



Ich heiße Sie herzlich hier im Achilles Willkommen.

Mein Name ist Georgios Mitolidis .

Ich Sorge dafür, dass es Dir in meiner Taverne an nichts mangelt.

Denn wie sagte Sokrates schon?

„Wir leben nicht um zu essen, wir essen, um zu leben.“

Lasse den Alltag hinter Dir und sei mein Gast.

Montag - Freitag

17.00-22.00

Samstag-Sonntag

11.30-14.30

17.00-22.00

05303-9903714

taverne-achilles.de



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

(01)	Zaziki	5,50 €
(02)	Portion Oliven ⁽⁶⁾	4,50 €
(03)	Portion Peperoni	4,50 €
(04)	Feta mit Salat	8,50 €
	<i>Griechischer Schafskäse, Zwiebeln und Olivenöl</i>	
(05)	Kapanisti	8,00 €
	<i>Schafskäse mit scharfen roten Paprika, Dill, Petersilie und Olivenöl</i>	
(07)	Auberginensalat	8,50 €
	<i>Auberginen mit Knoblauch, Zwiebeln, Dill, Petersilie, Schafskäse, Mayonnaise, Essig und Olivenöl</i>	
(08)	Kalamarissalat	10,00 €
	<i>Tintenfisch mit griechischen Gewürzen, Olivenöl und Weinessig</i>	
(12)	Meze Teller	14,00 €
	<i>Auserlesene Köstlichkeiten aus unserem Vorspeisenprogramm (1 bis 4 Personen) Preis pro Person</i>	

Warme Vorspeisen

(17)	Feta-Grill	8,50 €
	<i>griechischer Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Oliven ⁽⁶⁾ und Zwiebeln</i>	
(18)	Feta Saganaki	8,50 €
	<i>griechischer Schafskäse im Teigmantel mit Salat</i>	
(20)	Dolmadakia	7,50 €
	<i>Weinblätter mit Reis gefüllt und Zaziki</i>	
(21)	Gegrillte Peperoni	8,00 €
	<i>mit Knoblauchsauce</i>	
(22)	Tiropitakia	7,50 €
	<i>Blätterteig gefüllt mit Schafskäse</i>	

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



(23)	Spanakopitakia <i>Blätterteig gefüllt mit Blattspinat</i>	7,50 €
(25)	Burekia <i>Auberginenscheiben paniert mit Schafskäse gefüllt</i>	8,50 €
(28)	Frische Champignons ⁽³⁾ <i>im Pfännchen gebraten mit Metaxasauce, Crème fraich ^(4,7) und frischen Kräutern</i>	9,50 €
(29)	Gebratene Zucchini <i>mit Zaziki</i>	9,50 €
(30)	Gebratene Auberginen <i>mit Zaziki</i>	9,50 €
(31)	Meeresfrüchte Saganaki <i>Meeresfrüchte in pikanter Sauce mit Schafskäse</i>	12,00 €
(32)	Garides Saganaki <i>ausgelöste Scampi in Weißweinsauce mit Schafskäse</i>	13,00 €
(33)	Midia Saganaki <i>ausgelöste Muscheln in pikanter Sauce mit Schafskäse</i>	12,50 €
(34)	Midia <i>gebratene Muscheln mit Zaziki</i>	12,50 €
(35)	Gebratene Peperoni <i>mit Zaziki</i>	8,00 €
(36)	Dolmadakia <i>gefüllte Weinblätter mit Reis in Spezialsauce und Butterkäse ⁽¹⁾ überbacken</i>	9,50 €

Suppen

(40)	Hühnersuppe	4,00 €
(41)	Bohnensuppe	4,00 €
(42)	Gulaschsuppe	4,00 €
(43)	Tomatensuppe	4,00 €



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



TAVERNE ACHILLES



Salate

(60)	Weißkohlsalat nach griechischer Art	4,00 €
(61)	Gurkensalat <i>fein würzig abgestimmt</i>	4,00 €
(62)	Tomatensalat <i>pikant und schmackhaft</i>	4,00 €
(63)	Paros-Salat <i>grüner Salat, Tomaten, Oliven (6), Sardellenfilet und Ei</i>	9,50 €
(64)	Nemessiss-Salat <i>Tomaten, Gurken, Oliven (6), Peperoni, Schafskäse, Paprika, Zwiebeln, pikant gewürzt</i>	10,50 €
(65)	Parga-Salat <i>Weißkohl, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven (6), Weinblätter, Zwiebeln und Zaziki</i>	9,50 €
(66)	Rhodos-Salat <i>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Ei und Schinken (4)</i>	9,50 €

Unsere Salatdressings bereiten wir mit feinen Zutaten zu wie: naturreinem, griechischen Olivenöl, griechischem Meersalz, trockenem Wein, feinen Kräutern u.v.m.



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Hauptgerichte

Spezialitäten des Hauses vom Grill

(70)	Gyros	13,50 €
	geröstetes Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites, Reis und Salat	
(71)	Pita Gyros	14,00 €
	mit Pommes frites, Reis und Salat	
(72)	Bifteki	11,00 €
	drei Hacksteaks mit Pommes frites, Reis und Salat	
(73)	Bifteki	17,50 €
	1 großes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites, Reis und Salat	
(74)	Suflaki	16,00 €
	zwei Schweinelachsspieße mit Pommes frites, Reis und Salat	
(75)	Suzuki mit Tomatensauce	11,50 €
	vier Hacksteaks mit Pommes frites, Reis und Salat	
(76)	Leber	13,50 €
	mit gegrillten Zwiebeln, Pommes frites, Reis und Salat	
(77)	Paprikaspieße	19,50 €
	Schweinefiletstücke mit Paprika, Zwiebeln dazu Pommes frites, Reis und Salat	
(79)	Schweinefiletmedaillons	18,00 €
	gegrillt mit Pommes frites, Reis und Salat	
(80)	Schweinefiletmedaillons	19,50 €
	gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Reis und Salat	
(81)	Schweinefilet	19,50 €
	gefüllt mit Schinken und Käse (1) dazu Pommes frites, Reis und Salat	
(82)	Schweinefilet	19,00 €
	gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites, Reis und Salat	
(83)	Schweinesteak (ca. 200g)	16,00 €
	mit Pommes frites, Reis und Salat	
(84)	Filetspieß vom Schwein	19,00 €
	mit Pommes frites, Reis und Salat	

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



(85)	Eine Portion Gyros und zwei Suzuki mit Pommes frites, Reis und Salat	19,00 €
(86)	Eine Portion Gyros und ein Hühnerbrustfilet mit Pommes frites, Reis und Salat	18,00 €
(87)	Eine Portion Gyros und zwei Lammkoteletts mit Pommes frites, Reis und Salat	19,00 €
(88)	Eine Portion Gyros und zwei Schweinesteaks mit Pommes frites, Reis und Salat	18,00 €
(89)	Eine Portion Gyros und zwei Schweinkotelett mit Pommes frites, Reis und Salat	18,00 €
(90)	Eine Portion Gyros und einem Schweinefilet mit Pommes frites, Reis und Salat	19,00 €
(92)	Eine Portion Gyros und Leber mit Pommes frites, Reis und Salat	18,00 €

Spezialitäten des Hausen vom Grill – Platten

(93)	Omonia Platte Gyros, 1 Suflaki, 2 Suzuki, 1 Leber, 1 Steak, mit Pommes frites, Reis und Salat	19,50 €
(94)	Philopappos Platte Gyros, 1 Suflaki, 1 Suzuki, 2 Steaks, mit Pommes frites, Reis und Salat	19,50 €
(95)	Vergina Platte Gyros, 1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, mit Pommes frites, Reis und Salat	19,50 €

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



(96)	Marathon Platte Gyros, 1 Leber, 1 Suflaki, Schweinefilet, 1 Suzuki, mit Pommes frites, Reis und Salat	19,50 €
(97)	Knosos Platte Gyros, 2 Suzuki, 1 Suflaki, mit Pommes frites, Reis und Salat	18,50 €
(98)	Piräus Platte Gyros, 2 Suflaki, mit Pommes frites, Reis und Salat	19,50 €
(99)	Theseion Platte 2 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Leber, 1 Schweinekotelett, mit Pommes frites, Reis und Salat	20,00 €
(100)	Zappion Platte 1 Steak, 1 Schweinekotelett, 2 Lammkoteletts, mit Pommes frites, Reis und Salat	20,00 €
(101)	Dion Platte 1 Suflaki, 2 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Steak, mit Pommes frites, Reis und Salat	20,00 €
(102)	Parthenon Platte 1 Steak, 1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki mit Pommes frites, Reis und Salat	20,50 €

Griechische Spezialitäten á la Chefkoch

(107)	Kotopulo Suflaki Hühnerfilet am Spieß dazu Backkartoffeln und Salat	18,50 €
-------	--	---------

Überbackene Gerichte:

(110)	Aphrodite-Teller Gyros in Metaxasauce mit Butterkäse (1) überbacken, Bratkartoffeln und Salat	18,50 €
(110a)	Aphrodite-Teller Gyros in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat	18,50 €
(111)	Ira-Teller Suflaki in Metaxasauce mit Butterkäse (1) überbacken, Bratkartoffeln und Salat	19,00 €
(111a)	Ira-Teller Suflaki in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat	19,00 €



(112)	Artemis-Teller	18,00 €
	Suzuki in Tomatensauce mit Butterkäse (1) überbacken, Bratkartoffeln und Salat	
(112a)	Artemis-Teller	18,00 €
	Suzuki in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat	
(114)	Dimitra-Teller	18,00 €
	2 Schweinesteaks in Metaxasauce mit Butterkäse (1) überbacken, Bratkartoffeln und Salat	
(114a)	Dimitra-Teller	19,00 €
	2 Schweinesteaks in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat	
(119)	Poseidon -Teller	20,50 €
	Schweinefilet in Metaxasauce mit Butterkäse (1) überbacken, Bratkartoffeln und Salat	

Spezialitäten aus der Pfanne nach Art des Hauses

(130)	Ikaros-Pfännchen	20,00 €
	zwei Hühnerbrustfilets mit Curryrahmsauce, dazu Kroketten und Salat	
(131)	Sokrates-Pfännchen	20,00 €
	Hühnerbrustfilets mit frischen Champignons (3), Shrimps und Rosinen, dazu Kroketten und Salat	
(140)	Menelaos-Pfännchen	21,50 €
	ausgelöste Scampi a la Chef, dazu Kroketten und Salat	
(141)	Tempel-Pfännchen	22,00 €
	ausgelöste Scampi in pikanter Sauce, dazu Kroketten und Salat	
(142)	Minoas-Pfännchen	22,00 €
	ausgelöste Scampi in Knoblauchsauce, dazu Kroketten und Salat	
(143)	Romios-Pfännchen	18,50 €
	Gyros in Cassisrahmsauce*, verfeinert mit Crème fraich (4,7), frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat	
(144)	Metikos-Pfännchen	18,50 €
	Gyros in pikanter Sauce verfeinert mit Crème fraich (4,7), Metaxa, frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat	

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig

TAVERNE ACHILLES

- | | | |
|---------|---|---------|
| (145) | Diogenis-Pfännchen
zwei Schweinesteaks in Cassisrahmsauce*, verfeinert mit Crème fraich (4,7),
frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21.50 € |
| (146) | Epidavros- Pfännchen
zwei Schweinesteaks in pikanter Sauce verfeinert mit Crème fraich (4,7),
Metaxa, frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21,50 € |
| (147) | Athos-Pfännchen
zwei Schweinemedallions in Cassisrahmsauce*, verfeinert mit Crème fraich (4,7),
frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21,00 € |
| (148) | Meteora - Pfännchen
zwei Schweinemedallions in pikanter Sauce verfeinert mit Crème fraich (4,7),
Metaxa, frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21,00 € |
| (153) | Korinth - Pfännchen
Lammrücken in Cassisrahmsauce*, verfeinert mit Crème fraich (4,7), frischen
Champignons(3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21,00 € |
| (154) | Nemea - Pfännchen
Lammrücken in pikanter Sauce verfeinert mit Crème fraich (4,7), Metaxa,
frischen Champignons (3) und frischen Kräutern, dazu Kroketten und Salat | 21,00 € |





Platten vom Grill für mehrere Personen

- | | | |
|-------|--|-------|
| (190) | Santorini-Platte (für 2 Personen)
Gyros, 2 Suzuki, 2 Suflaki, 2 Steaks und 2 Lammkoteletts mit Pommes frites,
Reis und Speziatsalat dazu 0,5 l Wein, zum Abschluss 2 Mocca | 46,00 |
| (191) | Andros-Platte (für 2 Personen)
Gyros, 2 Suzuki, 2 Stück Leber, 2 Suflaki und 2 Lammkoteletts mit Pommes
frites, Reis und Speziatsalat dazu 0,5 l Wein, zum Abschluss 2 Metaxa | 46,00 |
| (192) | Tinos-Platte (für 3 Personen)
Gyros, 3 Lammkoteletts, 3 Schweinesteaks, 3 Suzuki, 3 Stück Leber, 3 Suflaki
mit Pommes frites, Reis und Speziatsalat dazu 1,0 l Wein,
zum Abschluss 3 Cappuccino | 46,00 |
| (193) | Sifnos-Platte (für 4 Personen)
Gyros, 4 Suflaki, 4 Stück Leber, 4 Suzuki, 4 Schweinesteaks und 4
Lammkoteletts mit Pommes frites, Reis und Speziatsalat dazu 1,0 l Wein, zum
Abschluss 4 Ouzo nach griechischer Art | 69,00 |
| (194) | Amorgos-Platte (für 4 Personen)
Gyros, 4 Stück Leber, 4 Suzuki, 4 Schweinekoteletts mit Pommes frites, Reis
und Speziatsalat dazu 1,0 l Wein, zum Abschluss 4 Mocca | 92,00 |
| (195) | Naxos-Platte (für 4 Personen)
Gyros, 4 Schweinesteaks, 4 Schweinefilets und 4 Suflaki mit Pommes frites,
Reis und Speziatsalat dazu 1,0 l Wein, zum Abschluss 4 Metaxa | 92,00 |



Lammgerichte vom Grill

(160)	Paidakia	19,50 €
	Lammkoteletts mit Pommes frites, Reis und Salat	
(161)	frischer Lammrücken	22,00 €
	mit grünen Bohnen, Backkartoffeln und Salat	
(165)	frischer Lammrücken und Gyros	22,00 €
	mit Backkartoffeln und Salat	

Lammgerichte aus dem Topf

(170)	Lamm mit Backkartoffeln und Salat	20,00 €
(171)	Lamm mit grünen Bohnen und Salat	20,00 €
(172)	Lamm mit dicken Bohnen und Salat	20,00 €
(173)	Lamm mit Auberginen und Salat	20,00 €
(174)	Lamm mit Okraschoten und Salat	20,00 €
(175)	Lamm mit Spaghetti und Käse (1)	20,00 €
(176)	Lamm mit Kritharaki	20,00 €
	(griechische Reismudeln) und Käse (1) überbacken, dazu Salat	

Griechische Spezialitäten aus dem Backofen

(181)	Mousaka	19,00 €
	Auberginenaufbau nach griechischer Art	



Fischgerichte

(200)	Kalamaria	19,00 €
	panierter Tintenfisch, mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	
(201)	Rotbarschfilet	20,00 €
	mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	
(203)	gebratene Scholle	18,50 €
	mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	
(204)	frische Sardinen, gebraten	21,50 €
	mit Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	
(206)	Kalamaria	
	gefüllt mit Shrimps, Reis und Knoblauchsauce dazu	
	Bratkartoffeln, Gemüse und Salat	22,00 €
(212)	Scampis, gegrillt	
	mit Folienkartoffel, Gemüse und Salat	
(213)	Scampi -Suflaki	23,00 €
	Scampi gewickelt mit Schinkenspeck in Knoblauch-Zitronen -Sauce dazu	
	Risotto, Gemüse und Salat	



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Kinderkarte

Kinderkarte für unsere kleinsten Gäste

- | | | |
|-------|---|--------|
| (499) | Räuberteller | 0,00 € |
| | ein leerer Teller mit Besteck zum Räubern bei Mutti, Vati oder den Großeltern | |

Kinderkarte für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-------|--|--------|
| (500) | Schnitzel | 8,00 € |
| | Schweineschnitzel paniert mit Pommes, Reis und Salat | |
| (501) | Bifteki | 8,00 € |
| | 2 Hacksteaks mit Pommes, Reis und Salat | |
| (502) | Spaghetti | 8,00 € |
| | mit Hackfleischsauce | |
| (503) | Gyros | 8,00 € |
| | mit Pommes, Reis und Salat | |
| (504) | Suflaki | 8,00 € |
| | ein Spieß mit Pommes, Reis und Salat | |
| (505) | Kalamaris | 8,00 € |
| | Tintenfisch paniert, mit Pommes, Reis und Salat | |





Getränke für Kids

(510)	Apfelsaftschorle	2,00 €
(511)	Coca-Cola	2,00 €
(512)	Fanta	2,00 €
(513)	Sprite	2,00 €
(514)	Spezi	2,00 €
(515)	Apfelsaft	2,00 €
(516)	Orangensaft	2,00 €
(517)	Malzbier (Flasche)	2,00 €

Dessert

Joghurt

(292)	Joghurt mit Nüssen und Honig	6,00 €
(293)	Joghurt mit Früchten	6,00 €
(294)	Joghurt mit roter Grütze	6,00 €



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Getränke

Warme Getränke

(300)	Tasse Kaffee (9)	2,50	€
(302)	Griechischer Mocca (9)	2,50	€
(303)	Cappuccino (9)	3,00	€
(304)	Espresso (9)	2,50	€
(305)	Glas Tee mit Zitrone oder Milch	2,50	€
(306)	Glas Glühwein	3,00	€



Säfte

(310)	Orangensaft	0,20 l	3,00 €
(311)	Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
(312)	Kirschsaft	0,20 l	3,00 €
(313)	Pfirsichnektar	0,20 l	3,00 €
(314)	Tomatensaft (Direktsaft)	0,20 l	3,00 €
(315)	Traubensaft (Direktsaft)	0,20 l	3,00 €
(316)	Bananenfruchtsaftgetränk	0,20 l	3,00 €
(317)	Grapefruitsaft	0,20 l	3,00 €

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig

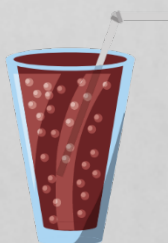


(318)	Multivitaminsaft	0,20 l	3,00 €
(319)	Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20 l	3,00 €
(320)	Apfelschorle	0,30 l	3,00 €
(321)	Apfelschorle	0,40 l	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

(330)	Coca-Cola (1. 9)	0,30 l	3,00 €
(332)	Fanta (1)	0,30 l	3,00 €
(334)	Sprite	0,30 l	3,00 €
(336)	Spezi (1,9)	0,30 l	3,00 €
(338)	Coca-Cola light (1. 9)	0,30 l	3,00 €
(339)	Harzer Grauhof	Flasche 0,25 l	2,50 €
(340)	Harzer Grauhof	Flasche 0,70 l	6,00 €
(341)	Bitter Lemmon	Flasche 0,30 l	2,50 €



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Biere

(350)	Einbecker		0,30 l	3,50 €
(351)	Einbecker		0,40 l	4,00 €
(352)	Alster		0,30 l	3,50 €
(353)	Alster		0,40 l	4,00 €
(355)	Weihenstephan Hefeweißbier	Flasche	0,50 l	4,50 €
(356)	Weihenstephan kristall	Flasche	0,50 l	4,50 €
(357)	Weihenstephan dunkel	Flasche	0,50 l	4,50 €
(358)	Einbecker alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,00 €
(359)	Malzbier	Flasche	0,33 l	3,00 €



Griechische Spirituosen

(365)	Metaxa *****	38% vol.	3,50 €
(366)	Metaxa *****	40% vol.	4,00 €
(369)	Ouzo	38% vol.	2,50 €
(370)	Ouzo Nr. 12	40% vol.	3,00 €

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



TAVERNE ACHILLES



Spirituosen (2cl)

(381)	Bismarck	38% vol.	3,50 €
(384)	Jägermeister	35% vol	3,50 €
(385)	Fernet Branca	42% vol	3,50 €
(386)	Russischer Wodka	40% vol.	4,00 €

Long-Drinks

(403)	Bacardi-Cola (1,9)	5,00 €
(404)	Wodka-Lemon	5,00 €
(405)	Wodka-Orange	5,00 €

Aperitifs (5cl)

(410)	Martini blanco oder rosso	16% vol.	4,50 €
(411)	Campari (1)	27% vol.	4,50 €



Offene griechische Weiß-Weine

(430)	Retsina Tsantali		
	trocken, fruchtiges Aroma, frischer Geschmack		
(431)	Imiglykos Tsantali	0,25 l	4,00€
	lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack		

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



TAVERNE ACHILLES



(432)	Makedonikos Tsantali	0,25 l	4,00 €
	Oinos Topikos aus Makedonia, halbtrocken, fruchtig im Geruch, erfrischender Geschmack		
(433)	Samos Tsantali	0,25 l	4,50 €
	süß, Qualitätslikörwein von der Insel Samos, Geruch nach Moskatos Trauben		
(434)	Xiros Tsantali	0,25 l	4,50 €
	Trocken. Fruchtiges Aroma, frischer Geschmack		
(435)	Demestica	0,25 l	4,50 €
	beliebter Wein, edles Aroma, fruchtig voller Geschmack		



Offene griechische Rot-Weine

(440)	Kokinelli Tsantali (Jahrgangswein)	0,25	4,00 €
	trocken, Fruchtiges Aroma, weicher Geschmack		
(441)	Imiglykos Tsantali	0,25 l	4,00 €
	lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack		
(442)	Makedonikos Tsantali	0,25 l	4,00 €
	Oinos Topikos aus Makedonika, halbtrocken angenehmes Aroma, weicher Geschmack		
(443)	Naosa Tsantali	0,25 l	4,00 €
	trocken, Qualitätswein, gealtert in kleinen Eichenfässern		
(444)	Roditis Tsantali	0,25 l	4,00 €
	Roséwein, trocken, fruchtig im Aroma, erfrischend im Geschmack		
(445)	Mavrodaphne Tsantali	0,25 l	4,50 €
	aus Patras, süß, Qualitätslikörwein mit elegantem Bouquet		
(446)	Demestica	0,25 l	4,00 €
	beliebter Wein, edles Aroma, fruchtig voller Geschmack		

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Griechische Flaschenweine* (0,75 l weiß)

(450)	Retsina Tsantali trocken, fruchtiges Aroma, frischer Geschmack	14,50 €
(451)	Imiglykos Tsantali lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack	14,50 €
(452)	Makedonikos Tsantali Oinos Topikos aus Makedonia, halbtrocken, fruchtiger Geruch, erfrischender Geschmack	16,50 €
(453)	Samos Tsantali süß, Qualitätslikörwein von der Insel Samos, wertvoller Geschmack, Geruch nach Moskatos Trauben	19,50 €
(454)	Xiros Tsantali trocken, fruchtiges Aroma, frischer Geschmack	19,50 €
(455)	Demestica beliebter Wein, edles Aroma, fruchtig voller Geschmack	

***Alle Flaschenweine original in Griechenland abgefüllt**



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig



Griechische Flaschenweine* (0,75 l rot)

(460)	Kokinelli Tsantali (Jahrgangswein)	14,50 €
	trocken, fruchtiges Aroma, weicher Geschmack	
(461)	Imiglykos Tsantali	14,50 €
	lieblich, elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack	
(462)	Makedonikos Tsantali	17,50 €
	Oinos Topikos aus Makedonika, halbtrocken, angenehmes Aroma, weicher Geschmack	
(463)	Naosa Tsantali	19,50 €
	trocken, Qualitätswein, gealtert in kleinen Eichenfässern	
(464)	Roditis Tsantali	19,50 €
	Roséwein, trocken, fruchtig im Aroma, erfrischend im Geschmack	
(465)	Mavrodaphne Tsantali	19,50 €
	aus Patras, süß, Qualitätslikörwein mit elegantem Bouquet	
(466)	Cava Tsantali	22,00 €
	trocken, rubinrot, gealtert in kleinen Eichenfässern	
(467)	Demestica	19,50 €
	beliebter Wein, edeles Aroma, fruchtig voller Geschmack	

***Alle Flaschenweine original in Griechenland abgefüllt**



1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker

6. Geschwärzt 7. Süßungsmittel 8. Chininhaltig 9. Koffeinhaltig