,90

Großes Hacksteak (Schwein) |

Premium Feta gefüllt

*big hash steak (pork) filled*

*with premium feta cheese*

**Giros** 16,90

Geschnetzeltes vom Schwein |

Zwiebeln | von unserem Koch Ilias

mit Liebe mariniert und auf einem

Spieß geschichtet

*meat cut into strips (pork) | onions*

**Giroflaki** 18,90

Giros | Suflaki (Schwein) |

Zwiebeln

*Giros | Suflaki (pork) | onions*

**Meteora** 23,90

Giros | Suflaki | Bifteki (Schwein) |

Lammkotelett | Hähnchenbrust-

filet | karamellisierter Bacon |

Zwiebeln

*Giros | Suflaki | Bifteki (pork) |*

*lamb chop | fillet of chicken breast |*

*bacon | onions*

**Suzuki** 17,90

Mettklöße (Schwein) |

Metaxasauce

*meatballs (pork) | metaxa sauce*

## PFÄNNCHEN | *pans*

Metaxasauce | Kräuter | Pilze |

Mediterrane Gemüse-Kartoffel-

Beilage | Salat

*in metaxa sauce | herbs | mushrooms*

*/ mediterranean vegetables-potato*

*garnish | salad*

**Schweinefilet-** 22,90

**medaillons**

*medaillons of pork fillet*

**Bifteki** 20,90

Großes Hacksteak (Schwein) |

Premium Fetakäse gefüllt

*big hash steak (pork) filled*

*with premium feta cheese*

## GRATINIERTES | *gratiné*

Metaxasauce | mit Käse über-

backen | Tomatenreis | Pommes

Frites | Salat

*metaxa sauce | with cheese gratiné |*

*tomato rice | french fries | salad*

**Giros** 18,90

**überbacken**

**Suflaki** 19,90

**überbacken**

## VEGETARISCH/VEGAN *vegetarian/vegan*

### **Ravioli mit Zucchini- dillbällchen** **17,90**

*ravioli-zucchini-dill-balls*  
gebratene Zucchini-  
dillbällchen | Ravioli mit Schafs- und Ziegenkäse gefüllt | Spinat-Zitronensauce | mediterranes Gemüse | Salat  
*fried zucchini-dill-balls | ravioli filled with sheep's and goat's cheese | spinach-lemon-sauce | mediterranean vegetables | salad*

### **Gemista, auch vegan ohne Joghurt** **16,90**

*Gemista, also vegan without yoghurt*  
geschmorte Paprika und Tomate | mit Reis gefüllt | Tomatensoße | mit oder ohne griechischem Joghurt | Salat  
*stewed bell pepper and tomato | filled with rice | tomato sauce | with or without greek yoghurt | salad*

### **Kichererbsen- bällchen mit Tomatensoße** **16,90**

*chickpeas with tomato sauce*  
Kichererbsenbällchen | Tomaten-  
sauce | Auberginen | Zucchini | Paprika | Premium Feta-Käse | rote Zwiebeln | Minze | geröstete Pinienkerne | Salat  
*chickpeas | tomato sauce | eggplant | zucchini | bell pepper | premium feta cheese | red onions | mint | roasted pine nuts | salad*

Weitere vegetarische und vegane Gerichte finden Sie bei den Mezedes - griechische Vorspeisen. Die Mezedes lassen sich zu einer Hauptmahlzeit kombinieren.

*More vegetarian and vegan dishes on our meze menu. Our mezes can be combined into a main meal.*

## NUDELGERICHTE | *pasta dishes*

Skioufikta Kretische Nudeln | Tomaten-Sahne-Sauce | Kräuter | JOTTIS Olivenöl | Kirschtomaten | Chili | frischgeriebener griechischer Bergkäse | geröstete Pinienkerne | Salat

*Skioufikta cretan pasta | tomato-cream sauce | herbs | JOTTIS olive oil | cherry tomatoes | chili | freshly grated greek mountain cheese | roasted pine nuts | salad*

### **Kretische Nudeln mit Bifteki** **17,90**

*cretan pasta with Bifteki*  
Großes Hacksteak (Schwein) | Premium Feta-Käse gefüllt  
*big hash steak (pork) filled with premium feta cheese*

### **Kretische Nudeln mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet** **17,90**

*cretan pasta with grilled chicken breast fillet*

### **Kretische Nudeln mit Lachsfilet und einer extra großen Garnele** **22,90**

*cretan pasta with salmon and one extra large prawn*

## FISCH | *fish*

Mediterrane Gemüse-Kartoffel-  
Beilage | Salat

*mediterranean vegetables-potato-garnish | salad*

### **Kalamares** **22,90**

*kalamares*  
Im Mehl gewälzte Tintenfischringe (frittiert)

*squid rings rolled in flour (deep-fried)*

### **Lachsfilet** **23,90**

*salmon fillet*  
Gebraten

*fried*

### **Garnelen** **27,90**

*prawns*  
4 extra große Garnelen mit Schale gebraten

*4 extra-large prawns with shell*

### **Fischteller** **27,90**

*fish plate*  
Lachsfilet | eine extra große Garnele mit Schale | Doradenfilet  
*salmon fillet | one extra large prawn with shell | fillet of sea bream*

### **Tsipoura** **23,90**

*Doradenfilets gebraten*  
*fried fillets of sea bream*

## LAMMSPEZIALITÄTEN *lamb specialities*

---

Qualitativ hochwertiges Premium  
Lammfleisch aus Neuseeland  
*premium quality lamb from new  
zealand*

Mediterrane Gemüse-Kartoffel-  
Beilage | Salat  
*mediterranean vegetables-potato-  
garnish | salad*

**Lammfilet mit 27,90**  
**Metaxasauce**  
*lamb fillet with metaxa  
sauce*

Premium Feta-Käse |  
geröstete Pinienkerne  
*premium feta cheese |  
roasted pine nuts*

**Lammfilet mit 27,90**  
**Rotwein-Rosmarin-Jus**  
*lamb fillet with red-wine-  
rosmarin sauce*

geröstete Pinienkerne  
*roasted pine nuts*

**Paidakia 28,90**

4 gegrillte Lammkoteletts  
vom Lammcarrée  
*4 grilled lamb chops from  
a loin of lamb*

## LAMM AUS DEM BACKOFEN *oven-baked lamb*

---

Qualitativ hochwertiges Premium  
Lammfleisch aus Neuseeland  
*premium quality lamb from new  
zealand*

Geschmorte Lammhaxe  
(12 Stunden bei 55° C) |  
Premium Feta-Käse | Salat  
*braised lamb shank (12 hours  
at 55° C) | premium feta cheese |  
salad*

**Lammhaxe 23,90**  
**mit Gemüse**  
*lamb shank with vegetables*

Auberginen | Zucchini | Paprika |  
Apfel | Riesenbohnen | Kartoffel-  
stampf  
*eggplant | zucchini | bell pepper |  
apple | giant beans | mashed  
potatoes*

**Lammhaxe 23,90**  
**mit Kritharaki**  
*lamb shank with Kritharaki*  
Griechische Langkornnudeln  
*greek orzo long grain noodles*

**Lammhaxe 23,90**  
**mit Stifado**  
*lamb shank with Stifado*

Geschmorte kleine Perlzwiebeln |  
Apfel | Zimt | Nelken | Kartoffel-  
stampf  
*braised small pearl onions | apple |  
cinnamon | cloves | mashed potatoes*

## UNSERE SPEZIALITÄTEN *our specialities*

---

Mediterrane Gemüse-Kartoffel-  
Beilage | Salat  
*mediterranean vegetables-potato-  
garnish / salad*

### **Rindersteak** 29,90 **sirloin beefsteak**

ca. 280 g Rohgewicht  
aus dem 800° Beefer  
*sirloin beefsteak ca. 280 g gross  
weight prepared in the 800° beeper*

### **mit Metaxasauce |** 32,90 **Pilze**

*with metaxa sauce / mushrooms*

### **mit Rotwein- Rosmarin-Jus** 32,90

*with redwine-rosmarin-sauce*

### **Hähnchen- brustfilet** 19,90

#### **chicken fillet**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
*grilled chicken breast*

### **Lemonato** 22,90

Hähnchenbrustfilet | Spinat-  
Zitronensauce | geröstete  
Pinienkerne  
*medallions of chicken breast /  
spinach-lemon-sauce / roasted  
pine nuts*

### **Riganato** 23,90

Schweinefiletmedaillons |  
Schafskäsesauce | Pilze |  
geröstete Pinienkerne  
*medallions of pork fillet in sheep's  
cheese sauce / mushrooms / roasted  
pine nuts*

### **Filet Ravioli** 23,90

Schweinefiletmedaillons | Ravioli  
mit Schafs- und Ziegenkäse  
gefüllt | Spinat-Zitronensauce |  
geröstete Pinienkerne  
*medallions of pork fillet / ravioli filled  
with sheep's and goat's cheese /  
spinach-lemon-sauce / roasted  
pine nuts*

## PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN *plates for two persons*

---

### **Platte Ena** 47,80

Giros | Suflaki | Bifteki (Schwein) |  
Lammkoteletts | Hähnchenbrust-  
filets | karamellisierte Bacon |  
Tomatenreis | Pommes Frites |  
Salat  
*Giros / Suflaki / Bifteki (pork) /  
lamb chops / chicken breast fillets /  
tomato rice / french fries / salad*

### **Platte Dio** 55,80

Hähnchenbrustfilets | Lammfilets |  
Lammkoteletts | mediterrane  
Gemüse-Kartoffel-Beilage | Salat  
*fillets of chicken breast / lamb fillets /  
lamb chops / mediterranean vegeta-  
bles potato garnish / salad*

### **Platte Tria** 55,80

Lachsfilets | 2 extra große Garnelen  
mit Schale | Doradenfilets |  
mediterrane Gemüse-Kartoffel-  
Beilage | Salat  
*salmon fillets / 2 extra-large prawns  
with shell / fillets of sea bream /  
mediterranean vegetables-potato-  
garnish / salad*

## GETRÄNKE | Drinks

### Biere | beers

Gilde Ratskeller	vom Fass	0,3 l	3,80
Alster	vom Fass	0,3 l	3,80
Hasseröder Dunkel	vom Fass	0,3 l	3,90
Hefeweizen	vom Fass	0,5 l	5,20
Alkoholfreies Hefeweizen	Flasche	0,5 l	5,20
Alkoholfreies Bier	Flasche	0,3 l	3,90
Malzbier <sup>1</sup>	Flasche	0,3 l	3,90

### Alkoholfreie Getränke | soft drinks

BIONADE Holunder		0,33 l	3,90
Holunder, Litschi, Ingwer-Orange			
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,3,9,12</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite <sup>3</sup> , Spezi <sup>1,3,9</sup>		0,2 l	2,90
		0,4 l	3,90
Schweppes		0,2 l	3,50
Bitter Lemon <sup>10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup>		0,4 l	4,90
Mineralwasser		0,25 l	3,20
		0,75 l	6,90
Mineralwasser ohne Kohlensäure		0,25 l	3,20
		1 l	7,90
Eistee Pfirsich <sup>9</sup>		0,4 l	4,90
Eistee Limone <sup>9</sup>		0,4 l	4,90

### Hausgemachte Limonaden | homemade lemonade

Mango Pfirsich		0,4 l	4,90
Soda   Minze			
Limone		0,4 l	4,90
Soda   Minze   Zitrone			

### Vaihinger Säfte | vaihinger juices

Orange, Apfel, Sauerkirsche, Rhababer, Maracuja		0,2 l	3,50
		0,4 l	4,90

Alle Säfte sind auch als Schorle bestellbar.

All juices are also available as Schorle.

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

## OFFENE WEINE | Open wines

### Weißweine | white wine

Imiglikos halbsüß	Glas	0,2 l	6,90
Hauswein fruchtig-trocken	Glas	0,2 l	7,90
Hauswein trocken	Glas	0,2 l	7,90
Retzina trocken	Glas	0,2 l	6,90
Malamatina Retzina trocken-geharzt	Flasche	0,5 l	10,90
Kechribari Retzina trocken-geharzt	Flasche	0,5 l	12,90
Samos vollsüß	Glas	0,2 l	7,90
Techni Alipias Qualitätswein	Glas	0,2 l	8,90
80% Sauvignon Blanc, 20% Assyrtiko			

### Roséweine | rose wine

Hauswein trocken	Glas	0,2 l	7,90
------------------	------	-------	------

### Rotweine | red wine

Imiglikos halbsüß	Glas	0,2 l	6,90
Hauswein trocken	Glas	0,2 l	7,90
Mavrodaphne vollmundig süß	Glas	0,2 l	7,90
Techni Alipias Qualitätswein	Glas	0,2 l	8,90
70% Cabernet Sauvignon, 30% Agioritiko			

### Weinschorle | spritzer

Weißwein mit Mineralwasser	Glas	0,2 l	6,90
-------------------------------	------	-------	------

## WEISSWEIN | *White wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### Loudas Sauvignon Blanc 27,90

100% Sauvignon Blanc

Anbauregion Meteora

300 Meter Höhe. Kontinentales Klima. Warme Winter, sonnige, warme und trockene Sommer. Glänzende gelb-grüne Farbe mit reichem Körper, fruchtigem Aroma und langem Abgang. Die Nase mit der Präsenz von tropischen Früchten, Traubenfrucht, Mango und Kiwi, zusammen mit seiner charakteristischen Säure, erzeugt einen kühlen, intensiven aromatischen Wein mit einem langen Nachgeschmack.

#### Loudas MALAGOUZIA 28,90

100% Malagouzia

Anbauregion Meteora

Unter den imposanten Meteora Felsen, Malagouzia findet man ein besonderes Ausdrucksfeld. Helle Farbe mit grünen Schattierungen und faszinierendem aromatischem Ausdruck von weißen Blumen, Zitrusblüten und weiß gepressten Früchten. Erfrischender Mund, komplexer und anhaltender Nachgeschmack.



#### Biblia Chora 34,90

Sauvignon Blanc 60%, Assyrtiko 40%

Anbauregion Pangeon/Kavala

Der Weißwein der Ktima Biblia Chora ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Griechische Weinbauern sind bekannt dafür, dass sie autochthone Trauben gerne mit internationalen Traubensorten zu Cuvées vereinen. Der Biblia Chora Weißwein ist ein Beweis für diese hohe Kunst des Weinbaus. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall. Genießen Sie diesen außergewöhnlich guten Qualitätswein vom Pangeon.

#### Sauvignon Blanc Alpha Estate 32,90

100% Sauvignon Blanc

Anbauregion Florina/ Amynteon

Der Sauvignon Blanc Weißwein von Alpha Estate hat eine glänzende, leicht gelbe Farbe mit grünem Schimmer. Die Sauvignon Blanc Trauben dieses ausgezeichneten Weißweins stammen aus der Region Amynteon, welche in einer Höhe zwischen 620 - 710m gedeihen. In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang.

## WEISSWEIN | *White wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### Lazaridis Amethystos 32,90

Sauvignon Blanc 60%, Assyrtiko 40%

Anbauregion Makedonien

Der Amethystos Weißwein ist eine Cuvée aus der Bordeaux-, der Sauvignon Blanc- und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Rebsorte „Assyrtiko“. Er ist kristallklar, in einigen Nuancen zart gelb-grün und duftet nach Hollunder, Pfirsich und Grapefruit vor blumigem Hintergrund. Er ist frisch und fruchtig im Geschmack und überzeugt durch seinen lang anhaltenden Abgang.

#### Gerovassiliou 34,90

Malagouzia 60%, Assyrtiko 40%

Anbauregion Makedonien

Die Trauben dieses griechischen Weißweins der Domaine Gerovassiliou reifen in der Nähe des malerischen Dorfes Epanomi bei Thessaloniki. Er wird zu jeweils 50 Prozent aus den autochthonen Rebsorten „Assyrtiko“ und Malagousia hergestellt. Er ist grün-gelb in der Farbe und weist in seinem fruchtigen Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer auf. Im Abgang ist er intensiv und anhaltend. Die gelungene Kombination der fruchtigen Aromen der Malagousia-Traube mit der feinrassigen Säure der Assyrtiko machen diesen Weißwein zu einem der besten seiner Klasse.

#### Hatzimichalis Chardonnay 34,90

100% Chardonnay

Anbauregion Atalani

Landwein aus Atalani, Rebsorte: Chardonnay. Dieser Chardonnay besitzt ein strohblondes Strahlen mit grünlichem Widerschein. Typische Farben von verschiedenen Blumen, Zitrone und Akazie bilden sich im Hintergrund ab. Er hat ein angenehmes ausgeglichenes Aroma, harmonische Strukturen und gibt einen fruchtigen Eindruck.



#### Theopetra Estate 32,90

Malagouzia 60%, Assyrtiko 40%

Anbauregion Meteora

Der trockene Theopetra Estate Weißwein wird aus biologisch angebauten Trauben der autochthonen Sorten Malagouzia und Assyrtiko gewonnen, welche auf dem Weinberg Mavran-gelos mit einer Steigung von 13-17 % nahe der Meteora Felsen in einer Höhe von 280 Metern prächtig gedeihen. Der intensiv hellfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen der Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen von Zitrus zu einem wundervollen Genusserebnis. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine knackige Säure, frisch-fruchtige Aromen und einen langen mineralischen Abgang aus.

## WEISSWEIN | *White wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### **Tselepos Santorini** **64,90**

100% Assyrtiko

##### **Anbauregion Santorini**

Die Santorini-Familie Chryssou liefert aus ihren Weinbergen bei Emporio, Akrotiri und Pyrgos die Trauben für diesen rekordverdächtigen Weißwein. Die Reben wachsen auf vulkanischer, mit hochporösem Bimsstein durchsetzter Asche. Sie sind zwischen 50 bis 100 Jahre alt. Gelesen werden 1.400 kg/ha. Damit gehört der „Canava Chryssou“ zu den Unikaten in der Weinwelt. Mineralisch einladender Wein mit feinen Nuancen von Orangenblüten und Mandarinen, komplex mit feiner Extraktsüße. Charakterstark mit den für Santorini typischen salzigen Noten. Druckvoll am Gaumen mit gut ausbalancierter Säure und einem herrlich breiten und vollen Körper, den man eigentlich nur von schweren Rotweinen her kennt. Kann man auch in der Flasche für 4-6 Jahre reifen lassen.

#### **Techi Alipias Wine Art Estate** **32,90**

80% Sauvignon Blanc 20% Assyrtiko

##### **Anbauregion Drama**

Die Weine der Region Drama sind von strahlender Sauberkeit geprägt. Die frischen Weißweine kommen meist schon zwei bis drei Monate nach der Lese auf den Markt. Reizvoll duftendes Bouquet mit Aromen die an Pink Grapefruit und Stachelbeere erinnern. Am Gaumen kräftig und saftig mit der Griffigkeit und dem Körper des Assyrtiko. Der Wein wirkt sehr straff und sauber, dabei erfrischend am Gaumen mit reifer süßer Frucht und einer leicht salzigen Note im Abgang. Schmeckt wie ein mineralischer Pouilly-Fumé mit ordentlich Power.

#### **Imiglikos** **21,90**

Ein fruchtiger, lieblicher Weißwein mit einem weichen Abgang.

## ROTWEIN | *Red wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### **Loudas SYRAH MERLOT** **28,90**

Syrah Merlot

##### **Anbauregion Meteora**

400 Meter Höhe. Kontinentales Klima. Warme Winter, sonnige, warme und trockene Sommer. Frischer tieferer Wein mit Aromen von Waldfrüchten und Schokolade. Reicher und ausgewogener Mund mit langem Nachgeschmack.

#### **Techi Alipias Wine Art Estate** **34,90**

70% Cabernet Sauvignon, 30% Agiorgitiko

##### **Anbauregion Drama**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase sehr duftig, mit viel reifer Zwetschge, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, noch etwas vom Ausbau im Holz geprägt, öffnet sich mit Luft, zeigt dann auch krautig-würzige Noten und etwas blonden Tabak. Im Gaumen schlank, frisch, fruchtbetont, die feinen Gerbstoffe stützen die knackige Frucht, eine wunderbare Säure schwingt mit, verleiht dem Wein Trinkfluss und Frische. Im Abgang wieder mit schwarzer Johannisbeere. Beide Trauben werden nach der klassischen Rotwein- Vinifizierung separat gekeltert. Nach der Gärung reift der Wein mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern.

#### **Hatzimichalis Cabernet Sauvignon** **38,90**

100% Cabernet Sauvignon

##### **Anbauregion Atalanti Valley**

Dieser Wein besitzt eine glänzende purpurrote Farbe. Im Aroma erinnert der Cabernet Sauvignon an Vanille, Kräuter und Früchte. Im Geschmack ist er samtig, reich und sehr elegant. Im Abgang ist er lang, kräftig, aber dennoch harmonisch. Durch die 10-monatige Reifung in neuen französischen Eichenholzfässern vervollständigt sich sein Charakter.

#### **Gerovassiliou** **36,90**

Syrah 60%, Limnio 20%, Merlot 20%

##### **Anbauregion Epanomi**

Dieser rote Landwein der Winzerfamilie Gerovassiliou aus Epanomi (nahe Thessaloniki) wird aus den Rebsorten Syrah (80%), Merlot (18%) und Grénache (2%) nach der klassischen Bordeaux-Methode hergestellt und reift ungefähr ein Jahr im Barrique. Rubinrot bis tiefdunkel in der Farbe weist dieser griechische Rotwein Aromen von schwarzen und roten Beeren mit etwas Pfeffer und einer röstigen Holznote auf. Am Gaumen entfaltet er komplexe Frucht mit viel Holz und trocknenden Tanninen. Sein recht würziger Abgang ist ordentlich anhaltend.

## ROTWEIN | *Red wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### Lazaridis Amethystos 37,90

**Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Limnio 10%**

**Anbauregion Drama**

Der rote Amethystos ist eine Komposition der Cabernet Sauvignon Traube mit kleineren Mengen der Merlot-Traube sowie der griechischen Rebsorte Limnio. Der purpurfarbene Wein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck.

#### Magic Mountain Nico Lazaridi 94,90

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

**Anbauregion Drama**

Seine samtige, dunkelrote Farbe und sein intensives Aroma nach roten Waldfrüchten und Zimt, machen diesen Wein einzigartig. Der Magic Mountain von Nico Lazaridi, wird 18 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern gelagert und dann weitere 16 Monate unter perfekten Bedingungen in der Flasche. Somit hat er einen lang anhaltenden Abgang .



#### Theopetra Estate Rot 34,90

**100% Limniona**

**Anbauregion Meteora**

Der trockene Theopetra Estate Rotwein wird aus biologisch angebauten Trauben der antiken thessalischen Sorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. An den Hängen des Theopetra Estate Weinguts Nahe der Meteora Klöster finden die Trauben optimale Bedingungen. Der kontrollierte Reifeprozess findet für 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern statt und weitere 12 Monate in der Flasche. Am Gaumen präsentiert sich der Biowein vollmundig mit reichen und samtigen Tanninen und einem feinwürzigen und komplexen Abgang.

#### Imiglikos 21,90

Ein lieblich vollaromatischer Rotwein, reich an Körper und Bouquet.



#### Biblia Chora 39,90

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko**

**Anbauregion Pangeon/Kavala**

Der Biblia Chora Rotwein von Ktima Biblia Chora ist eine gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Dadurch entsteht ein Wein mit komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, Karamell, Schokolade und im Abgang leichten Gewürznoten. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und mit lang anhaltendem Abgang.

## ROTWEIN | *Red wine*

---

### Flaschenweine 0,75 l | *Bottled wine 0,75 l*

#### Ovilos Biblia Chora 89,90

**100% Cabernet Sauvignon**

**Anbauregion Pangeon/Kavala**

Weingut: Biblia Chora. Unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz. Reichhaltigkeit, Dichte und die besonders feine Struktur im Einklang mit den samtigen Tanninen und dem langen Abgang zeichnen diesen besonderen Wein aus. Nur ausgewählte Trauben eines speziellen Weinberges werden nach der klassischen Methode gekeltert. Nach 18 monatigem Ausbau in neuen französischen Eichenholzfässern und anschließender Reifung in der Flasche.

#### Dyo Elies Kir Yianni 44,90

**Syrah, Merlot, Xinomavro**

**Anbauregion Imathia**

Der Dyo Elies von Kir Yianni verschmilzt den Charakter seiner drei Rebsorten auf einzigartige Weise. Merlot bietet den vollen Körper, Syrah fügt Würze und den samtigen Nachgeschmack hinzu und Xinomavro rundet das Ganze mit einem komplexen Bouquet und Struktur ab. Ein Wein von intensiver roter Farbe und Aromen von Erdbeeren, Kirschen und schwarzem Pfeffer, durchzogen von Vanille- und Tabaknoten, welche aus einer 16 monatigen Fasslagerung und anschließender 6 monatigen Flaschenlagerung resultieren. Am Gaumen zeigt sich seine Balance zwischen reichem fruchtigen Charakter, erfrischender Säure und weichen Tanninen. Ein langer Abgang unterstreicht seinen komplexen Charakter.

#### Blue Fox Ble Alepou Kir Yianni 89,90

**Syrah, Merlot, Xinomavro, Cabernet Sauvignon**

**Anbauregion Imathia**

Der Blue Fox oder Ble Alepou von Kir Yianni ist ein Rotwein von komplexem Charakter. Die Cuvée aus Syrah, Merlot, Xinomavro und Cabernet Sauvignon wird auf spezielle Weise hergestellt. Zunächst reifen alle vier Rebsorten für sich allein für 14 Monate in neuen Barrique Fässern. Anschließend reift der Wein als ganze Cuvée für 4 Monate in neuen Barrique Fässern und weitere 6 Monate in der Flasche. Der Blue Fox hat eine intensiv rote Farbe. Sein Bouquet ist durchzogen von Aromen nach Vanille, Schokolade und der Eiche des Fasses mit Noten von Waldfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich sein Volumen und seine dichte Textur. Der stark tanninhaltige Kir Yianni Wein hat einen langen würzigen Abgang.



## ROTWEIN | Red wine

### Flaschenweine 0,75 l | Bottled wine 0,75 l

#### Xinomavro Reserve Alpha Estate 49,90

Xinomavro 100%

Anbauregion Amynteon

Die sorgfältig ausgesuchten Reben des Xinomavro Reserve von Alpha Estate stammen aus dem Herzen des Appellationsgebiets Amynteon. Die 24 monatige Lagerung in französischen Allier Fässern bringen einen reichen und intensiven Wein hervor, welcher der nobelsten aller Rotweinsorten Nordgriechenlands, Xinomavro, idealen Ausdruck verleiht. Der Xinomavro Reserve ist von tiefroter Färbung, das Bouquet ist geprägt von Brombeeren und Heidelbeeren gepaart mit der süßen Vanille des Eichenfasses. Eine ausgezeichnete Tanninstruktur und sein ausgewogenes Säuregerüst erhalten seinen frischen Charakter für Jahre. Im Abgang ist er nachhaltig.

#### Alpha One Alpha Estate 119,00

Merlot 80%,Tannat 20%

Anbauregion Florina/Amynteon

Der Alpha One ist das Meisterstück von Alpha Estate. Jeder Jahrgang ist einzigartig und wird aus den 17 besten Fässern der Ernte vom Winzer selektiert. Somit ist auch die Zusammensetzung der Rebsorten jedes Jahr eine Andere. Der exklusive Rotwein reift für 36 Monate in neuen französischen Barrique Fässern, weitere 24 Monate in der Flasche und hat ein Reifepotenzial von bis zu 20 Jahren. Der Alpha One wird geprägt durch eine dunkle violette Farbe. Reich, mit intensiven Aromen nach roten Früchten, Kirschen und leicht süßer, würziger Eiche. Ein komplexes Bouquet mit vielseitigen Düften und eine Geschmacksbalance auf hohem Niveau. Ein besonders reicher Rotwein mit ausgezeichnet strukturierten Tanninen und einem eleganten Abgang.



#### Avaton Tsantali 69,90

Cabernet Sauvignon 80%, Limnio 20%

Anbauregion Berg Athos

In der einmaligen Öko-Atmosphäre des Berges Athos gedeiht die autochthone Traubensorte Limnio. Im Zusammenspiel mit der Cabernet Sauvignon Traube ergibt sie eine exzellente Cuvée mit Kultweinstatus. Purpurrot im Auge mit komplexen, fruchtigen, beerigen Noten im Barrique-Bouquet. Im Geschmack geschmeidig, elegant und auf einem schokoladigen Hintergrund.

## ROTWEIN | Red wine

### Flaschenweine 0,75 l | Bottled wine 0,75 l

#### Kormilitsa Gold Tsantali 320,00

80% Cabernet Sauvignon 20% Limnio

Anbauregion Mount Athos

Ein Wein von tiefscharlachroter Farbe, der die Komplexität und den imposanten Charakter widerspiegelt. In der Nase ein ätherisches, elegantes Bouquet von dunkelhäutigen Früchten (wie Pflaumen und Waldbeeren), Veilchen, Lakritz und verführerischen Tönen unterirdischer Vegetation. Ein Hauch von pfeffrigen Pflanzen macht sich leise bemerkbar. Im Mund gibt es eine muskulöse und üppige Struktur, die von robusten Tanninen und einer ausgewogenen Säure unterstützt wird. Ein sehr komplexer Wein mit einem bemerkenswerten Abgang. Die Trauben für KORMILITSA GOLD werden von bestimmten Rebpzellen geerntet, die ausschließlich für das Etikett ausgewählt wurden. Handverlesene Ernte. 24 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern. Reifung in der Flasche: 12-24 Monate.

## SPIRITUOSEN | Spirits

Ouzo 12	42 %	2 cl	3,00
Ouzo Plomari	40 %	2 cl	3,00
Ouzo Pilavas Nektar	38 %	2 cl	3,00
Ouzo Pilavas Nektar	38 %	20 cl	14,90
Tsipouro (Tresterbrand)	40 %	2 cl	3,90
Tsipouro Agioneri Meteora	40 %	2 cl	5,90
Tsipouro Dark Cave, 5 Jahre	40 %	2 cl	9,90
Wodka	40 %	2 cl	3,90
Fernet Branca	42 %	2 cl	3,90
Fürst Bismarck	38 %	2 cl	3,90
Malteser Aquavit	40 %	2 cl	3,90
Tequila	38 %	2 cl	3,90
Rum	40 %	2 cl	3,90
Bacardi-Cola <sup>1,3,9</sup>	37,5 %	0,3 l	8,90
Wodka-Lemon <sup>10</sup>	40 %	0,3 l	8,90
Whisky-Cola <sup>1,9,12</sup>	40 %	0,3 l	9,90

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

## SPIRITUOSEN | *Spirits*

---

Baileys <sup>1,9</sup>	17 %	2 cl	3,90
Amaretto <sup>1</sup>	27 %	2 cl	3,90
Averna	32 %	2 cl	3,90
Ramazotti	30 %	2 cl	3,90
Jägermeister	35 %	2 cl	3,90
Sambuca	40 %	2 cl	3,90

### Gin

Amici Gin Hannover		4 cl	13,50
Thomas Henry Botanical   Rosmarinzwieg   Limettenzeste			
Malfy Gin Rosa		4 cl	12,00
Thomas Henry Botanical   Grapefruitzeste			
Gin Mare		4 cl	13,50
Thomas Henry Botanical   Rosmarinzwieg			
Hendriks Tonic		4 cl	11,00
Thomas Henry Indian Tonic   Gurke			
Trinity Gin Hannover		4 cl	11,00
Thomas Henry Indian Tonic   Grapefruitzeste			

### Cognacs, Whiskys, Brandys

Metaxa 7* <sup>1</sup>	40 %	2 cl	3,90
Metaxa 12* Grand Olympian <sup>1</sup>	40 %	2 cl	6,90
Metaxa Gr. Fine 15 Jahre <sup>1</sup>	40 %	2 cl	7,90
Metaxa Private Reserve 30 Jahre <sup>1</sup>	40 %	2 cl	9,90
Hennessy <sup>1</sup>	38 %	2 cl	6,90
Remy Martin <sup>1</sup>	38 %	2 cl	6,90
Chivas Regal <sup>1</sup>	40 %	2 cl	6,90
Jonny Walker	40 %	2 cl	5,90
Jack Daniels	38 %	2 cl	5,90

### Champagner, Prosecco

Prosecco		0,75 l	24,90
Moët & Chandon Brut Impérial		0,75 l	109,00
Piccolo Moët & Chandon Brut Impérial		0,2 l	29,00

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig

<sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

## Vielen Dank für Ihren Besuch im Meteora!

Lassen Sie uns gerne wissen, wie zufrieden Sie mit Ihrem Aufenthalt waren.

Es wäre toll, wenn Sie sich kurz die Zeit nehmen, eine Bewertung bei Google oder Tripadvisor zu schreiben, damit helfen Sie uns und anderen Kunden bei der Suche und Auswahl eines Restaurants in Hannover. (Einfach nach «Meteora Hannover» suchen.)

Kennen Sie schon unseren Instagram-Account?  
Wir freuen uns auch dort über jegliches Feedback und jeden neuen Follower. Verlinken Sie uns gerne, wenn Sie möchten:

**@meteorahannover**

Wir bedanken uns im Voraus für die Rückmeldungen und stehen bei Fragen und weiteren Anliegen selbstverständlich gerne zur Verfügung!

Ihr Jioti und das Meteora-Team  
Panagiotis Katsanos

