



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

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

¹ 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 21,90

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

152 warm

Arni Marinato 16,90

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

016 kalt

Lachstartar 16,90

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

CREMES



011 kalt

Zaziki 6,90

Cremiger Joghurt | Knoblauch
creamy yogurt | garlic



014 warm

Fava 7,90

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



012 kalt

Tirokafteri 7,90

Pikante Schafskäsecreme |
Spitzpaprika
*spicy sheep's cheese cream |
pointed pepper*

015 kalt

Tarama 9,90

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

KÄSE | *cheese*



029 *warm*

Kefalograviera **12,90**

Leicht mehlierter, in Öl gebratener Hartkäse 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 **10,90**

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



031 *warm*

Feta Fournou **10,90**

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 **10,90**

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



038 *kalt*

Katsikisio Datteln **11,90**

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 **11,90**

Loukoumades

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

KÄSE | cheese



043 warm

Metsovone

11,90

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

8,90

Blätterteig | Premium Feta-Käse gefüllt | pikante Tomatenmarmelade

puff pastry | filled with premium feta cheese | spicy tomato jam



045 lauwarm | kalt

Tiroboukies

11,90

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

8,90

Blätterteig | Spinat und Premium Feta-Käse gefüllt | Minzjoghurt

puff pastry | filled with spinach and sheep's cheese | mint yogurt

GEMÜSE | *vegetables*



062 *warm*

Dolmadakia **8,90**

Mit Reis gefüllte Weinblätter | Zaziki | Zitrone | Chili | Pinienkerne

vine leaves / filled with rice / zaziki / lemon / chili



063 *warm*

Dolmadakia **10,90**

Lemonata

Mit Reis gefüllte Weinblätter | Zitronensauce | Chili | Dill | Pinienkerne

vine leaves filled with rice / lemon sauce / dill / chili



065 *warm*

Kolokithokeftedes **8,90**

Zucchini-dillbällchen | Minzjoghurt | Chili

zucchini-dill-balls / mint yogurt / chili



066 *warm*

Melitzanes **8,90**

Kolokithi Fournou

Geschmorte Auberginen- und Zucchinistücke | Tomatensauce | Paprika | Premium Schafskäse | Zwiebeln

braised eggplant-courgette slices / tomato sauce / premium feta cheese / onions



068 *warm*

Revithokeftedes **9,90**

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 **8,90**

Gegrillte Peperoni | Knoblauch-Öl | Zaziki

grilled pepperonis / garlic oil / zaziki



112 *warm*

Spitzpaprika Psites **8,90**

Gebratene Spitzpaprika | Meersalz

fried pointed pepper / sea salt



116 *kalt*

Pantsaria **10,90**

Rote Bete | Joghurt | Knoblauch | Apfel | Fenchel | Dill | Walnüsse

beetroot / yogurt / garlic / apple / fennel / dill / nuts

GEMÜSE | *vegetables*

-  **120** *warm*
Stifado **8,90**
Geschmorte kleine Perlzwiebeln | Zimt | Nelken
braised small pearl onions | cinnamon | cloves
-  **139** *warm*
Pfannengemüse **7,90**
Kurzgebratenes Gemüse
short-fried vegetables
-  **142** *warm*
Gigantes **9,90**
Weiße Riesenbohnen | Tomatensauce | Premium Feta-Käse
white giant beans | tomato sauce | premium feta cheese
-  **144** *warm*
Manitaria Metaxa **9,90**
Pilze | Metaxasauce
mushrooms | metaxa sauce
-  **145** *warm*
Manitaria Knoblauch **9,90**
Gebratene Pilze | geriebener Hartkäse (Kefalotiri)
fried champignons | grated greek mountain cheese (Kefalotiri)
-  **146** *warm*
Vegan Manitaria Knoblauch **8,90**
Ohne Käse | vegan
without cheese | vegan
-  **073** *warm*
Chorta **8,90**
Blanchiertes Blattgemüse | zerbröselter Dakos (Zwieback) | Kartoffelstampf | JOTTIS
Olivenöl | Zitrone
blanched leafy vegetables | dakos (rusk) crumbs | mashed potatoes | JOTTIS olive oil | lemon

FISCH | *fish*

081 *warm*

Garides Paniert 11,90

Fünf panierte Garnelen | Kataifi (Engelshaar) | Paprika | Knoblauch-Creme
five breaded prawns | kataifi | bell pepper | garlic cream

082 *warm*

Feta Garides 15,90

Zwei extra große Wildfang Garnelen mit Schale | Tomatensauce | Oliven | Kapern | Premium Feta-Käse | am Tisch zubereitet

two extra-large wild-caught king prawns in shell | tomato sauce | olives | capers | premium feta cheese | made at the table

083 *warm*

Garides Skordo 15,90

Zwei extra große Wildfang Garnelen mit Schale | Knoblauch | Butter | Petersilie | mit Metaxa am Tisch flambiert

two extra-large wild-caught king prawns in shell | garlic | butter | parsley | flambé with metaxa at the table

084 *warm*

Sardeles Tiganites 10,90

Leicht mehlierte, frittierte Sardellenfilets | Knoblauch-Dip
lightly floured fried anchovies | garlic dip

085 *warm*

Kalamaria Meze 10,90

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 15,90

Gegrillter Oktopus | schwarze Linsen | Apfel | Fenchel | Dill | Kartoffelstampf | JOTTIS Olivenöl | Zitrone

grilled octopus | black lentils | apple | fennel | dill | mashed potatoes | JOTTIS olive oil | lemon

091 *warm*

Lachsfilet Meze 14,90

Gebratener Lachs | Pistazien-Feta-Honig-Senf-Kruste | Zitrone

fried salmon fillet | pistachios-feta cheese-honey-mustard-crust | lemon

FLEISCH | *meat*

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

148 *warm*
Keftedakia **10,90**
me Salsa

Gebratene Hackbällchen vom
Schwein | Tomatensauce
fried meatballs (pork) | tomato sauce

156 *warm*
Fileto-Kota-Meze **10,90**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
grilled chicken breast fillet

166 *warm*
Bifteki-Meze **10,90**
Hacksteak (Schwein) |
Premium Feta-Käse gefüllt
*minced meat (pork) | filled with
premium feta cheese*

167 *warm*
Giros-Meze **10,90**
Geschnetzeltes vom Schwein |
Zwiebeln | von unserem Koch
Ilias mit Liebe mariniert und
auf einem Spieß geschichtet
sliced meat (pork) | onions

168 *warm*
Paidakia-Meze **14,90**
2 gegrillte Lammkoteletts
vom Lammcarée
*2 grilled lamb chops from a
loin of lamb*

169 *warm*
Suflaki-Meze **10,90**
Magerer Fleischspieß
(Schwein, vom Filet)
*lean pieces of meat (pork)
on a skewer*

150 *warm*
Spetzofai **10,90**
Gebratene Knoblauchwurst |
Paprika | Tomatensauce
*fried farmer sausage | bell pepper |
tomato sauce*

152 *warm*
Arni Marinato **16,90**
Dünne Lammfilet-Scheiben |
Kirschtomaten | Rucola |
Pinienkerne | Premium Schafs-
käse | Griechischer Hartkäse |
Zitrone | JOTTIS Olivenöl |
am Tisch angeflammt
*thin slices of lamb fillet | cherry
tomatoes | arugula | pine nuts |
premium feta cheese | greek cheese
| lemon | JOTTIS olive oil | flamed at
the table*

154 *warm*
Mousaka-Meze **9,90**
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 **14,90**
Griechischer Bauernsalat
nach kretischer Art
Greek salad (Cretan style)
Kirschtomaten | Gurken |
Paprika | Premium Feta-Käse |
Kalamata-Oliven | Zwiebeln |
JOTTIS Olivenöl | Essig | zerbrö-
selter 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 **7,90**
Kleiner gemischter Salat |
Honig-Senf-Balsamico-Dres-
sing
*small mixed salad | honey-mustard-
balsamic-dressing*
-  **134** *kalt*
Revithosalata **8,90**
Kichererbsen | Paprika | Kirsch-
tomaten | Minze | Premium
Schafskäse | geröstete Pinien-
kerne | 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 **7,90**
Ohne Käse | vegan
without cheese / vegan
-  **136** *kalt*
Salata Faki **8,90**
Schwarze Linsen | Paprika |
Kirschtomaten | Premium
Schafskäse | Minze | geröstete
Pinien-kerne | 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 **7,90**
Ohne Käse | vegan
without cheese / vegan

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

-  **121** warm **Patates Psites** **6,90**
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** **7,90**
Griechische Reismudeln | Tomatensauce | Premium Feta-Käse
greek rice noodles / tomato sauce / premium feta cheese
-  **163** warm **Kokkino Rizi** **4,90**
Reis | Tomatensauce
rice / tomato sauce
-  **162** warm **Pommes Frites** **5,90**
Knusprige Pommes Frites
crispy french fries
-  **161** warm **Trelopatates** **8,90**
Frische kleine Kartoffeln mit Haut | frittiert | hausgemachte scharfe Sauce | Minzjoghurt | geriebener Kefalograviera (Hartkäse)
fresh small potatoes with skin / deep-fried / home-made spicy sauce / mint yogurt / grated kefalograviera (cheese)
-  **141** warm **Überbackene Kartoffeln** **8,90**
Kartoffelscheiben | Käsesauce | Premium Schafskäse
slices of potatoes / cheese sauce / premium feta cheese / gratiné

SALATE | *salads*

Choriatriki 14,90

**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)*

mit gegrilltem 17,90

Hähnchenbrustfilet
*with grilled chicken
breast fillet*

mit Linsen/ 17,90

Kichererbsen
with lentils-chickpeas

mit gebratenem 22,90

**Lachs | Pistazien-
Feta-Honig-Senf-Kruste | eine
extra große Wildfang Garnele**
*fried salmon fillet | pistachios-
feta cheese-honey-mustard-
crust | one extra-large wild-
caught king prawn*

VEGETARISCH/VEGAN | *vegetarian/vegan*



Ravioli mit 18,90

Zucchinidillbällchen
ravioli-zucchini-dill-balls

gebratene Zucchinidillbällchen | Ravi-
oli 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*



Kichererbsen- 16,90

bällchen mit

Tomatensoße
chickpeas with tomato sauce

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



Gemista, auch 17,90

vegan ohne Joghurt
*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*

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 com-
bined into a main meal.*

UNSERE KLASSIKER | *our classics*

Beilagen: Salat | Pommes Frites | Tomatenreis

Sides: salad | french fries | tomato rice

Suflaki 19,90

Zarte, magere Fleischstücke vom Filet (Schwein) am Spieß
lean pieces of meat from the tenderloin (pork) on a skewer

Giros 18,90

Geschnetzeltes vom Schwein | Zwiebeln | nach Rezept von Alex mit Liebe mariniert und auf einem Spieß geschichtet
meat cut into strips (pork) | onions

Suzuki 19,90

Mettklöße (Schwein) | Metaxasauce
meatballs (pork) | metaxa sauce

Bifteki 21,90

Großes Hacksteak (Schwein) | Premium Feta gefüllt
big hash steak (pork) filled with premium feta cheese

Giroflaki 21,90

Giros | Suflaki (Schwein) | Zwiebeln
Giros | Suflaki (pork) | onions

Meteora 26,90

Giros | Suflaki | Bifteki (Schwein) | Lammkotelett | Hähnchenbrustfilet | karamellierter Bacon | Zwiebeln
Giros | Suflaki | Bifteki (pork) | lamb chop | fillet of chicken breast | bacon | onions

PFÄNNCHEN | *pans*

Metaxasauce | Kräuter | Pilze | Mediterrane Gemüse-Kartoffel-Beilage | Salat

in metaxa sauce | herbs | mushrooms | mediterranean vegetables-potato garnish | salad

Schweinefilet-medailleurs 25,90

medailleurs of pork fillet

Bifteki 23,90

Großes Hacksteak (Schwein) | Premium Fetakäse gefüllt
big hash steak (pork) filled with premium feta cheese

GRATINIERTES | *gratiné*

Metaxasauce | mit Käse überbacken | Tomatenreis | Pommes Frites | Salat

metaxa sauce | with cheese gratiné | tomato rice | french fries | salad

Giros überbacken 20,90

Suflaki überbacken 21,90

NUDELGERICHTE | *pasta dishes*

Skioufikta Kretische Nudeln |
Tomaten-Sahne-Sauce | Oliven
| Kräuter | JOTTIS Olivenöl |
Kirschtomaten | Chili | frisch-
geriebener griechischer Hart-
käse | geröstete Pinienkerne |
Salat

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

**Kretische Nudeln 18,90
mit Bifteki**

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

**Kretische Nudeln 18,90
mit gegrilltem**

Hähnchenbrustfilet
*cretan pasta with grilled
chicken breast fillet*

**Kretische Nudeln 24,90
mit Lachsfilet mit**

**Pistazien-Feta-Honig-
Senf-Kruste und einer
extra großen Wildfang
Garnele**
*cretan pasta with salmon
with pistachios-feta cheese-
honey-mustard-crust and
one extra large wild-caught
prawn*

FISCH | *fish*

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

Kalamares 25,90

Im Mehl gewälzte Tinten-
fischringe (frittiert)
squid rings rolled in flour (deep-fried)

Lachsfilet 28,90

Gebratenes Lachsfilet |
Pistazien-Feta-Honig-Senf-
Kruste | eine extra große
Wildfang Garnele
*fried salmon fillet | pistachios-feta
cheese-honey-mustard-crust | one
extra-large wild-caught prawn*

Garnelen 31,90

4 extra große Wildfang
Garnelen mit Schale gebraten
*4 extra-large wild-caught prawns
with shell*

Fischteller 32,90

Gebratenes Lachsfilet |
Pistazien-Feta-Honig-Senf-
Kruste | eine extra große Wild-
fang Garnele mit Schale | Dora-
denfilet | Tomaten | Paprika |
Kapern | Oliven | Olivenöl |
Zitrone

*fried salmon fillet | pistachios-feta
cheese-honey-mustard-crust | one
extra large prawn with shell | fillet of
sea bream | tomatoes | bell pepper |
capers | olives | oliveoil | lemon*

Tsipoura 29,90

Doradenfilets (ca. 400 g)
gebraten | Tomaten | Paprika
| Kapern | Oliven | Olivenöl |
Zitrone

*fried fillets of sea bream | tomatoes |
bell pepper | capers | olives | oliveoil |
lemon*

LAMMSPEZIALITÄTEN *lamb specialities*

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

Kartoffelstampf | Karotten-
stampf | Salat
*mashed potatoes | mashed carrots |
salad*

Lammfilet mit 31,90
Metaxasauce
*lamb fillet with metaxa
sauce*

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

Lammfilet mit 31,90
Rotwein-Rosmarin-Jus
*lamb fillet with red-wine-
rosmarin sauce*
geröstete Pinienkerne
roasted pine nuts

Paidakia 34,90
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 **25,90**
mit Gemüse
lamb shank with vegetables
Auberginen | Zucchini |
Paprika | Apfel | Riesenbohnen |
Kartoffelstampf
*eggplant | zucchini | bell pepper |
apple | giant beans | mashed
potatoes*

Lammhaxe **25,90**
mit Kritharaki
lamb shank with Kritharaki
Griechische Langkornnudeln
greek orzo long grain noodles

Lammhaxe **25,90**
mit Stifado
lamb shank with Stifado
Geschmorte kleine Perl-
zwiebeln | Apfel | Zimt |
Nelken | Kartoffelstampf
*braised small pearl onions | apple |
cinnamon | cloves | mashed potatoes*

UNSERE SPEZIALITÄTEN *our specialities*

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

Rindersteak **32,90**
sirloin beefsteak
ca. 280 g Rohgewicht
aus dem 800° Beefer
*sirloin beefsteak ca. 280 g gross
weight prepared in the 800° beeper*

mit Metaxasauce | **34,90**
Pilze
with metaxa sauce | mushrooms

mit Rotwein- **34,90**
Rosmarin-Jus
with redwine-rosmarin-sauce

Hähnchen- **21,90**
brustfilet
chicken fillet
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
grilled chicken breast

Lemonato **23,90**
Hähnchenbrustfilet | Spinat-
Zitronensauce | geröstete
Pinienkerne
*medallions of chicken breast |
spinach-lemon-sauce | roasted
pine nuts*

Riganato **25,90**
Schweinefiletmedaillons |
Schafskäsesauce | Pilze |
geröstete Pinienkerne
*medallions of pork fillet in sheep's
cheese sauce | mushrooms | roasted
pine nuts*

Filet Ravioli **25,90**
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 **53,80**

Giros | Suflaki | Bifteki
(Schwein) | Lammkoteletts |
Hähnchenbrustfilets | karamel-
lisierter Bacon | Tomatenreis |
Pommes Frites | Salat
*Giros | Suflaki | Bifteki (pork) |
lamb chops | chicken breast fillets |
tomato rice | french fries | salad*

Platte Dio **69,90**

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

Platte Tria **65,80**

Gebratenes Lachsfilets |
Pistazien-Feta-Honig-Senf-
Kruste | 2 extra große Wildfang
Garnelen mit Schale | Doraden-
filets | Tomaten | Paprika |
Kapern | Oliven | Olivenöl |
Zitrone | mediterrane Gemüse-
Kartoffel-Beilage | Salat
*fried salmon fillets | pistachios-
feta cheese-honey-mustard-crust |
2 extra-large wild-caught prawns
with shell | fillets of sea bream |
tomatoes | bell pepper | capers |
olives | oliveoil | lemon | mediterranean
vegetables-potato-garnish |
salad*

GETRÄNKE | *Drinks*

Biere | *beers*

Gilde Ratskeller	vom Fass	0,3 l	3,90
Alster	vom Fass	0,3 l	3,90
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 ¹	Flasche	0,3 l	3,90

Alkoholfreie Getränke | *soft drinks*

BIONADE Holunder		0,33 l	3,90
Holunder, Litschi, Ingwer-Orange			

Coca-Cola ^{1,3,9} , Coca-Cola Zero ^{1,3,9,12} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³ , Spezi ^{1,3,9}		0,2 l	2,90
		0,4 l	3,90

Schweppes		0,2 l	3,50
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ^{1,3}		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 ⁹		0,4 l	5,90
Eistee Limone ⁹		0,4 l	5,90

Hausgemachte Limonaden | *homemade lemonade*

Mango Pfirsich		0,4 l	5,90
Soda Minze			
Limone		0,4 l	5,90
Soda Minze Zitrone			

Vaihinger Säfte | *vaihinger juices*

Orange, Apfel, 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.

¹ mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig

¹² enthält eine Phenylalaninquelle

OFFENE WEINE | *Open wines*

Weißweine | *white wine*

Imiglikos <i>halbsüß</i>	Glas	0,2 l	6,90
Hauswein <i>fruchtig-trocken</i>	Glas	0,2 l	7,90
Hauswein <i>trocken</i>	Glas	0,2 l	7,90
Retzina <i>trocken</i>	Glas	0,2 l	6,90
Malamatina Retzina <i>trocken-geharzt</i>	Flasche	0,5 l	10,90
Kechribari Retzina <i>trocken-geharzt</i>	Flasche	0,5 l	12,90
Samos <i>vollsüß</i>	Glas	0,2 l	7,90
Techni Alipias <i>Qualitätswein</i>	Glas	0,2 l	8,90

80% Sauvignon Blanc, 20% Assyrtiko

Roséweine | *rose wine*

Hauswein <i>trocken</i>	Glas	0,2 l	7,90
--------------------------------	------	-------	------

Rotweine | *red wine*

Imiglikos <i>halbsüß</i>	Glas	0,2 l	6,90
Hauswein <i>trocken</i>	Glas	0,2 l	7,90
Mavrodaphne <i>vollmundig süß</i>	Glas	0,2 l	7,90
Techni Alipias <i>Qualitätswein</i>	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

28,90

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

29,90

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 Fruchtroma, 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

34,90

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.

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 29,90

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.

Techni Alipias Wine Art Esatate 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 Eichenholzfassern 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.

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.

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 ^{1,3,9}	37,5 %	0,2 l	8,90
Wodka-Lemon ¹⁰	40 %	0,2 l	8,90
Whisky-Cola ^{1,9,12}	40 %	0,2 l	9,90

¹ mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig

¹² enthält eine Phenylalaninquelle

SPIRITUOSEN | *Spirits*

Baileys ^{1,9}	17 %	2 cl	3,90
Amaretto ¹	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 Rosmarinzweig Limettenzeste			
Malfy Gin Rosa		4 cl	12,00
Thomas Henry Botanical Grapefruitzeste			
Gin Mare		4 cl	13,50
Thomas Henry Botanical Rosmarinzweig			
Hendriks Tonic		4 cl	11,00
Thomas Henry Indian Tonic Gurke			

Cognacs, Whiskys, Brandys

Metaxa 7* ¹	40 %	2 cl	3,90
Metaxa 12* Grand Olympian ¹	40 %	2 cl	6,90
Metaxa Gr. Fine 15 Jahre ¹	40 %	2 cl	7,90
Metaxa Private Reserve 30 Jahre ¹	40 %	2 cl	9,90
Hennessy ¹	38 %	2 cl	6,90
Remy Martin ¹	38 %	2 cl	6,90
Chivas Regal ¹	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

¹ mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig

¹² 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

