

Mytropolis

wurde im Jahr 2000 von der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.



Die besten ausländischen Lokale in Deutschland 2000

Madeleine Jakits
Madeleine Jakits, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER
Hamburg, Juli 2000

DER FEINSCHMECKER ist Deutschlands führendes Magazin für Genuß und Lebensart - jeden Monat neu.

Wir begrüßen Sie sehr herzlich in unserem griechischen Spezialitätenrestaurant „Mytropolis“. Seit 1996 betreiben wir dieses Restaurant in einer im Jahr 1866 erbauten Gründerzeitvilla.

Wir legen daher großen Wert auf die Frische der Produkte, sowohl im Einkauf, wie auch in der Zubereitung. Sämtliche Speisen werden durch uns stets frisch zubereitet. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn manche Gerichte etwas Zeit benötigen, da sämtliche Gerichte wirklich a la minute zubereitet werden. Bei der Wahl des Fleisches und des Fisches lassen wir uns vom täglichen Einkauf leiten und verwenden, soweit möglich, stets saisonale Produkte. Unser Rind stammt ausschließlich aus Argentinien. Auch bei sämtlichen anderen Fleischspezialitäten greifen wir auf hervorragende Stücke zurück; so finden Sie bei uns Lamm lediglich als Filet, Carre u.s.w. . .

Mit allen Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig die griechische Küche ist, Wobei wir aufgrund der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte stets beste Qualität der Zutaten verwenden, um Ihnen ein bestmögliches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Dies spiegelt sich in hervorragenden Bewertungen, z. B. im Feinschmecker, im Kreuzer, in den Reiseführern Marco Polo, Merian, etc. wieder. Vom Feinschmecker wurden wir bei der letzten Prämierung der besten ausländischen Lokale im Jahr 2000 unter diese gewählt.

Neben den klassischen griechischen Weinen der Marke Tsantalis arbeiten wir mit den Winzern Hatzimichalis sowie Lazaridis zusammen. Von diesen beziehen wir hervorragende Qualität insbesondere der Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wir Sie verwöhnen dürfen.

Familie Pathekas und Stamoulakis

Mittagskarte
Montag bis Freitag (außer Feiertage)
11:30 – 14:30

401 Feine Medaillons vom Rinderfilet in Estragonsauce mit Pommes frites und Salat	22,50
402 Kalbsleber in Madeirasauce mit Pommes frites gebratene Zwiebeln und Salat	17,50
403 Lachsfilet in Thymiansahnesauce mit Bandnudeln und Salat	16,50
406 Rigatoni (Nudeln) überbacken mit Tomatensahnesauce, Käse und Salat	12,50
407 Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken dazu Pommes frites und Salat	14,90
408 Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella in Schafskäsesauce, Bandnudeln und Salat	14,90
409 Mousaka Auflauf aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch mit Bechamelcreme und Salat	14,50
410 Gyros fein gewürzttes Geschnetzeltes vom Spieß mit Zaziki, Reis und Salat	14,50
411 Suflaki vom Grill, zarte magere Fleischstückchen am Spieß mit Zaziki, Reis und Salat	14,80
412 Feiner Spießsteller Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	18,50
413 Bifteki gehacktes vom Rind und Schwein mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Pommes frites und Salat	15,40
414 Jüwetzi Lammfleisch überbacken mit Kritharaki, Käse und Salat	15,50
415 Kalamares gegrillt oder aus der Pfanne mit Reis und Zaziki	15,40

Vorspeisen

01.	Pitabrot	2,00
1.	Scordopsomo (Knoblauchbrot)	4,30
2.	Babykalamares Salat mit Olivenöl, Balsamico und Ruccola	9,90
3.	Octopus vom Grill auf Rucolasalat mit Olivenöl Vinaigrette	15,50
4.	Tarama aus Kaviar Paste mit Olivenöl, Kartoffelmousse und frischen Zitronensaft	7,50
5.	Melitzanosalata Auberginenmousse mit Kräutern, weißer Balsamico, Olivenöl	7,90
6.	Babykalamares gefüllt mit Haloumi auf frischem Blattspinat und Olivenöl-Basilikumsauce	12,50
7.	Chtipiti Käsecreme aus Schafskäse mit verschiedenen Paprikasorten	8,50
8.	Griechische Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Balsamico	7,90
9.	Zaziki, die griechische Spezialität, griechischer Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, weißer Balsamico	4,80
10.	Gebratene Spitzpaprika mit Zaziki	7,80
11.	Gebratene Auberginen und Zucchini mit Zaziki	8,80
12.	Kritiko, Gebratener Schafskäse in Blätterteig eingerollt mit Sesam und Honig	9,50
13.	Haloumi Zypriotischer Käse, gebraten auf Ruccola, Feldsalat mit Walnüssen, Ciabattabrot und Olivenpesto	13,40
14.	Saganaki Schafskäse aus der Pfanne mit Ruccola, Feldsalat und Balsamicocreme	8,90
16.	Original griechischer Feta aus dem Backofen mit Tomatenscheiben, Paprika, Knoblauch, Oregano und Olivenöl	8,90
17.	Pikilia Variation aus kalten und warmen Vorspeisen	22,50
18.	Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Mini-Gurken, Kapernblättern, Tomaten (Rote Perle), Paprika und Olivenöl	12,50
19.	Gebratene Peperoni mit Balsamico, Olivenöl und Knoblauch	8,80
	Beilage Salat (klein)	5,80

Suppen

- | | | |
|-----|--|------|
| 20. | Tomatensuppe mit Klacks Basilikumpesto | 7,50 |
| 21. | Griechische Bohnensuppe | 6,50 |

Kindergerichte

- | | | |
|----|--|------|
| a. | Panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes frites | 8,50 |
| b. | Gyros mit Pommes frites | 8,90 |
| c. | Kalamarakia gebraten mit Pommes frites | 8,90 |
| d. | Rigatoni (Nudeln) überbacken mit Käse und Tomatensauce | 7,50 |
| e. | Pommes frites | 3,90 |

Für unsere kleinen Gäste ist an allen Speisen Ketchup und Mayonnaise dabei.

Meeresfrüchte und Fisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 35. | Kalamares (Tintenfisch) aus der Pfanne oder vom Grill, Zaziki, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 19,50 |
| 37. | Riesengarnelen vom Grill, mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat | 30,50 |
| 38. | Fischplatte vom Grill mit Baby-Kalamari, Wolfsbarschfilet, Riesengarnele, Zaziki, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat | 30,50 |
| 39. | Riesengarnelen ohne Schale in Knoblauchsauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat | 30,50 |
| 42. | Zanderfilet in Thymiansauce, Basmatireis, Brokkoli und Salat | 24,50 |
| 43. | Fileto Solomou frisches Lachsfilet in Senfsauce, Tagliolini und Salat | 22,50 |
| 44. | Kombination aus Kalamares vom Grill oder aus der Pfanne, mit Gyros, Pommes frites, Zaziki und Salat | 19,50 |
| 45. | Thalasina
Riesengarnele, Jacobsmuscheln in Trüffel-Sahnesauce, Tagliolini und Salat | 29,50 |
| 46. | Riesengarnelen
auf Wildkräuter und Rucolasalat mit gebratenem Fenchel, Ziegenkäse und aromatischem Balsamico-Dressing | 28,50 |

Schwein, Lamm und Rind

49.	Gyros, fein gewürztes Geschnetztes vom Spieß, mit Zaziki, Reis und Salat	18,50
50.	Suflaki vom Grill mit Zaziki, Reis und Salat	19,50
51.	Bifteki gehacktes vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse, Zaziki, Pommes frites und Salat	20,90
52.	Kalbsleber in Madeirasauce, Pommes frites, gebratene Zwiebeln und Salat	22,50
53.	Filetaki, Rinderfiletmedaillons in Trüffel-Sahnesauce, Tagliolini und Salat	30,50
58.	Feiner Spießteller Lammfilet, Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Pommes frites, Reis und Salat	23,90
59.	Lammcare (Lammkoteletts) mit Gemüse, Zaziki und Salat	29,50
60.	Lammfilet mit Zaziki, Gemüse und Salat	28,50
61.	Argentinisches Rinderfilet mit Champignonsauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	34,50
62.	Argentinisches Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse, Kartoffeln und Salat	34,50
63.	Lammfilet in Estragonsauce mit Basmatireis, Brokkoli und Salat	29,50
64.	Lammfilet in Gorgonzolasauce mit Bandnudeln und Salat	29,50
65.	Lammkrone mit Basmatireis und Salat	29,50
66.	Dionysos Teller Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	20,90
67.	Trikala Teller Suflaki, Suzukakia, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	22,90
68.	Fedra Teller, Lammcare, Lammfilet mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Salat	29,50
80.	Für zwei Personen Lammfilet, Lammcare, Rinderfiletmedaillons Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, Zaziki, Kritharaki und Salat	55,90

Aus dem Backofen und Pfannengerichte

85.	Mousaka Auflauf aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch, überbacken mit Bechamel Cremesauce, Parmesanraspel und Salat	17,90
86.	Rigatoni sto Furno Nudeln Überbacken mit Käse in Tomatensauce und Salat	14,50
87.	Kritharaki sto Furno (Reisnudeln) überbacken mit Tomatensauce, Käse und Salat	13,90
88.	Gyros Furno mit Käse und Metaxasauce überbacken, Pommes frites und Salat	18,90
89.	Überbackenes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und Metaxasauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	20,90
90.	Lammfleisch (Lammhaxe) überbacken mit Kritharaki, Käse und Salat	20,90
93.	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella in Schafskäse Sauce, Bandnudeln und Salat	22,50
94.	Filetspitzen aus Schweinefilet mit Champignons in Sahnesauce, Basmatireis, Brokkoli und Salat	20,90
95.	Schweinefilet- Medaillons gebraten in Olivenöl, Bernaisesauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Salat	22,90

Bei Bestellung Hausgemachter Saucen z.B. Metaxa-, Champignon-, Gorgonzola-, Schafkäse-, Estragon- oder Madeirasauce, erheben wir einen Aufschlag von 3,00 Euro. Bei Umbestellung von gemischtem Salat auf Bauernsalat, müssen wir einen Aufschlag von 3,90 Euro erheben.

Dessert

102.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
103.	Vanilleeis mit heißer Schokolade	7,50
106.	Joghurt – Original griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen und frischen Früchten	7,90
107.	Galaktobureko hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis und Caramelsauce	7,90
108.	Frische Feigen in heißer Cassissauce mit Vanilleeis	9,90

Warme Getränke

Kaffe Creme	3,30
Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Doppelter Espresso Macchiato	5,30
Capuccino	3,90
Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato	4,30
Latte Baileys 2 cl	4,90
Heiße Schokolade	3,90
Griechischer Kaffee / mit Satz	4,30
Grog mit 4 cl Rum	5,30
Schwarzer Tee	3,30
Griechischer Bergtee	4,90
Pfefferminztee mit frischer Minze	4,80
Griechischer Kamillentee	4,40

Alkoholfreie Getränke

		0,3l	0,4l
Coca Cola	(Koffeinhaltige Limonade)*	3,80	4,90
Coca Cola Light	(Koffeinhaltige Limonade)*	3,80	4,90
Fanta	(Orangenlimonade)*	3,80	4,90
Spezi*		3,80	4,90
Sprite		3,80	4,90
Apfelsaftschorle		3,80	4,90
			0,25l
Bitter Lemon	(Chininhaltige Limonade)		3,90
Tonic Water	(Chininhaltige Limonade)		3,90
Ginger Ale	(Chininhaltige Limonade)		3,90

Saft und Nektar

			0,25l
Frisch gepresster Orangensaft			4,60
		0,2l	0,4l
Bananennektar	(Fruchtgehalt 25%)	3,30	5,90
Kirschnektar	(Fruchtgehalt 40%)	3,30	5,90
Kiba		3,30	5,90
Johannisbeernektar	(Fruchtgehalt 33%)	3,30	5,90
Orangensaft	(aus Konzentrat, Fruchtgehalt 100%)	3,30	5,90
Apfelsaft	(aus Konzentrat, Fruchtgehalt 100%)	3,30	5,90

* mit Farbstoff

Wasser

	0,25l	0,75l
Mineralwasser Gourmet Bad Brambacher	2,50	6,50
Stilles Wasser Lichtenauer	2,50	
		1l
Griechisches Stilles Wasser		6,90

Bier

	0,3l	0,5l
Pils Kulmbacher vom Fass	3,90	5,40
Mönchshof Schwarzbier vom Fass	3,90	5,40
Kapuziner Hefe Weizen Hell vom Fass		5,50
Kapuziner Hefe Weizen Dunkel	- Kristall Weizen - Alkoholfreie Hefe	5,50
Clausthaler Alkoholfreies Bier	3,20	
Radler – Diesel	3,90	5,30

Longdrinks 4cl

Bacardi- Cola*	4cl	6,80
Campari Soda / Orange*	4cl	6,80
Wodka Lemon / Orange*	4cl	6,80
Gin Tonic*	4cl	6,80
Whiskey Cola*	4cl	6,80

Aperitifs

Martini Weiß	5cl	5,30
Martini Rot	5cl	5,30
Baileys	2cl	5,30
Sherry	5cl	4,30

* mit Farbstoff

Offene Weine

Rotweine

	0,25l	0,5l
Zafiraki Hauswein trocken - Aus Tyrnavos-Thessalien	7,20	13,90
Aroma nach Johannisbeeren, harmonisches Verhältnis zwischen Frucht und Säure		
Cabernet Sauvignon	7,90	15,50
Tiefe von Frucht, Reinheit, Aromatisches Bouquet von Eiche, reifen Roten Beeren. Zusammenspiel von Tannin und Fülle		
Merlot	7,90	15,50
Reinsortiger Merlot mit vielschichtigem Fruchtbouquet das an Rote Beeren erinnert und an Aromen von Pfeffer und Vanille		
Imiglykos Rot - Weiß Lieblich	6,80	13,20
Mavrodaphne - Dessertwein	6,90	13,40
Weinschorle Rot - Weiß	5,50	11,50

Weißweine

Moshofilero Hauswein - Aus Mantinia	7,20	12,90
Harmonisch mit erfrischender Fruchtfülle und floralem Duftstrauss		
Retsina Malamatina geharzt, trocken	6,90	13,50
Chardonnay	7,80	14,90
Helle goldene Farbe mit dezent grünlichen Reflexen, im Bouquet feine Hefenoten, Haselnuss, deutlich Williams Birne und Apfel. Im Geschmack weich sehr feine Säure, mild, nachhaltig		
Samos - Likörwein	7,90	15,50

Roséweine

	0,25l	0,5l
Rosé Tsantali trocken	7,20	13,90
Duft nach Erdbeeren, Mandeln, Vanille, viel Biss und Mineralität		

Champagner & Sekt

Moët & Chandon		79,00
Moët & Chandon Rosé		89,00
Veuve Clicquot Ponsardin		85,00
Prosecco	0,1l	6,20
Prosecco Aperol	0,1l	6,30
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Hugo / Soda / Prosecco / Holundersirup / frische Minze	0,2l	7,50

Spirituosen 2cl

Metaxa * * * * *	38%	4,30
Metaxa * * * * * *	40%	4,90
Metaxa Grande Fine 15 Jahre	40%	6,90
Metaxa Private Reserve 30 Jahre	40%	9,50
Ouzo Tyrnawou	37,5%	2,40
Ouzo Adolo – Pur oder on the Rocks	42%	4,50
Tsipouro Tyrnawou – Pur oder on the Rocks	42%	4,50
Jägermeister		2,90
Fernet Branca		2,90
Ramazzotti 4cl		4,90
Bonollo Grappa		5,30
Sambuca		2,60
Wodka Belvedere		5,40
Wodka grey goose		5,40
Chivas Scotch Whiskey 12 Jahre		6,20
Glenfiddich Distillery Edition Scotch Whiskey 15 Jahre		6,50
Johnny Walker Black Label		5,50
Jack Daniels Bourbon Whiskey		4,30
Jameson Irish Whiskey		4,30
Yamazakura Japanese Whisky 40%		7,40

Griechische Flaschenweine

Rotweine



Biologischer Cabernet Sauvignon - Tsantali

Aus kontrolliert biologischen Trauben der Halbinsel Chalkidiki. Dunkelrot im Auge, Beerenfrüchte und subtile Gewürznoten im Duft. Am Gaumen vollmundig mit zartschmelzender Aromenfülle.

Ein kraftvoller und sehraromatischer Wein der Extraklasse.

0,75l • 30,50



Cabernet Sauvignon - Ktima Chatzimichali

Dieser Wein besitzt eine glänzende purrote Farbe. Im Aroma erinnert er an Vanille, Kräuter und an Früchte. Im Geschmack ist er samtig, reich und sehr elegant. Im Abgang lang, kräftig, aber dennoch harmonisch.

0,75l • 28,50

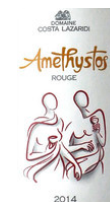


Chateau Julia Merlot

Ein fruchtiger und kräftiger Rotwein mit einem fantastischen Bouquet und einem fulminanten und langanhaltendem Abgang.

Mit Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren.

0,75l • 29,90



Amethystos - Ktima Kosta Lazaridi

Elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten.

Seinem vollmundigen Geschmack verdankt dieser Wein die lange Lagerung in französischen Eichenfässern. Nachhaltig und samtweich im Abgang.

0,75l • 30,90



Oinotria Gi - Ktima Kosta Lazaridi

Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der griechischen Agiorgitiko, bringt einen exzellenten Wein hervor. In der Nase haben sich Noten

von Gewürzen, geräuchertem Holz und sauren Kirschen hervor. Im Mund ist er langatmig, samtig, mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.

Reife, reiche Tannine sorgen für einen lang anhaltenden Abgang.

0,75l • 78,50



Trilogia - Kokkalis

Der international anerkannte Spitzenwein aus Griechenland, sorten-reiner Cabernet Sauvignon. Tiefdunkel in der Farbe und mit starkem Fruchtaromen, die von Noten von Paprika, Pfeffer, Schwarztee und Cassis begleitet werden, entfaltet der Trilogia einen außergewöhnlichen, dichten Geschmack. Seine kräftige und gleichzeitig sehr feine Tanninstruktur und sein voller Körper sorgen für einen langen aromatischen Abgang.

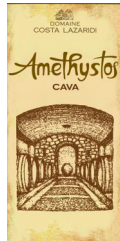
0,75l • 74,50



Magiko Vouno

Gereifter trockener Rotwein aus der Rebsorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Der intensive Duft von Waldfrüchten bildet den Gegenpol zu exotischen Gewürzen. Reife Tannine, Wein mit rundem Geschmack und vollem Körper aus dem Gebiet Drama in Nordgriechenland. Im Süden liegt der „Magic Mountain“.

0,75l • 42,90



Cava Amethystos

Cabernet Sauvignon mit Bouquet aus süßen schwarzen Johannisbeeren, untermalt mit Aromen von Kaffee, Minze und Eukalyptus.

Kräftige Tannine bis zum lang anhaltenden Abgang wo sie verblassen und den Früchten Vortritt lassen.

0,75l • 45,50

Rosé

Vissino Palivou - Der Wein im Blut

Die Agiorgitiko Trauben für diesen Rosewein werden früher geerntet als die für den Rotwein. Enthält eine schöne Säurestruktur, viel Frische im Abgang. Leuchtendes hellrot mit reifen roten Beeren im Bouquet. Unglaubliche Frische, Intensität und Finesse.

0,75l • 26,50



Biblia Chora

Ein Wein aus Syrah-Traube mit betörendem Duft und einer intensiv schillernden Farbe die an Granatapfel erinnert. Aroma von roten Früchten wie Sauerkirsche, Blaubeeren und wilder Erdbeere harmonisiert mit den leicht pikanten Gewürznoten. Ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen und fruchtigen, lang anhaltendem Abgang.

0,75l • 27,90



Kanenas

Ein Wein aus Mavroudi-Syrah Traube, Duft nach frischen Rosenblättern, Süßwaren, Erdbeere und schwarzer Pfeffer dominiert die Nase. Ein intensives Aroma am Gaumen mit schöner Fülle, ausgewogener Abgang.

0,75l • 23,50



Alpha Estate

Brilliant Inszenierung der beiden Rebsorten Xinomavro und Syrah. Er hat eine wundervolle, kräftige rosa Färbung mit lachsfarbenem Schimmer. Reiche Fruchtaromen von Rose und Erdbeeren. Besonders ausgewogen im Mund mit ausdrucksstarken Abgang.

0,75l • 29,50



Weißweine

Ovilos Ktima Biblia Chora



Ein außergewöhnlicher Weißwein von grünlichgelber Farbe, der 8 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut wird und reift. Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig, eine Typizität der Rebsorte Semillon, vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitrone und Zitrusfrüchten von der nord- griechischen Assyrtikotraube. Durch den Ausbau in kleinen Fässern wird

das Aroma mit einem Hauch Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet. Ein facettenreicher und sehr körperreicher Wein mit sehr guter Säurestruktur, die ihm ein gutes Alterungspotential verleiht.

0,75l • 34,40

Malagousia - Gerovassiliou



Dieser leichte und milde Weißwein mit einer Aromenvielfalt von grünem Pfeffer, Jasmin und Zitrusfrüchten wurde aus der seltenen griechischen Rebsorte Malagousia vinifiziert.

Er präsentiert sich leicht und rund, mit einer gut ausbalancierten Säure und einem langen Abgang.

0,75l • 26,90

Biblia Chora



Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünlichen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Klares Fruchtaroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Wein mit eingebundener Säure, langen, intensiven, aromatischen Nachhall.

0,75l • 25,50

Magiko Vouno



Der weiche Weißwein aus der Sauvignon Blanc Traube besticht durch seine goldgelbe Farbe. Das Aroma erinnert an mediterrane und tropische Früchte und wechselt sich im dezenten Hintergrund aus frisch gemahlenem Kaffee und Vanille. Vollmundig, reichhaltig und mit langem Abgang.

0,75l • 31,50

Chateau Julia Chardonnay



Wundervoller Weißwein, gelbgrüne Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigem Aroma. Sein Bouquet von Ananas, Banane und Zitrone beeindrucken.

0,75l • 27,50

Amethystos



Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und Assyrtiko. Seine zarte gelbgrüne Farbe, mit fruchtigen Aromen der Pfirsiche und der exotischen Früchte auf blumigem Hintergrund. Er ist von reichen aromatischem Geschmack mit einem langen Ausklang.

0,75l • 32,90

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

Allergene

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)