



# TAVERNA KRONOS





## SALATE

Wahlweise mit Essig & Öl oder unserem Hausdressing

**1. KRONOS-SALAT 4,90**

bunter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Dressing nach Art des Hauses

**2. TOMATEN-SALAT 4,90**

garniert mit Zwiebeln und Olivenöl

**3. GYROS-SALAT 14,50**

bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Gyrosfleisch

**4. CHEF-SALAT 14,90**

bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Hähnchenbrustfilet

**5. GRIECHISCHER BAUERNSALAT 12,90**

bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Zwiebeln

**6. GARNELEN-SALAT 15,90**

bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni, mit Garnelen

## MEZEDES WARM

Kleine Köstlichkeiten

**29. KREMA SKORDO 4,90**

Knoblauchcreme mit geröstetem Pitabrot

**30. BABY CALAMARES 12,90**

paniert, dazu Knoblauchcreme

**31. SARDINEN 10,90**

gebraten mit Tzatziki

**32. OKTOPUS VOM GRILL 15,90**

auf einer Zitronen-Olivenöl-Knoblauchsauce

**33. PANIERTE MUSCHELN 10,90**

mit frischem Knoblauch und Tzatziki

**34. GARNELEN-SPIESS 11,90**

leichte Panade, dazu Knoblauchcreme

**35. GARNELEN SKORDATES 12,90**

in Knoblauch-Olivenöl, mit frischen Kräutern, Chili, Cherrytomaten und Oliven

---

**36. KRONOS VORSPEISEN TELLER 23,90**

gebratene Zucchini und Auberginen, Brokkoli, pikante Fetakäsecreme, Taramascreme, Tzatziki, eingekochte Oliven & Peperoni, Sesam-Saganaki mit Honig, Pita-Ecken, angerichtet mit Knoblauch-Olivenöl

---

## SUPPEN

**7. Zwiebelsuppe 5,90**

mit Käse überbacken

**8. Hühnersuppe 5,90**

mit Reis

## MEZEDES KALT

Kleine Köstlichkeiten

**9. CHTIPITI 7,90**

pikante Fetakäsecreme, Paprika, Olivenöl

**11. TARAMAS 7,50**

Fischrogencreme, Kartoffelpüree, Olivenöl

**12. TZATZIKI 5,90**

griechischer Joghurt mit Knoblaucholivenöl, Gurke und Dill

**13. OLIVEN UND PEPPERONI 5,90**

eingelegt mit frischen Kräutern in Knoblaucholivenöl

**14. TRIO 12,90**

Variation unserer Cremes  
Tzatziki, Taramas, Chtipiti,  
dazu Pita-Ecken

**20. ZIEGENKÄSE 10,90**

an Babymixsalat mit Walnuss und Honig-Balsamico

**21. Käsebällchen 9,90**

aus dreierlei Käse, gebacken mit unserer Haussauce

**22. DOLMADAKIA 10,50**

gefüllte Weinblätter in Zitronen-Dill-Sahnesauce

**23. PEPPERONI GEBRÄTEN 7,90**

mit Tzatziki und Knoblaucholivenöl verfeinert

**24. SESAM-SAGANAKI 9,90**

griechischer Schafskäse in einer knusprigen Sesampanade, mit Honig

**25. FETA PSITI 10,90**

gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika und Tomaten

**26. PANIERTE CHAMPIGNONS 8,90**

mit unserer Haussauce und Tzatziki serviert

**27. AUBERGINEN & ZUCCHINI 8,90**

paniert, aus der Pfanne mit Tzatziki und frischem Knoblauch

**28. GIGANTES 9,50**

Dicke Bohnen in Tomatensauce und geriebenem Fetaschnee

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Diese sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an!



## TRADITIONELLES

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing

### 50. Lamm - aus dem Topf 20,50

Lammragout mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und einer Zimtnote, dazu Reisnudeln

### 51. SUZUKAKIA SMIRNEIKA 19,50

Hacksteaks vom Grill auf einer Tomatensauce, mit Fetaschnee, dazu Pommes Frites

### 52. STIFADO 20,90

zartes Lammfleisch mit ganzen Jungzwiebeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und einer Zimtnote, dazu Reisnudeln

### 53. Lamm - in Tomatensauce 21,90

Lammragout mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie, dicken Bohnen und einer Zimtnote, in Tomatensauce



## UNSERE GEMISCHTEN GRILTELLER

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch Pommes Frites - Reis - Reisnudeln

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

### 80. OLYMP - TELLER 19,90

Gyros, Hacksteak und Tzatziki

### 81. ORPHEAS - TELLER 25,90

Schweinefilet, Rumpsteak, Souvlaki, Gyros und Tzatziki

### 82. HELLAS - TELLER 22,90

Lammfilet, Lammkotelett, Gyros und Tzatziki

### 83. SPEZIAL - TELLER 21,90

Hühnerbrustfilet, Rumpsteak, Gyros und Tzatziki

### 84. GIGAS - TELLER 22,90

Souvlaki, Hacksteak, Gyros und Tzatziki

### 85. LAMM - TELLER 27,90

Lammfilet, Lammspieß und zwei Lammkoteletts und Tzatziki

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch Pommes Frites - Reis - Reisnudeln

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

### 60. GYROS 17,90

Schweinefleisch vom Drehspieß mit besonderen Gewürzen zubereitet, dazu Tzatziki

+ in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,00 (ohne Tzatziki)

+ in Gorgonzola-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,00 (ohne Tzatziki)

### 61. SCHWEINE-SOUVLAKI 18,90

zwei Fleischspieße zart und mager mit Tzatziki

### 62. PUTEN-SOUVLAKI 20,50

Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

### 63. LAMM-SOUVLAKI 25,50

zarter Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

### 64. BIFTEKI 19,90

herhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

### 65. LAMMKOTELETT 22,90

kross gegrillt, mit Tzatziki

### 66. LAMMFILET VOM GRILL 27,90

mit Kräuterbutter und Tzatziki

+ auf Brokkoli in Sahnesauce 3,50 (ohne Tzatziki und Kräuterbutter)

+ auf Gorgonzola-Sahnesauce 3,00 (ohne Tzatziki)

### 67. SCHWEINEFILET MEDAILLONS 21,90

zarte Medaillons wahlweise auf Gorgonzola- oder Metaxasahnesauce

### 68. RUMPSTEAK VOM GRILL 27,90

mit Kräuterbutter

+ Spinat aus der Pfanne mit Cherrytomaten und Zwiebeln 3,50 + frische Champignons und Zwiebeln aus der Pfanne 3,50

### 69. SURF AND TURF 20,90

ein Mix aus Gyros und panierten Babycalamares

### 70. HÜNNERBRUSTFILET VOM GRILL 18,50

in frischen Kräutern eingelegt, dazu Tzatziki und Kräuterbutter

+ in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,00 (ohne Tzatziki und Kräuterbutter)

### 71. LAMM - PFANNE 24,90

mit Champignons, Zwiebeln und Paprika mit Fetaschnee

### 72. GYROS - PFANNE 20,50

mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in Sahnesauce

### 73. HÄHNCHENBRUSTFILET - PFANNE 18,90

mit Oliven, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit Fetaschnee

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch Pommes Frites - Reis - Reisnudeln

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

### 360. GYROS 15,50

Schweinefleisch vom Drehspieß mit besonderen Gewürzen zubereitet, dazu Tzatziki

### 361. GYROS 17,50

in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken

### 362. SCHWEINE-SOUVLAKI 15,90

Fleischspieß zart und mager mit Tzatziki

### 363. PUTEN-SOUVLAKI 17,90

Fleischspieß mit Kräuterbutter und Tzatziki

### 364. BIFTEKI 16,90

herhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

### 365. LAMMFILET VOM GRILL 21,90

mit Kräuterbutter und Tzatziki

### 366. SCHWEINEFILET MEDAILLONS 19,50

zarte Medaillons wahlweise auf Gorgonzola- oder Metaxasahnesauce

### 367. HÄHNCHENBRUSTFILET - PFANNE 18,50

mit Oliven, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit Fetaschnee

## VEGETARISCHE GERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit unserem Hausdressing

### 90. GEMÜSE - PFANNE 16,90

mit Brokkoli, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce

### 91. GEMÜSE - AUFLAUF 16,90

mit Kartoffeln, Brokkoli und Champignons in Sahnesauce überbacken mit Käse

### 92. BROKKOLI 15,50

aus der Pfanne in Sahnesauce, überbacken mit Käse

### 93. SPINAT 15,90

aus der Pfanne in Sahnesauce, überbacken mit Käse

# FISCHGERICHTE

+ HAUFER MILCH 0,50

## FISCHGERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Kronossalat mit  
unserem Hausdressing und als Beilage auf Wunsch Pommes Frites - Reis - Reisnudeln

**Beilage mit Aufpreis:** Folienkartoffel mit Tzatziki 1,50 oder Gemüse 2,50

**100. BABY CALAMARES 19,50**  
paniert, dazu Knoblauchcreme

**101. LACHSFILET 25,90**  
vom Grill auf einem Spinatbett mit Zwiebeln,  
Cherrytomaten und Knoblauch

**102. GARNELEN 24,90**  
Aus der Pfanne, in Knoblauch-Olivenöl, mit frischen Kräutern,  
Chili, Cherrytomaten und Oliven

**103. TEUFELSPFANNE 22,50**  
In einer pikanten Tomatensauce, mit Muscheln, Babygarnelen,  
Babycalamares, Zwiebeln und Paprika

**104. KRONOS FISCHPLATTE 26,90**  
Lachsfilet, zwei Garnelen, Babycalamares, Sardinen, dazu  
Knoblauchcreme

## DESSERT

**EIS - VANILLE, ERDBEERE & SCHOKOLADE 1,50**  
eine Eiskugel nach Wahl

**GEMISCHTES EIS 4,90**

Eis: Vanille, Erdbeere und Schokolade, mit Sahne

**TIRAMISU 7,50**  
mit Vanilleeis

**GRIECHISCHER JOGHURT 5,90**  
mit Honig und Walnüssen garniert

**BAKLAVA 7,50**

süßer Teigblätterkuchen mit verschiedenen Nüssen gefüllt,  
dazu Vanilleeis

**SCHOKOLADEN SOUFFLE 7,50**  
Schokoladenküchlein, mit Vanilleeis

## HEISSE GETRÄNKE

+ HAUFER MILCH 0,50

<b>KAFFEE CRÉME</b>	3,50	<b>MOKKA</b>	3,50
<b>TEE Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz</b>	3,50	<b>LATTE MACCHIATTO</b>	3,90
<b>CAPPUCCINO</b>	3,50	<b>MILCHKAFFEE</b>	3,90
<b>ESPRESSO</b>	2,50	<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	3,90
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	3,90	<b>CHAI LATTE</b>	4,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

-bis 12 Jahren-

**110. FLEISCHSPIESS 10,90**  
vom Schwein mit Pommes und Tzatziki

**111. GYROS 10,50**  
mit Pommes und Tzatziki

**112. PASTA 8,90**  
Linguine in Tomatensahnesauce

**113. HÄHNCHENBRUSTFILET 11,50**  
paniert mit Pommes

## SOFTDRINKS & SÄFTE

<b>COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO MIX</b>	0,2L 2,90 0,4L 4,50	<b>RAUCH EISTEE</b>	0,33L 3,90
<b>SCHWEPPES</b>	0,2L 3,50	<b>Pfirsich oder Granatapfel</b>	
<b>BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE</b>		<b>MAGNUS IMPERIAL</b>	Feinperlig 0,2L 3,20 0,75L 6,90
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,2L 2,90 0,4L 4,50	<b>MAGNUS IMPERIAL</b>	Still 0,2L 3,20 0,75L 6,90
<b>RAUCH FRUCHTSÄFTE</b>	0,2L 2,90 0,4L 4,90	<b>KRONOS TAFELWASSER</b>	Sprudel 0,2L 2,50 0,4L 3,90
Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Kiba, Rhababar (saisonale)		<b>KRONOS TAFELWASSER</b>	Still 0,2L 2,50 0,4L 3,90





## APERITIF

<b>HUGO</b>	8,50
Holunder, Prosecco, Soda, Limette & Minze	
<b>MARACUJA SPRITZ</b>	8,90
Maracuja, Prosecco, Beeren	
<b>APEROL SPRITZ</b>	9,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>LILLET BERRY</b>	8,90
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	

## LONGDRINKS

<b>HAVANA COLA</b>	4cl 8,50
<b>GIN TONIC</b>	4cl 9,50
<b>WODKA LEMON</b>	4cl 9,50
<b>BACARDI COLA</b>	4cl 8,90
<b>WHISKEY COLA</b>	4cl 9,50

## FASSBIER

<b>WARSTEINER</b>	0,25L 3,50 0,4L 4,90
<b>KRONOS PIKRI • HERB</b>	0,25L 3,50 0,4L 4,90
<b>KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER</b>	0,3L 3,9 0,5L 5,50
<b>KÖNIG LUDWIG DUNKEL</b>	0,3L 3,9 0,5L 5,50
<b>ALSTERWASSER</b>	0,25 3,50 0,4 4,90

## FLASCHENBIER

<b>WARSTEINER</b> alkoholfrei	0,33L 3,90
<b>WEIZENBIER</b> alkoholfrei	0,5L 5,50
<b>MYTHOS</b>	0,33L 4,50

## SPIRITUOSEN

<b>TEQUILA</b>	2cl 2,90
<b>WODKA</b>	2cl 2,90
<b>BACARDI</b>	2cl 3,50
<b>WHISKEY</b>	2cl auf Eis 3,50
<b>SAMBUCA</b>	2cl 3,50
<b>BAILEYS</b>	4cl auf Eis 4,90
<b>FERNET BRANCA</b>	2cl 3,50
<b>AMARETTO</b>	2 cl 3,50
<b>JUBILÄUMS AKVAVIT</b>	2cl 3,50

## OFFENER ROTWEIN

<b>NEMEA - DIPPOS</b>	0,2L 5,90 0,75L 17,90
Trocken, Rebsorte: Agiorgitiko	
Region: Peloponnes - Griechenland	
Tiefe rubinrote Farbe, fruchtiger Geschmack mit Aromen von Kirschen und Himbeeren.	
<b>AVANTIS ESTATE - HARMONY</b>	0,2L 6,50 0,75L 19,90
Trocken, Rebsorten: Merlot, Vradiano	
Region: Attiki - Griechenland	
Tiefe rote Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen roter Früchte, Zimt und Vanille. Im Geschmack ist der Harmony von Avantis sehr rund, harmonisch und sehr ausbalanciert.	

<b>APELIA BLACK LABEL</b>	0,2L 5,90 0,75L 17,90
Lieblich, Rebsorte: Agiorgitiko	
Region: Peloponnes - Griechenland	
Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.	
<b>MAURODAPHNE AUS PATRAS</b>	0,2L 7,90
Süß, Rebsorte: Mavrodaphne	
Region: Patras - Griechenland	
Tiefdunkle Farbe, Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen und Feigen. Weich, samtig und harmonisch im Geschmack	

## OFFENER WEISSWEIN

<b>MOSCHOFILEROS - DIPPOS</b>	0,2L 5,90 0,75L 17,90
Trocken, Rebsorte: Moschofilero	
Region: Peloponnes - Griechenland	
Helle goldgelbe Farbe, mit einem vollen fruchtigen Geschmack, sehr wenig Säure.	
<b>AVANTIS ESTATE- HARMONY</b>	0,2L 6,50 0,75L 19,90
Trocken, Rebsorten: Trebbiano, Malagouzia	
Region: Attiki - Griechenland	
Frische gelbgrüne Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen der Zitrusfrüchte. Im Geschmack ist der Harmony von Avantis sehr leicht und sehr Ausbalanciert.	

<b>IMIGLYKOS MAGIS - SOKOS</b>	0,2L 5,90 0,75L 17,90
Lieblich, Rebsorte: Roditis	
Region: Attiki - Griechenland	
Ein angenehmer, qualitativ sehr hochwertiger lieblicher Wein mit fruchtigem Charakter.	
<b>WEINSCHORLE</b>	0,3L 4,90
<b>PROSECCO</b>	0,1L 3,90 0,7L 23,90

## OFFENER ROSÉWEIN

<b>AMYNTHEON ROSÉ - TSANTALIS.</b>	0,2L 5,90
Trocken, Rebsorte: Xinomavro	
Region: Amyntheon - Nordgriechenland	
Leichte Roséfarbe, frisch und leicht im Geschmack.	
<b>SKOURAS CUVE PRESTIGE ROSÉ</b>	0,2L 6,50 0,75L 19,90
Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko	
Region: Peloponnes - Griechenland	
Der Wein besitzt eine leuchtende rosé Farbe. In der Nase ist der Wein reich an Aromen von süßen Früchten wie Himbeeren. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, was ein Fruchtspiel im Mund erlaubt, mit einer weichen Säure. Der Abgang ist frisch und angenehm fruchtig.	



## FLASCHENWEIN ROT

**AVANTIS ESTATE - KTIMA** 0,75L 25,00

Trocken, Rebsorten: Grenache Grouge, Syrah

Region: Attiki - Griechenland

Rubinrote Farbe. Reich und mit intensiven charakteristischen Aromen roter Früchte, der Gewürze und der Vanille. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Wein sehr voll und gut ausbalanciert, mit einem besonders schönen fruchtigen Abgang.

**KATOGI AVEROFF** 0,75L 29,00

Trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Region: Metsovo - Zentralgriechenland

Tiefes rubinrot, komplexes Aroma mit Noten der Eiche und Vanille. Voller Körper und geschmeidig im Gaumen. Vor der Abfüllung in amerikanischen und französischen Eichenfässern zweite biologische Gärung. Fassreifung 12 Monate. Nach der Flaschenabfüllung Ruhephase für weitere 6 Monate.

**AVANTIS ESTATE - SYRAH** 0,75L 35,00

Trocken, Rebsorte: Syrah

Region: Attiki - Griechenland

Purpur rote Farbe. Reich, mit intensiven charakteristischen Aromen. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Besonders strukturierte Tannine. Im Geschmack ist der Wein sehr voll und ausbalanciert, mit einem besonders langen Abgang.

**DOMAINE MERCOURI** 0,75L 39,00

Trocken, Rebsorten: Refosco, Mavrodaphne

Region: Peloponnes - Griechenland

Ein sehr ausgewogener Rotwein von tiefer granatroter Farbe. In der Nase eine Explosion von Duftnoten. Am Gaumen stoffig, voll und ausgewogen, extraktreich mit reifen kräuterwürzigen Tanninen, sehr anhaltend im Abgang. Der Wein reift für 18 Monate in französischen Eichenfässern.

## FLASCHENWEIN WEISS

**AVANTIS ESTATE - KTIMA** 0,75L 25,00

Trocken, Rebsorten: Muscat, Viognier, Assyrtiko

Region: Attiki - Griechenland

Gelbgrüne Farbe. Reich und fruchtig mit frischen Aromen der reifen Zitrusfrüchte und der Melone. Im Geschmack ist der Wein sehr fruchtig und gut ausbalanciert. Moderate Säure und im Geschmack erinnert er an Aprikosen

**ALPHA ESTATE - MALAGOUZIA** 0,75L 29,00

Trocken, Rebsorte: Malagouzia

Region: Amyntheon - Nordgriechenland

Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

**SKOURAS - MOSCHOFILEROS** 0,75L 35,00

Halbtrocken, Rebsorte: Moschofileros

Region: Peloponnes - Griechenland

Der Wein besitzt eine leuchtend goldgelbe Farbe. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, mit einer frischen Säure, zartwürzig im Bouquet und erinnert an frischen Früchten. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig an Orangen und anderen Früchten.

**DOMAINE BIBLIA CHORA** 0,75L 39,00

Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Region: Kokkinochori - Nordgriechenland

Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünen Farbe. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube Assyrtiko und der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

## FLASCHENWEIN GEHARZT

**RETSINA - MALAMATINA** 0,25L 6,90 0,5L 12,90

Geharzt, Rebsorte: Roditis

Region: Makedonien - Nordgriechenland

Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Aroma. Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.

**KECHRIBARI RETSINA - KECHRIS**

Geharzt, Rebsorte: Savatiano

Region: Makedonien - Nordgriechenland

Der etwas andere Retsina. Eine auserwählte Qualität und Quantität des frischen Harzes werden vereint. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang. Man spürt einen reichen und vollen Geschmack. Wahrlich ein Retsina von dem man nie genug bekommen kann.

## GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

**OUZO PLOMARI - ISIDOROS ARVANITIS** 2cl auf Eis 2,90

0,2L Flasche 14,90

Region: Lesvos - Griechenland

Durch die Kombination von aromatischen Samenkernen und Kräutern der Insel Lesbos, vorwiegend unter Verwendung von Anis aus Lisbora, der als der beste weltweit gilt, schaffte Issidoros Arvanitis einen einzigartigen Ouzo.

**OUZO VETO GOLD** 2cl auf Eis 3,50

Region: Lesvos - Griechenland

Dieser bekömmliche Ouzo wird zu 100% aus der Destillation mit Anis gewonnen und erhält das charakteristische Aroma des Gewürzes lebendig in sich. Ein duftendes Destillat, der die Sinne schon beim ersten Tropfen betört.

**OUZO NO 7 GOLD** 2cl auf Eis 3,50

Region: Thrakien - Nordgriechenland

Eine exquisite Mischung aus Samen wie Anis, Koriander und Citrus tropfenweise in traditionellen Kupfer Destillierkolben. 100% Destillat.

**OUZO AVANTES** 2cl auf Eis 4,90

Region: Drosia Evias - Griechenland

AVANTES Distillery, getreu ihrer Verpflichtung für Qualität Produkte auf den Markt, schafft die 100 % auf destilliertem OUZO. Klares Destillat, kristallklar, mit dicken Tränen. Voller Geschmack, die die Natürlichkeit der Zutaten

**TSIPOURO TO KALO MAS**

Region: Seta Evias - Griechenland

Top-Qualität der Trauben, Wasser aus natürlicher Quelle. Die Farbe ist transparent mit Aromen von getrockneten Kräutern, Ingwer, Butter, grün, Walnuß und Mandel. Der Geschmack ist rund und harmonisch, mit angenehmen fruchtigen Aromen der Kräuter.

**TSIPOURO AGED SPIROPOULOS**

Region: Seta Evias - Griechenland

Der ausgezeichnete Rohstoff, das Wasser, das aus einer Quelle in den Bergen, die Gärung bei kontrollierten Temperaturen und die sorgfältige Destillation in Kupferkesseln, führt zu einem reinen Destillat. Der Geschmack ist reich und anhaltend, mit Aromen der Eiche, belagern den Gaumen und lassen einen langen schokoladigen Nachgeschmack.

**METAXA 12\* STERNE**

2cl 5,90

**METAXA GRAND FINE**

2cl 6,90

**METAXA PRIVATE RESERVE**

2cl 8,50

mindestens 30 Jahre gealtert





[www.taverna-kronos.de](http://www.taverna-kronos.de)

