

# Taverna Nostalgia

## Kalte Vorspeisen

## Κρύα Ορεκτικά

1.	<b>Oliven</b>		<b>3,70 €</b>
2.	<b>Peperoni</b>		<b>3,70 €</b>
3.	<b>Feta</b> Schafskäse <sup>G</sup>		<b>5,80 €</b>
4.	<b>Gigantes</b> Große Bohnen in Tomatensauce kalt oder warm		<b>5,80 €</b>
5.	<b>Dolmadakia</b> Sechs Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki <sup>G, K, N, 11</sup>		<b>5,80 €</b>
6.	<b>Tzatziki</b> Griechischer Joghurt, Gurke, Olivenöl und Knoblauch <sup>G</sup>		<b>4,20 €</b>
7.	<b>Melizanosalata</b> Auberginen püriert mit Olivenöl und Knoblauch		<b>4,60 €</b>
8.	<b>Skordalia</b> Kartoffeln püriert mit Olivenöl und Knoblauch		<b>4,20 €</b>
9.	<b>Tirokafteri</b> Schafskäse püriert, Olivenöl und scharfe Peperoni <sup>G</sup>		<b>5,80 €</b>
10.	<b>Rote Beete</b> Rote Beete in Olivenöl eingelegt und Knoblauch		<b>4,00 €</b>
11.	<b>Taramosalata</b> Fischrogen püriert mit Zitronensaft und Olivenöl <sup>I</sup>		<b>4,80 €</b>
12.	<b>Oktapodi Salata</b> Tintenfisch in Essig, Olivenöl mit Paprika und Zwiebeln eingelegt <sup>I, N</sup>		<b>6,10 €</b>
13.	<b>Meze</b> Gemischte Vorspeisen Platte kalt und warm <sup>A, C, G, I, N, K, 11</sup>	1. Person 2. Person	<b>11,90 €</b> <b>21,90 €</b>



# Taverna Nostalgia

## Warme Vorspeisen

## Ζεστά Ορεκτικά

16.	<b>Knoblauchbrot</b> mit Tomate <sup>A</sup>	3,20 €
17.	<b>Tiropitakia</b> Vier Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki <sup>A, G</sup>	7,90 €
18.	<b>Spanokopitakia</b> Vier Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki <sup>A, G</sup>	7,90 €
19.	<b>Saganaki</b> Feta Schafskäse paniert und frittiert <sup>A, G, H</sup>	7,50 €
20.	<b>Feta Fournou</b> Feta Schafskäse geschmolzen mit Tomate, Peperoni, Zwiebel, Olivenöl und Oregano aus dem Ofen <sup>G</sup>	7,50 €
21.	<b>Kafteri</b> Scharfe Paprika gegrillt	3,20 €
22.	<b>Gebratene Aubergine</b> mit Tzatziki <sup>A, G</sup>	7,90 €
23.	<b>Gebratene Zucchini</b> mit Tzatziki <sup>A, G</sup>	7,90 €
24.	<b>Kolokithokeftedes</b> Vier gebratene Zucchini-puffer mit Tzatziki <sup>A, G, H</sup>	7,90 €
25.	<b>Drei Champignons gefüllt</b> mit Spinat und Käse in Sahnesauce <sup>G</sup>	7,90 €
26.	<b>Drei Champignons paniert</b> mit Käse gefüllt, dazu Tzatziki <sup>A, G</sup>	6,90 €
27.	<b>Tigania Manitaria</b> Champignonpfanne mit Zwiebeln und Paprika	7,20 €
28.	<b>Patates Tiganites</b> Hausgemachte Pommes frites	4,00 €
29.	<b>Patates Fournou</b> Kartoffeln aus dem Ofen	4,00 €
30.	<b>Risi</b> Reis	4,00 €
31.	<b>Kritharaki</b> Reismudeln <sup>A</sup>	4,00 €

# Taverna Nostalgia

<b>Salate</b>		<b>Σαλάτες</b>
33.	<b>Tomatensalat</b>	<b>3,70 €</b>
34.	<b>Gurkensalat</b>	<b>3,70 €</b>
35.	<b>Kleiner Gemischter Salat</b>	<b>3,70 €</b>
36.	<b>Weißkohlsalat</b> <sup>N</sup>	<b>5,40 €</b>
37.	<b>Marouli</b> Verschiedene Blattsalatsorten nach Saison	<b>5,40 €</b>
38.	<b>Chorta</b> Löwenzahnsalat	<b>5,90 €</b>
39.	<b>Choriatiki</b> Gemischter Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurke, Oliven, Peperoni und Zwiebeln <sup>G</sup>	<b>7,90 €</b>
40.	<b>Kotosalata</b> Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen	<b>7,50 €</b>
41.	<b>Tonosalata</b> Gemischter Salat mit Thunfisch <sup>C</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Vegetarisch</b>		<b>Για Χορτοφάγους</b>
42.	<b>Tourlou</b> Verschiedene Gemüse in Tomatensauce dazu Feta <sup>G</sup>	<b>9,80 €</b>
43.	<b>Brokoli</b> Brokoligratin in Sahnesauce und Edamer überbacken <sup>A, G</sup>	<b>9,80 €</b>
44.	<b>Fasolakia me Patates</b> Grüne Bohnen mit Kartoffeln in Tomatensauce, dazu Feta <sup>G</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>Brot</b>		<b>Ψωμί</b>
47.	<b>Pita</b> <sup>A</sup>	pro Stück <b>1,40 €</b>
48.	<b>Brot</b> <sup>A</sup>	Pro Portion <b>0,70 €</b>

# Taverna Nostalgia

	<b>Fleischgerichte vom Grill</b>	<b>MEZE</b>		<b>Της ωρας</b>
50.	<b>Souvlaki Chirino</b> Fleischspieß vom Schwein		pro Stück	<b>3,00 €</b>
51.	<b>Souvlaki Kotopoulo</b> Fleischspieß vom Hähnchen		pro Stück	<b>3,00 €</b>
52.	<b>Pita Souvlaki</b> Fleischspieß im Pitabrot vom Schwein o. Hähnchen mit Tzatziki, Pommes, Zwiebeln und Tomate <sup>A, G</sup>		pro Portion	<b>5,40 €</b>
53.	<b>Keftedakia me Salza</b> Drei Hackfleisch Buletten aus Rind und Schwein in Tomatensauce <sup>A, H</sup>		pro Portion	<b>8,30 €</b>
54.	<b>Keftedaki vom Grill</b> Hackfleisch Buletten aus Rind und Schwein <sup>A, H</sup>		pro Stück	<b>3,00 €</b>
55.	<b>Bifteki gemisto</b> Hackfleisch Bulette aus Rind und Schwein gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni <sup>A, G, H</sup>		pro Portion	<b>9,30 €</b>
56.	<b>Paidaki vom Grill</b> Lammkotelett		pro Stück	<b>3,80 €</b>
57.	<b>Mprizola Chirini</b> Schweinenackensteak		pro Stück	<b>6,50 €</b>



# Taverna Nostalgia

<b>Pfannengerichte</b>		<b>MEZE</b>	<b>Τηγανιές</b>	
60.	<b>Tigania Chirini</b> Gericht aus der Pfanne vom Schwein		pro Portion	<b>8,70 €</b>
61.	<b>Tigania Kotopoulo</b> Gericht aus der Pfanne vom Hähnchen		pro Portion	<b>8,70 €</b>
62.	<b>Sikotaki</b> Leber vom Rind mit Zwiebeln und Rotwein abgeschmeckt aus der Pfanne <sup>N</sup>		pro Portion	<b>8,70 €</b>
63.	<b>Choriatiko Loukaniko</b> Bauernwurst mit Zwiebeln aus Schweinefleisch <sup>1, 9, 6</sup>		pro Portion	<b>8,70 €</b>
64.	<b>Tigania Lahanika</b> Gemischte Gemüsepfanne		pro Portion	<b>7,60 €</b>

<b>Meeresfrüchte</b>		<b>Θαλασσινά</b>	
67.	<b>Garides Souvlaki</b> Fünf Garnelen am Spieß <sup>B</sup>	pro Stück	<b>5,70 €</b>
68.	<b>Garides Saganaki</b> Fünf Garnelen in Tomatensauce und Knoblauch aus der Pfanne <sup>B</sup>	pro Portion	<b>8,30 €</b>
69.	<b>Midia Saganaki</b> Muscheln in Tomatensauce und Knoblauch aus der Pfanne <sup>I</sup>	pro Portion	<b>7,80 €</b>
70.	<b>Gavros</b> Sardellen mehliert aus der Pfanne <sup>A, C</sup>	pro Portion	<b>5,90 €</b>
71.	<b>Calamari</b> Baby Calamari mehliert aus der Pfanne <sup>A, I</sup>	pro Portion	<b>6,90 €</b>
72.	<b>Plokami</b> Oktopus vom Grill dazu Tzatziki und Taramas <sup>G, I</sup>	pro Portion	<b>8,90 €</b>

# Taverna Nostalgia

Hauptgerichte	Kύρια Πιάτα
75. <b>Souvlakia Chirina</b> Vier Spieße vom Schweinenacken gegrillt mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>G</sup>	15,90 €
76. <b>Souvlakia Kotopoulo</b> Vier Spieße vom Hähnchenbrustfilet gegrillt mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>G</sup>	15,90 €
77. <b>Bifteki</b> Hackfleischbulette aus Rind und Schwein gefüllt mit Feta und Peperoni gegrillt mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>A,G,H</sup>	15,90 €
78. <b>Bifteki Spanaki</b> Hackfleischbulette aus Rind und Schwein gefüllt mit Spinat gegrillt, mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>A,G,H</sup>	15,90 €
79. <b>Mprizola</b> Schweinenackensteak gegrillt mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>G</sup>	14,50 €
80. <b>Pidakia</b> Vier Lammkoteletts gegrillt mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>G</sup>	18,50 €
81. <b>Pikilia Kreation</b> Grillteller mit Schweinespieß, Hähnchenspieß, Hackfleischröllchen und Lammkotolett mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>A,G,H</sup>	16,90 €
82. <b>Kotopoulo Stithos</b> Hähnchenbrustfilet gegrillt in Metaxarahmsauce, mit zwei Beilagen und Salat <sup>A,B,C, D, F, G, H, K, L, 8</sup>	16,90 €
83. <b>Kotopoulo Gemisto</b> Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat in Schafskäsesauce gegrillt mit zwei Beilagen und Salat <sup>A, G</sup>	16,90 €

**Unsere Beilagen zu Auswahl**  
**Backkartoffeln, Reismudeln, Reis,**  
**Pommes Frites (Hausgemacht) oder Grüne Bohnen**

# Taverna Nostalgia

<b>Hauptgerichte</b>		<b>Κύρια Πιάτα</b>
84.	<b>Kotopoulo Tigania</b> Hähnchenbrustgeschnezeltes aus der Pfanne in Rahmsauce, mit zwei Beilagen und Salat <sup>A, B, C, D, F, G, H, K, L, 8</sup>	<b>14,90 €</b>
85.	<b>Chirini Tigania</b> Schweinegeschnezeltes aus der Pfanne, mit zwei Beilagen, Tzatziki und Salat <sup>G</sup>	<b>14,90 €</b>
86.	<b>Sikoti Tigania</b> Rinderleber aus der Pfanne in Rotweinsauce mit zwei Beilagen und Salat	<b>14,40 €</b>
87.	<b>Mousakas</b> Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelcreme dazu Salat <sup>A, D, G, H, K, L, 1, 9</sup>	<b>15,40 €</b>

<b>Lammgerichte</b>		<b>Αρνί</b>
90.	<b>Jouwétsi Arni</b> Lammfleisch in Reismudeln und Edamer überbacken, serviert mit Salat <sup>A, G, L</sup>	pro Portion <b>16,40 €</b>
91.	<b>Exochikó</b> Lammfleisch mit Feta und verschiedenem Gemüse, serviert mit Salat <sup>G, L</sup>	pro Portion <b>16,80 €</b>
92.	<b>Kotsanáki Arni</b> Lammhaxe in Tomatensauce, serviert mit zwei Beilagen und Salat <sup>L</sup>	pro Portion <b>17,90 €</b>

**Unsere Beilagen zu Auswahl**  
**Backkartoffeln, Reisnudeln, Reis,**  
**Pommes Frites (Hausgemacht) oder Grüne Bohnen**

# Taverna Nostalgia

<b>Aus dem Meer</b>		<b>Θαλασσινά</b>
95.	<b>Saganaki Mix</b> Garnelen und Muscheln in Tomatensauce mit Knoblauch, dazu Reis und Salat <sup>B, I</sup>	<b>14,20 €</b>
96.	<b>Sardeles</b> Gebratene Sardellen mehliert mit Tzatziki und Salat <sup>A,C,G</sup>	<b>13,90 €</b>
97.	<b>Kalamarakia</b> Gebratene Baby Calamari mehliert mit Tzatziki und Salat <sup>A, G, I</sup>	<b>16,40 €</b>
98.	<b>Pikilia Thalassinon</b> Fischteller mit Sardellen, baby Calamari, Garnelenspieß, dazu Taramas und Salat. <sup>A,B,C,I</sup>	<b>18,50 €</b>

<b>Kindergerichte</b>		<b>Παιδικά</b>
100.	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit eine Beilage <sup>A, G, H</sup>	<b>7,90 €</b>
101.	<b>Zwei Hähnchenspieße</b> mit eine Beilage	<b>7,90 €</b>
102.	<b>Zwei Schweinespieße</b> mit eine Beilage	<b>7,90 €</b>
103.	<b>Zwei Hackfleischbuletten</b> mit eine Beilage <sup>A, G, H</sup>	<b>7,90 €</b>

<b>Dessert</b>		<b>Επιδόρπια</b>
105.	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen <sup>F, G</sup>	pro Portion <b>4,90 €</b>
106.	<b>Griechischer Halvas</b> mit Zimt <sup>A, E</sup>	pro Portion <b>4,90 €</b>
107.	<b>Loukoumades</b> Teigbällchen mit Honig <sup>A</sup> und Zimt	pro Portion <b>5,50 €</b>
108.	<b>Crépa</b> mit Feigen und Vanillesauce gefüllt dazu Schokosauce <sup>A, H, G, N, J</sup>	pro Portion <b>6,50 €</b>



# Taverna Nostalgia

## Alkoholfreie Getränke

---

### Wasser & Limonaden

#### Flasche

Mineralwasser prickelnd	Fl. 0,25 l	2,60 €	Fl. 0,75 l	4,80 €
Mineralwasser still	Fl. 0,25 l	2,60 €	Fl. 0,75 l	4,80 €

#### Glas

Mineralwasser prickelnd	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,10 €
Mineralwasser still	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,10 €

Fassbrause	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Fanta <sup>3,6</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Sprite	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Spezi <sup>3,4,6</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Coca Cola <sup>3,4,6</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Coca Cola light <sup>3,4,6,13</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Tonic Water <sup>2</sup>	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €
Ginger Ale <sup>3</sup>	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Bitter Lemon <sup>2</sup>	Fl. 0,2 l	2,90 €		
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,00 €		

### Warme Getränke

Tee	Tasse	2,10 €
Bergtee	Tasse	2,50 €
Lindenblütentee	Tasse	2,50 €
Mocca <sup>4</sup>	Tasse	2,40 €
Kaffee <sup>4</sup>	Tasse	2,70 €
Espresso <sup>4</sup>	Tasse	2,30 €
Cappuccino <sup>4,8</sup>	Tasse	2,90 €
Milchkaffee <sup>4,8</sup>	Tasse	3,10 €
Latte Macchiato <sup>4,8</sup>	Glas	3,20 €
Heiße Schokolade <sup>8</sup>	Tasse	3,50 €
Grog 4 c l <sup>3</sup>	Tasse	3,80 €

# Taverna Nostalgia

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,30 €
Bananensaft	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,60 €
Kirschnektar	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,60 €

## Alkoholische Getränke

---

### Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Hausmarke	3,10 €	3,70 €	4,20 €
Flensburger	3,20 €	3,80 €	4,50 €
Alsterwasser mit Fanta <sup>3,6</sup>	3,10 €	3,70 €	4,20 €
Radler mit Sprite	3,10 €	3,70 €	4,20 €
Diesel mit Coca Cola <sup>3,4,6</sup>	3,10 €	3,70 €	4,20 €
Gespritztes mit Fassbrause	3,10 €	3,70 €	4,20 €

### Flaschenbiere

Beck's	Fl. 0,33 l	3,20 €
Mythos	Fl. 0,33 l	3,20 €
Flensburger dunkel	Fl. 0,33 l	3,20 €
Flensburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 €
Berliner Weiße mit Schuss (grün, rot <sup>3</sup> )	Fl. 0,33 l	3,70 €

### Weizenbiere

Kristall	Fl. 0,5 l	4,20 €
Hefe	Fl. 0,5 l	4,20 €
Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,20 €

### Brandys

Metaxa 5 Sterne <sup>3</sup>	2 cl	3,20 €
Remy Martin <sup>3</sup>	2 cl	3,80 €

# Taverna Nostalgia

## Aperitifs

Aperol – Spritz <sup>3</sup>			0,2 l	4,80 €
Campari Orange <sup>3</sup>			0,2 l	4,50 €
Martini			4 cl	3,70 €
Cherry			4 cl	3,70 €
Amaretto			2 cl	2,70 €
Baileys <sup>3,4</sup>			2 cl	2,70 €
Ramazzotti <sup>3</sup>			2 cl	2,70 €
Prosecco	0,1 cl	3,70 €	Fl. 0,7 l	20,90 €

## Spirituosen

Sambuca			2 c l	2,80 €
Malteser			2 c l	2,80 €
Tequila			2 c l	2,80 €
Wodka			2 c l	2,80 €
Fernet Branca <sup>3</sup>			2 c l	2,80 €
Jägermeister <sup>3</sup>			2 c l	2,80 €
Tsipouro	2 c l	2,60 €	Fl. 0,2 l	11,40 €
Ouzo	2 c l	2,40 €	0,1 l	8,60 €
Ouzo			0,25 l	14,30 €

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>2</sup> (Gin 2 c l)			0,2 l	4,70 €
Wodka Lemon <sup>2</sup> (Wodka 2 c l)			0,2 l	4,70 €
Whisky Cola <sup>3,4</sup> (Whisky 2 c l)			0,2 l	4,70 €

## Whiskys

Johnnie Walker <sup>3</sup>			2 c l	4,20 €
Ballantine`s <sup>3</sup>			2 c l	4,20 €
Jack Daniel`s <sup>3</sup>			2 c l	4,20 €

# Taverna Nostalgia

## Weißwein

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Retsina geharzter Wein	3,40 €	4,10 €	7,90 €	14,50 €
Landwein trocken	3,70 €	4,50 €	8,70 €	16,20 €
Moshoflero trocken	4,20 €	5,70 €	10,90 €	19,90 €
Imiglikos lieblich	3,70 €	4,50 €	8,70 €	16,20 €
Weißweinschorle	3,20 €	---	---	---
Samos Likörwein	4,60 €	6,10 €	12,00 €	---

## Roséwein

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Rosé trocken	3,70 €	4,50 €	8,70 €	16,20 €

## Rotwein

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Nemea trocken	4,20 €	5,70 €	10,90 €	19,90 €
Kokineli trocken	3,70 €	4,50 €	8,70 €	16,20 €
Imiglikos lieblich	3,70 €	4,50 €	8,70 €	16,20 €
Mavrodaphne Likörwein	4,60 €	6,10 €	12,00 €	22,50 €

# Taverna Nostalgia

## Ausgewählte Weine aus Kreta

---



### Vilana, trockener Weißwein

19,50 €

**Rebsorten:** 100% Vilana

**Weinbeschreibung:** Weiche weiß-gelbe Farbe. Aromen von Blüten mit weißen und gelben Früchten im Hintergrund. Ausgewogener, angenehmer Geschmack, der von der Frische und der Qualität der sortenspezifischen Aromen getragen wird.

**Empfehlung:** Fisch, Meeresfrüchte, Mittelmeer-Vorspeisen und weiße Käsesorten.

**Auszeichnungen:** u.a. Wine Spectator magazine, 2015, USA, 90 Punkte.



### Lyrarakis weiß, trockener Weißwein

25,50 €

**Rebsorten:** Die berühmte kretische Rebsorte Vidiano harmonisch vermählt mit der lokalen Muscat Blanc.

**Weinbeschreibung:** Klare grünlich gelbe Farbe. Aromen von beeindruckender Qualität und Intensität mit Birne und exotischen Früchten im Vordergrund. Reicher Körper mit ausgezeichneter Geschmacksbalance und lang anhaltendem Abgang.

**Empfehlung:** Helles Fleisch und Fisch, Gemüse mit leichten Soßen oder einfach als Aperitif.

**Auszeichnungen:** u.a. die Goldene Medaille in Challenge International Du Vin 2011 in Frankreich.



### Mandilari rosé, trocken

19,50 €

**Rebsorten:** 100% Mandilari

**Weinbeschreibung:** Helle rosa Farbe. Intensiv und komplex in seinem aromatischen Ausdruck, in dem rote kleine Früchte mit süßen Gewürzen und frischen Mandeln koexistieren. Harmonisch, fruchtig mit leicht pikantem Abgang.

**Empfehlung:** Sommergerichte der griechischen Küche mit leichten roten Soßen und Käse.

**Auszeichnungen:** u.a. 2019 TEXSOM International Wine Awards USA, Silver medal.



### Kotsifali, trockener Rotwein

20,50 €

**Rebsorten:** 100% Kotsifali

**Weinbeschreibung:** Die rote Rebsorte Kotsifali gehört zweifellos zu den bedeutendsten der Weinberge Kretas. Gewürze und rote Früchte mit mildem Mund und pikantem Nachgeschmack sind die Merkmale dieses Weines, der von Weinbergen in Höhen von über 500 Metern stammt.

**Empfehlungen:** Genießen Sie ihn zu Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch und pikanten Käsesorten.

**Auszeichnungen:** u.a. 2013 & 2015 Berliner Wein Trophy, Gold medal.



### Lyrarakis Rot, trockener Rotwein

27,50 €

**Rebsorten:** Kotsifali, Syrah

**Weinbeschreibung:** vollmundiger Rotwein mit großem Lagerpotenzial, der aus der Verbindung einheimischer und internationaler Rebsorten stammt, die sich dem Klima der Insel gut angepasst haben.

In diesem Wein tritt die Erfahrung und das wertvolle Wissen der Familie Lyrarakis, das sie bereits länger als ein halbes Jahrhundert im Weinanbau und der Weinherstellung auf der Insel Kreta erworben hat, klar zu Tage.

# Taverna Nostalgia

Offene Weine aus Kreta

## Traditioneller trockener Weißwein

Ein angenehmer trockener Weißwein der Rebsorte Vilana von den hoch gelegenen Weinbergen Kretas. Filigrane, fruchtige Säure mit Aromen aus Zitrusblüten, mit leichtem mineralischem Geschmack. Sehr gut kombinierbar mit gebratenem und gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und Mittelmeer-Käse, Vorspeisen, Geflügel und weißem Käse.

**0,2 l**

**0,25 l**

**0,5 l**

**4,40 €**

**5,50 €**

**9,90 €**

## Traditioneller trockener Rotwein Syrah Mastello

Dieser angenehme, frische, gut balancierte rubinrote trockene Rotwein mit beerigen Aromen der Rebsorte Syrah, die sich perfekt an das Mikroklima Kretas angepasst hat und hochwertige Weine hervorbringt, erhält seinen Zunamen „Mastello“ aufgrund der traditionellen Art seiner Vinifikation. Genießen Sie ihn zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, Spezialitäten aus der Mittelmeerküche mit roten Soßen und kräftigem Käse.

**0,2 l**

**0,25 l**

**0,5 l**

**4,60 €**

**5,70 €**

**10,40 €**

