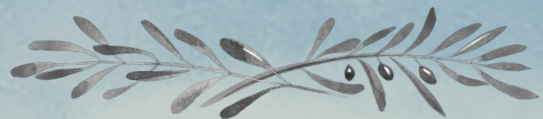




TAVERNA KRONOS





SALATE

Wahlweise mit Essig & Öl oder unserem Hausdressing

- | | |
|---|---|
| 1. KRONOS-SALAT 4,90
bunter Salat, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Dressing
nach Art des Hauses | 4. CHEF-SALAT 14,90
bunter Salat, Tomaten, Gurken,
Oliven und Peperoni, mit Hähnchenbrustfilet |
| 2. TOMATEN-SALAT 4,90
garniert mit Zwiebeln und Olivenöl | 5. GRIECHISCHER BAUERN-SALAT 12,90
bunter Salat, Tomaten, Gurken,
Oliven, Peperoni, Fetakäse, Zwiebeln |
| 3. GYROS-SALAT 14,50
bunter Salat, Tomaten, Gurken,
Oliven und Peperoni, mit Gyrosfleisch | 6. GARNELEN-SALAT 15,90
bunter Salat, Tomaten, Gurken,
Oliven und Peperoni, mit Garnelen |

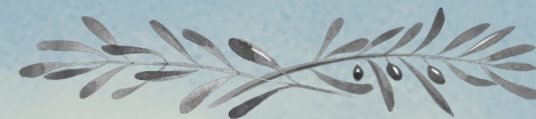
SUPPEN

- | | |
|--|--|
| 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 | 13. OLIVEN UND PEPERONI 5,90
eingelegt mit frischen
Kräutern in Knoblaucholivenöl |
| 11. TARAMAS 7,50
Fischrogencreme, Kartoffelpüree, Olivenöl | 14. TRIO 12,90
Variation unserer Cremes
Tzatziki, Taramas, Chtipiti,
dazu Pita-Ecken |
| 12. TZATZIKI 5,90
griechischer Joghurt mit
Knoblaucholivenöl, Gurke und Dill | |

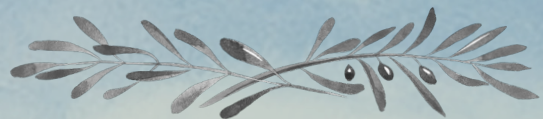


MEZEDES WARM

Kleine Köstlichkeiten

- | | |
|---|---|
| 20. ZIEGENKÄSE 10,90
an Babymixsalat mit Walnuss und
Honig-Balsamico | 29. KREMA SKORDO 4,90
Knoblauchcreme mit geröstetem Pitabrot |
| 21. Käsebällchen 9,90
aus dreierlei Käse, gebacken mit unserer Haussauce | 30. BABY CALAMARES 12,90
paniert, dazu Knoblauchcreme |
| 22. DOLMADAKIA 10,50
gefüllte Weinblätter in Zitronen-Dill-Sahnesauce | 31. SARDINEN 10,90
gebraten mit Tzatziki |
| 23. PEPERONI GEBRATEN 7,90
mit Tzatzik und Knoblaucholivenöl verfeinert | 32. OKTOPUS VOM GRILL 15,90
auf einer Zitronen-Olivenöl-Knoblauchsauce |
| 24. SESAM-SAGANAKI 9,90
griechischer Schafskäse in einer knusprigen Sesam-
panade, mit Honig | 33. PANIERTE MUSCHELN 10,90
mit frischem Knoblauch und Tzatziki |
| 25. FETA PSITI 10,90
gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika
und Tomaten | 34. GARNELEN-SPIESS 11,90
leichte Panade, dazu Knoblauchcreme |
| 26. PANIERTE CHAMPIGNONS 8,90
mit unserer Haussauce und Tzatziki serviert | 35. GARNELEN SKORDATES 12,90
in Knoblauch-Olivenöl, mit frischen Kräutern, Chili,
Cherrytomaten und Oliven |
| 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 | 36. KRONOS VORSPEISEN TELLER 23,90
gebratene Zucchini und Auberginen,
Brokkoli, pikante Fetakäsecreme, Taramascreme,
Tzatziki, eingelegte Oliven & Peperoni,
Sesam-Saganaki mit Honig, Pita-Ecken,
angerichtet mit Knoblauch-Olivenöl |

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 Reissnudeln

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 Reissnudeln

53. Lamm - in Tomatensauce 21,90

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

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

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

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

herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

65. LAMMKOTELETTS 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 Medallions 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. HÜHNERBRUSTFILET 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

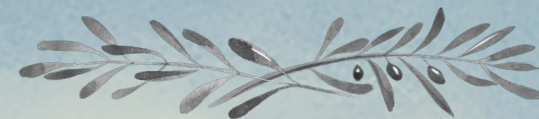
mit Champignons, Zwiebeln und Paprika
mit Fetaschnee

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



UNSERE GEMISCHTEN GRILLTELLER

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

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

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

herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki

365. LAMMFILET VOM GRILL 21,90

mit Kräuterbutter und Tzatziki

366. SCHWEINEFILET MEDAILLONS 19,50

zarte Medallions 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

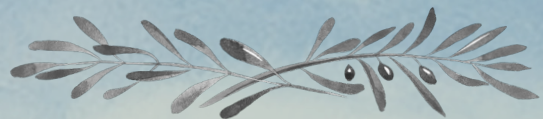
mit Kartoffeln, Brokkoli und Champignons in Sahnesauce
überbacken mit Käse

92. BROKKOLI 15,50

aus der Pfanne in Sahnesauce,
überbacken mit Käse

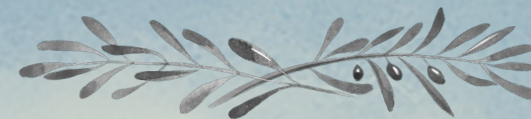
93. SPINAT 15,90

aus der Pfanne in Sahnesauce,
überbacken mit Käse



FISCHGERICHTE

+ HAFERMILCH 0,50



FISCHGERICHTE

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

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

PASTA

105. PASTA VEGETARISCH 15,90
Linguine mit Brokkoli, Zucchini, Paprika und Fetaschnee in einer Tomatensauce

106. PASTA HÄHNCHEN 17,90
Linguine mit Hähnchen, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten, Fetaschnee in einer Tomatensahnesauce

107. PASTA GARNELEN 19,50
Linguine mit Garnelen, Cherrytomaten, Oliven, Chili, Parmesan in Knoblauch-Olivenöl

108. PASTA LACHS 18,50
Linguine mit Lachs, Spinat, Zwiebeln, Cherrytomaten, Parmesan in einer Zitronen-Dill-Sahnesauce

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

FISCHGERICHTE

+ HAFERMILCH 0,50

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

+ HAFERMILCH 0,50

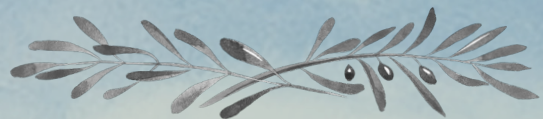
KAFFEE CRÉME 3,50
TEE Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz 3,50
CAPPUCCINO 3,50
ESPRESSO 2,50
DOPPELTER ESPRESSO 3,90

MOKKA 3,50
LATTE MACCHIATTO 3,90
MILCHKAFFEE 3,90
HEISSE SCHOKOLADE 3,90
CHAI LATTE 4,50

SOFTDRINKS & SÄFTE

COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO MIX 0,2L **2,90** 0,4L **4,50**
SCHWEPPEs 0,2L **3,50**
BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE
SAFTSCHORLE 0,2L **2,90** 0,4L **4,50**
RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2L **2,90** 0,4L **4,90**
Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Kiba, Rhababar (saisonal)

RAUCH EISTEE 0,33L **3,90**
Pfirsich oder Granatapfel
MAGNUS IMPERIAL Feinperlig 0,2L **3,20** 0,75L **6,90**
MAGNUS IMPERIAL Still 0,2L **3,20** 0,75L **6,90**
KRONOS TAFELWASSER Sprudel 0,2L **2,50** 0,4L **3,90**
KRONOS TAFELWASSER Still 0,2L **2,50** 0,4L **3,90**



APERITIF

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

FASSBIER

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

FLASCHENBIER

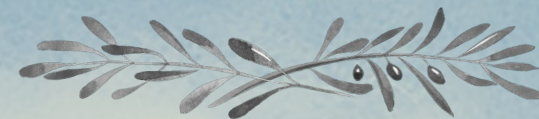
WARSTEINER alkoholfrei	0,33L 3,90
WEIZENBIER alkoholfrei	0,5L 5.50
MYTHOS	0,33L 4,50

LONGDRINKS

HAVANA COLA	4cl 8,50
GIN TONIC	4cl 9,50
WODKA LEMON	4cl 9,50
BACARDI COLA	4cl 8,90
WHISKEY COLA	4cl 9,50

SPIRITUOSEN

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



OFFENER ROTWEIN

NEMEA - DIPNOS Trocken, Rebsorte: Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Tiefe rubinrote Farbe, fruchtiger Geschmack mit Aromen von Kirschen und Himbeeren.	0,2L 5,90 0,75L 17,90	APELIA BLACK LABEL Lieblich, Rebsorte: Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.	0,2L 5,90 0,75L 17,90
AVANTIS ESTATE - HARMONY 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.	0,2L 6,50 0,75L 19,90	MAURODAPHNE AUS PATRAS Süß, Rebsorte: Mavrodaphne Region: Patras - Griechenland Tiefdunkle Farbe, Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen und Feigen. Weich, samtig und harmonisch im Geschmack	0,2L 7,90

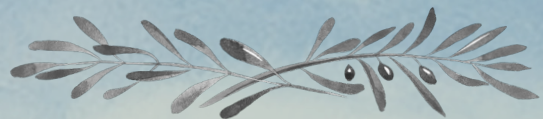
OFFENER WEISSWEIN

MOSCHOFILERO - DIPNOS Trocken, Rebsorte: Moschofilero Region: Peloponnes - Griechenland Helle goldgelbe Farbe, mit einem vollen fruchtigen Geschmack, sehr wenig Säure.	0,2L 5,90 0,75L 17,90	IMIGLYKOS MAGIS - SOKOS Lieblich, Rebsorte: Roditis Region: Attiki - Griechenland Ein angenehmer, qualitativ sehr hochwertiger lieblicher Wein mit fruchtigem Charakter.	0,2L 5,90 0,75L 17,90
AVANTIS ESTATE- HARMONY 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.	0,2L 6,50 0,75L 19,90	WEINSCHORLE	0,3L 4,90
		PROSECCO	0,1L 3,90 0,7L 23,90

OFFENER ROSÉWEIN

AMYNTHEON ROSÉ - TSANTALIS. Trocken, Rebsorte: Xinomavro Region: Amyntheon - Nordgriechenland Leichte Roséfarbe, frisch und leicht im Geschmack.	0,2L 5,90	SKOURAS CUVE PRESTIGE ROSÉ Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko Region: Peloponnes - Griechenland Der Wein besitzt eine leuchtende pinke 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.	0,2L 6,50 0,75L 19,90
--	------------------	--	-------------------------------------





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 Bukett mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Wein sehr voll und gut ausbalanciert, mit einem besonders schönen fruchtigen Abgang.

KATOI 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

Purpurrote 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 kräuterwurzigen 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 Kräutern. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

SKOURAS - MOSCHOFILERO 0,75L 35,00

Halbtrocken, Rebsorte: Moschofilero

Region: Peloponnes - Griechenland

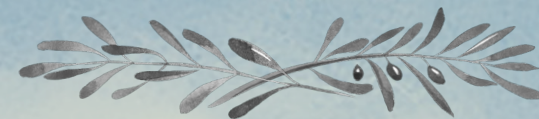
Der Wein besitzt eine leuchtend goldgelbe Farbe. Der Geschmack ist eng verbunden mit den Aromen, mit einer frischen Säure, zartwürzig im Bouquet und erinnert an frischen Früchten. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig an Orangen und anderen Früchten.

DOMAINE BIBLIA CHORA 0,75L 39,00

Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Region: Kokkinochori - Nordgriechenland

Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünlichen 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 0,5L 15,00

Geharzt, Rebsorte: Savatiano

Region: Makedonien - Nordgriechenland

Der etwas andere Retsina. Eine ausgewählte 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 Lesvos, vorwiegend unter Verwendung von Anis aus Lesbos, der als der beste weltweit gilt, schaffte Isidoros 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 2cl auf Eis 4,50

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 2cl 5,50

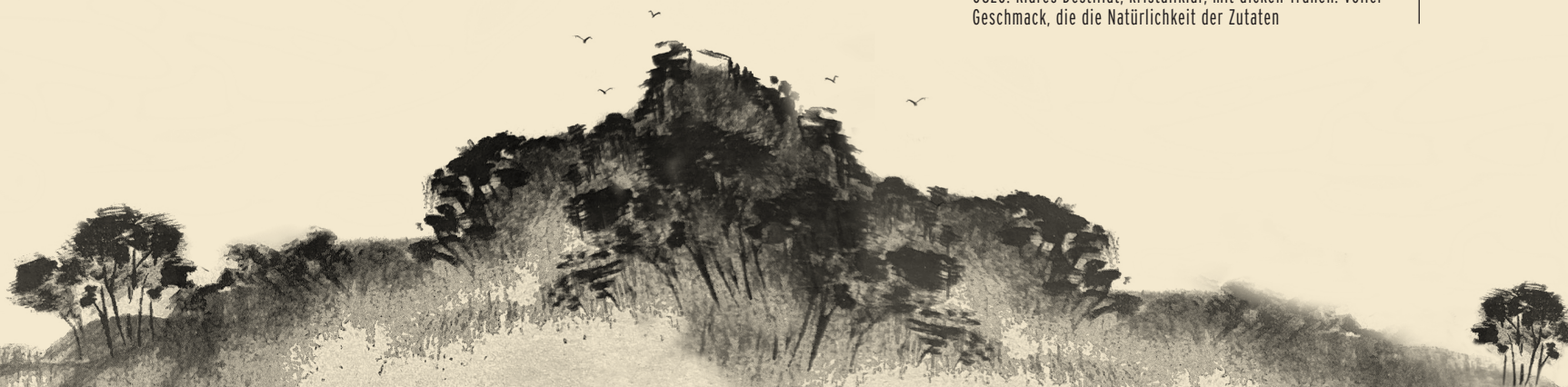
Region: Seta Evias - Griechenland

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

