



RESTAURANT
ALFA
Griechische Spezialitäten

EIN GUTES ESSEN
BRINGT GUTE LEUTE ZUSAMMEN.

SOKRATES (470-399 V. CHR.) GRIECHISCHER PHILOSOPH





RESTAURANT ALFA

Griechische Spezialitäten

Inhaber: Anastasios Kotsopoulos

APERITIFS

Ouzo Plomari 40%	4 cl	2,70 €
Glas Prosecco	0,1 l	2,80 €
Aperol-Spritz	0,2 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €
Alkoholfreier Cocktail	2 cl	2,00 €
Metaxa 40 Jahre 40%	2 cl	4,70 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €

GENIEßEN SIE IHRE VORSPEISE AUF
GRIECHISCHE ART
UND PROBIEREN SIE DAZU
OUZO PLOMARI AUF EIS!



ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki ^G	Joghurt mit Gurken & Knoblauch	3,90 €
2. Taramas ^{1,2,C,D}	Fischrogencreme	4,20 €
3. Auberginen Salat ^{5,C}	Pürierte Auberginen nach griech. Art zubereitet	4,40 €
4. 3-farbiger Teller ^{D,C,1}	Zaziki, Taramas ⁽²⁾ & Auberginen Salat	4,80 €
5. Oliven-Peperoni ^{1,8}	Schwarze Oliven aus Kalamata & leicht scharfe Peperoni	4,70 €
6. Vorspeisenplatte ^{1,G,8,D,C}	Bohnen, Gurken, Tomaten, Zaziki, Schafskäse, Dolmadakia, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni & Taramas ⁽²⁾	9,50 €
7. Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{1,G,8,D,C}	wie Nr. 6	18,50 €
9. Kretisches Brot ^{A,G}	Tomaten, Feta, Olivenöl und Balsamicodressing	5,90 €

WARMER VORSPEISEN

10. Peperoni ¹	Gegrillt, leicht scharf mit Olivenöl	4,50 €
11. Rote Paprika ^{G,1}	(Gegrillt) mit feiner Käsefüllung	5,90 €
12. Tiropitakia ^{G,A}	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Käse	5,50 €
13. Dolmadakia ^{G,1}	Gefüllte Weinblätter mit Reis	3,90 €
14. Dicke Bohnen ^{G,1}	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	6,10 €
15. Frisches Gemüse ^{C,J}	Vom Grill - Auberginen, Zucchini, Paprika	7,80 €
16. Scampis Saganaki ^{B,G}	Scampis aus dem Backofen in Tomatensauce ⁽⁴⁾ mit Feta überbacken & Baguette	8,90 €
17. Oktopus vom Grill ^D	Mittelmeerkrake mit Olivenöldressing	12,50 €
18. Hackfleischbällchen ^{A,G}	In Tomatensauce mit Feta aus dem Backofen	7,50 €
19. Zucchini und Auberginen ^{A,G}	Herzhaft gebacken mit Zaziki	6,90 €
20. Warme Vorspeisenplatte ^{1,G,A,8}	Rote Paprika, Saganaki, Riesenbohnen, Auberginen Zucchini, Zaziki, Knoblauchbrot	13,20 €
21. Knoblauchbrot ^{A,8}	Geröstete Baguettescheiben mit Knoblauch	3,90 €
23. Frische Champignons vom Grill ^G	Mit geräuchertem Schinken	5,90 €
24. Frische Champignons ^G	Gefüllt mit Hackfleisch & Feta	7,50 €

KÄSESPEZIALITÄTEN

25. Feta ^G	Original griechischer Schafskäse Natur mit Olivenöl & Zwiebeln	5,90 €
26. Feta überbacken ^G	Aus dem Backofen, pikant	6,60 €
27. Saganaki ^{G,A}	Gebackener Schafskäse	5,90 €
28. Haloumi ^G	Zypriotischer Käse gegrillt auf grünem Salat mit Tomaten	5,90 €
29. Bougourdi ^{G,J,1}	Fetakäse mit frischen Tomaten, Peperoni und Kefalotyri in der Pfanne, pikant	8,10 €
924. Saganaki ^{G,A}	Fetakäse mit Honig, Sesam und Balsamicodressing	7,10 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

SALATE

30.	Bauernsalat ^{G,L}	Mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Paprika & Olivenöl nach griech. Art	8,90 €
31.	Krautsalat		3,10 €
32.	Gemischter Salat ^{G,L}	Mit Joghurt-Dressing ^(4,5)	7,50 €
34.	Hühnersalat ^{G,L,A}	Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croutons & Joghurt-Dressing ^(4,5)	10,50 €
35.	Beilagensalat ^{C,G,J}		3,00 €
36.	Gyros Salat ^{G,1,A,I,L}	Mit Gyros & Joghurt-Dressing ⁽⁴⁾	10,50 €
38.	Alfa Salat ^{G,H,L}	Gemischter Salat & junger Blattspinat mit eingelegten Tomaten, Walnüssen, Graviera-Hartkäse & Honig-Balsamico-Dressing	10,20 €
39.	Meeresfrüchte Salat ^{D,G,H,L,B,C,J}	Rucola mit Scampis und Kalamari vom Grill, Mandeln, Kirschtomaten und Kefalotyri	13,50 €
40.	Rucola Salat ^{G,H,L,I,C,J}	Mit gegrillten Schweinefilet-Medaillons, Walnüssen Kirschtomaten, Kefalotyri und Balsamico-Dressing	12,90 €

SUPPEN

43.	Tagessuppe	Täglich hausgemachte, griechische Suppe (Hühnersuppe ^C , Tomatensuppe ¹)	4,00 €
-----	------------	---	--------

BEILAGEN

41.	Extra Gyros Beilage ^{4,1,L,I}		3,90 €
44.	Extra Gemüse vom Grill		3,70 €
45.	Pommes		3,30 €
46.	Reis ^{4,1,J}		2,90 €
47.	Pita ^{A,1}	Griechisches Fladenbrot	2,00 €
48.	Rosmarinkartoffeln		3,30 €
49.	Zaziki (Beilage) ^G		2,00 €
42.	Weißbrot (4 Scheiben)		1,90 €

Die Inhaltsstoffe in unseren Produkten, mit allergenen Potenzialen, wurden von uns für unsere Gäste fundiert gekennzeichnet und liegen in schriftlicher Form vor. Bitte fragen Sie unser Personal danach.

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

FISCHGERICHTE

(ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

50.	Kalamaris-Teller ^{A,D,4,1,J,G}	Gebackener Tintenfisch mit Zaziki, Reis	16,50 €
51.	Baby Kalamari ^{D,C,F,G,I,J,N,L}	Mit Zitronensauce und Gemüsereis	16,90 €
52.	Insel-Teller ^{4,1,A,B,D,I,G,C,J}	Gebackene Scampis und Kalamaris mit Zaziki & Reis	17,10 €
53.	Seezungenfilet ^{D,G,C,J,1,4}	Gegrillt mit Zaziki & Gemüse	14,50 €
54.	Athen-Teller ^{4,1,J,D,A,G}	Gebackenes Seezungenfilet und Kalamaris gebacken mit Zaziki & Reis	15,70 €
55.	Fischplatte ^{D,4,1,J,G,A,C}	Scampis, Seezungenfilet, Kalamaris gebacken mit Zaziki & Reis	17,40 €
56.	Fischplatte ^{D,4,1,J,G,A,C} für 2 Personen	(wie Nr. 55)	35,10 €
57.	Riesenscampis vom Grill ^{D,G,C,J,B}	Mit Zaziki & Gemüsereis	19,70 €
58.	Zanderfilet vom Grill ^{D,G,C,J}	Mit Gemüsereis, Zitronensauce & Spinat	17,30 €
59.	Doradenfilet vom Grill ^{D,G,C,J,1,8}	Mit Tomaten, Olivenpesto und Feta (dazu Rosmarinkartoffeln Gemüsereis oder Brokkoli zur Auswahl)	18,50 €
552.	Gerald-Platte ^{A,8,B,G,D,1,4}	Oktopus, Scampis und Kalamari vom Grill dazu Scampi Saganaki & Knoblauchbaguette ohne Salat	18,90 €

(Alle gebackenen Fischgerichte können auch auf dem Grill zubereitet werden - Aufpreis 1,50 €)

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH: TSANTALI SANTORINI ASYRTIKO

Im Aroma reich an Citrusaromen. Im Geschmack trocken-frisch mit einem erdigen, mineralischen Nachgeschmack.



VOM SCHWEIN

(ALLE FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

60.	Gyros-Teller ^{4,G,I,L,C,J}	Mit Gyros, Reis, Pommes & Zaziki	12,60 €
61.	Alfa-Gyros ^{4,G,I,L,1,A}	Mit Zaziki, Pita, Reis & kleinem Bauernsalat mit Schafskäse	13,50 €
62.	Gyros Überbacken ^{4,1,G,A,C,J,L}	Mit Champignonsauce ^(4,5) & Käse überbacken dazu Pommes	13,90 €
63.	Souvlaki-Teller ^{4,G,C,J,1,L}	2 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes & Reis	13,50 €
64.	Bifteki-Teller ^{4,1,J,L,C,G}	Hacksteaks vom Grill mit Zaziki, Pommes & Reis	11,60 €
65.	Bifteki-Spezial ^{4,G,C,J,1,L}	Gefüllte Hacksteaks vom Grill mit Zaziki & Reis	13,60 €
70.	Käsespieß ^{4,G,C,J,L,1}	Fleischspieß mit pikantem Schafskäse überbacken & Pommes	15,80 €
67.	Schweinefilet à la Chef ^{1,G,C,J,L,4}	Mit Champignonsauce à la creme ^(4,5) & Bratkartoffeln	15,70 €
68.	Gyros Spezial ^{4,1,G,C,J,L,1}	Mit Champignonsauce ^(4,5) & Pommes	13,30 €
69.	Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,G,J,A,4}	Mit Pommes	9,90 €
71.	Gyros in der Pfanne ^{4,G,C,J,L,1}	Mit Käsesauce & Bratkartoffeln	14,30 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

VOM GEFLÜGEL

(ALLE GEFLÜGELGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 75. | Hähnchenbrustfilet ^{4,1,J,C,G} | Gegrillt mit Reis & Pommes | 13,60 € |
| 76. | Hühnerbrustfilet ^{4,C,G,J} | Gegrillt mit knackig-gedünstetem Gemüse & Pommes | 13,70 € |
| 77. | Hähnchen-Schnitzel ^{4,A,C,G,J} | Mit Pommes | 10,20 € |

VOM RIND

(ALLE RINDFLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|---------|
| 80. | Rinder-Leber ^{4,A,G,C,J} | Mit Zaziki, Pommes & gerösteten Zwiebeln | 11,90 € |
| 81. | Rumpsteak ^{C,G,J} | 220 g, mit Kräuterbutter ⁽⁴⁾ , Rosmarinkartoffeln & gemischtem Salat | 18,90 € |

ACHTEN SIE AUF UNSERE WECHSELNDEN
MONATSEMPFEHLUNGEN
AUF UNSERER TAFEL IM RESTAURANT

Regelmäßig wechselnde Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte
in höchster Frische und Produktqualität.



VOM LAMM

(ALLE LAMMGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

- | | | | |
|-----|------------------------------------|--|---------|
| 85. | Lammfilet ^{4,C,G,J,L} | Gegrillt mit Zaziki, Kräuterbutter ⁽⁴⁾ & Rosmarinkartoffeln | 18,90 € |
| 86. | Lammhaxe ^{C,G,J,4,A,L,1} | Mit Spaghetti & Schafskäse | 17,50 € |
| 87. | Lammhaxe ^{C,G,J,1,4,L,1} | Mit dicken Bohnen & Schafskäse | 17,50 € |
| 88. | Lammhaxe ^{C,G,J,4,L,1} | Mit Rosmarinkartoffeln & Schafskäse | 17,50 € |
| 89. | Lammhaxe ^{C,G,J,4,A,L,1} | Mit Kritharaki (Reisnudeln) | 17,50 € |
| 90. | Lammkotelette ^{C,G,J,4,L} | Mit Rosmarinkartoffeln & Zaziki | 16,50 € |

NUDELN

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---------------------------------------|---------|
| 95. | Spaghetti ^{4,A,1,L} | Mit Hackfleisch | 7,50 € |
| 96. | Kritharaki ^{4,A,1,L} | Mit Hackfleisch (Reisnudeln) | 7,50 € |
| 97. | Frische Nudeln ^{4,A,D,B} | Mit Scampi, Kirschtomaten & Knoblauch | 13,50 € |

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

GEMISCHTE PLATTEN

(ALLE GEMISCHTEN PLATTEN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

110.	Gyros-Kalamaris ^{G,C,J,A,D,L,4,1,I}	Mit Zaziki & Reis	16,50 €
111.	Poseidon-Teller ^{G,C,J,A,D,L,4,1,I}	Mit Gyros, Souvlaki, Kalamaris dazu Zaziki & Reis	17,10 €
112.	Spezial-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Mit Gyros, Souvlaki, Lammfilet, Lammkotelette dazu Zaziki, Reis & Pommes	18,60 €
113.	Souvlaki-Kalamaris ^{G,C,J,4,1, D,A,L,I}	Mit Zaziki & Reis	16,10 €
114.	Rhodos-Teller ^{G,C,J,4,1,D,B,I,A,L}	Gyros mit Scampis dazu Zaziki & Reis	16,30 €
115.	Dorf-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes & Reis	13,80 €
116.	Alfa-Platte ^{G,C,J,4,1,L,I}	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes & Reis	15,80 €
117.	Saloniki-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Gyros, 1 Souvlaki, Hacksteak mit Zaziki, Pommes & Reis	15,70 €
118.	Florina-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Steak mit Zaziki, Pommes & Reis	17,10 €
119.	Florina-Platte für 2 Personen (wie Nr. 118)		34,20 €
120.	Chef-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I,D,B,A}	Gyros, Souvlaki, Scampis, Kalamaris mit Zaziki & Reis	17,90 €
121.	Chef-Platte für 2 Personen (wie Nr. 120)		35,20 €
122.	Mykonos-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Hacksteak mit Gyros dazu Zaziki, Pommes & Reis	12,80 €
123.	Korfu-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Gyros, Souvlaki, Leber dazu Zaziki, Pommes & Reis	14,90 €
124.	Olympia-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette dazu Zaziki, Pommes & Reis	14,10 €
125.	Zakynthos-Teller ^{G,C,J,4,1,L,I}	Souvlaki, Leber, Hacksteak dazu Zaziki, Pommes & Reis	13,90 €
126.	Filet-Teller ^{G,C,J,L,I,4,1}	Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Rosmarinkartoffeln & Zaziki	18,50 €

SUCHEN SIE DEN PASSENDEN WEIN ZU IHREM GERICHT?

Fragen Sie einfach unser Personal, wir helfen Ihnen gerne weiter!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

100.	Kleines Gyros ^{G,4,L,I,1}	Mit Pommes & Zaziki	7,90 €
101.	Kleines Souvlaki ^{G,4,L,I,1}	Mit Pommes & Zaziki	7,90 €
102.	Kleine Kalamaris ^{G,4,A,D,1}	Mit Pommes & Zaziki	9,60 €
103.	Kleines Hähnchen- brustfilet ^{4,1,G,L,I}	Mit Pommes & Zaziki	8,50 €
104.	Kleines Schnitzel ^{4,A,C,1}	Mit Pommes	7,70 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

DESSERTS & EIS

130.	Baklavas ^{A,C,G,H}	Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honigsirup dazu Vanilleeis ⁽¹⁾ - hausgemacht	5,50 €
131.	Galaktoburiko ^{C,G,A}	Griechischer Blätterteig gefüllt mit Eiercreme dazu Vanilleeis ⁽¹⁾ - hausgemacht	5,50 €
132.	Griechischer Joghurt ^{G,H}	Mit Honig & Walnüssen	4,20 €
133.	Vanilleeis ^{1,G}	Mit heisser Schokolade oder heißen Himbeeren	5,30 €
134.	Kinderbecher ^{1,G}	2 Kugeln Eis mit Sahne	2,40 €
135.	Gemischtes Eis ^{1,G}		4,80 €
136.	Eiskaffee ^G		3,20 €
137.	Eis-Schokolade ^G		3,20 €
138.	Frappé ^G	Griechischer Eiskaffee	3,00 €
139.	Schokoladensouffle	Mit Vanilleeis ^{1,C,G}	5,90 €

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Tasse Tee	2,20 €
Griechischer Mocca	2,30 €
Espresso	2,00 €
Heisse Schokolade	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso Macchiato	2,10 €

Notwendige Kennzeichnung gemäß § 9 Zusatzstoffzulassungs-VO und andere:

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Süßungsmittel	6	geschwärzt
7	koffeinhaltig	8	chininhaltig

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse!
Alle Preise in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2,7}	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Coca Cola Light ^{1,5,7}	0,3 l	3,10 €
Fanta ^{1,2,3}	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Sprite ²	0,4 l	2,90 €
Bonaqa Tafelwasser	0,3 l	2,80 €
Bonaqa Tafelwasser	0,4 l	3,20 €
Kondrauer Mineralwasser still	0,2 l Flasche	2,90 €
Kondrauer Mineralwasser spritzig	0,7 l Flasche	5,50 €
Kondrauer Mineralwasser still	0,7 l Flasche	5,50 €
Cola Mix	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Eistee	0,4 l	3,10 €
Orangensaft	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Apfelsaft	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Kirsch-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Trauben-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Apfel-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Orangen-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €
Johannisbeer-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,30 €

BIERE

Pilsener vom Fass	0,4 l	3,20 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,50 €
Helles Bier	0,5 l	3,20 €
Radler	0,5 l	3,20 €
Leichte Weisse	0,5 l	3,50 €
Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
Dunkle Weisse	0,5 l	3,50 €
Dunkles Bier	0,5 l	3,50 €
Alkoholfreies Pils	0,5 l	3,50 €
Russen Halbe	0,5 l	3,50 €
Cola Weizen ^{1,2,7}	0,5 l	3,50 €

WIR SERVIEREN ALLE OFFENEN WEINE AUCH IN 0,5 L KARAFFEN!

ROTWEIN OFFEN

Hauswein trocken	0,2 l	4,50 €
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	4,50 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	4,70 €
Mavrodaphne süßer Likörwein	0,2 l	5,10 €
Weinschorle rot	0,3 l	4,70 €
Rosé Hauswein Roditis	0,2 l	4,50 €
Flasche Prosecco	0,75 l	19,00 €

WEISSWEIN OFFEN

Hauswein trocken	0,2 l	4,50 €
Retsina geharzt	0,2 l	4,30 €
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	4,50 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	4,70 €
Samos süßer Likörwein	0,2 l	5,10 €
Weinschorle weiß	0,3 l	4,70 €

ROTWEIN FLASCHEN

Makedonikos halbtrocken	0,75 l	17,70 €
Imiglikos lieblich	0,75 l	18,10 €
Mavrodaphne süßer Likörwein	0,5 l (Karaffe)	12,70 €

WEISSWEIN FLASCHEN

Retsina geharzt	0,75 l	17,30 €
Makedonikos halbtrocken	0,75 l	17,80 €
Imiglikos lieblich	0,75 l	18,10 €
Samos süßer Likörwein	0,5 l (Karaffe)	12,70 €

WEISSWEINE

Tsantali Santorini Asyrtiko



Im Aroma reich an Citrusaromen. Im Geschmack trocken-frisch und knackig, mit einem erdigen, mineralischen Nachgeschmack.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

24,20 €
5,90 €
3,10 €

Malagousia Gerovassiliou



Qualitätsweisswein von der Rebsorte Malagousia. Geschmack von Birnen- und Zitronenblättern.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

25,90 €
6,30 €
3,20 €

Mantinaia Moschofilero



Elegante Blumenaromen mit Zitronen-, Zitrus- und Rosenblättern. Am Gaumen reich und fruchtig.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

19,40 €
5,10 €
2,60 €

Sauvignon Blanc Alfa



Reiche und intensive Nase. Vollmundige Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone im Abgang.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

26,50 €
6,70 €
3,50 €

Biblia Chora Chardonnay



Reicher Körper und angenehme Säure. Langer Abgang.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

33,00 €
6,80 €
3,50 €

ROTWEINE

Oreinos Helios



Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten (Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren) und pikanten Gewürze wie Pfeffer

0,75 l
0,2 l
0,1 l

20,50 €
5,90 €
3,00 €

Cabernet Sauvignon (Bio Tsantali)



Im Duft harmonisieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten. Am Gaumen vollmundig, fruchtig mit angenehmem Tanninbiss.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

25,50 €
6,60 €
3,30 €

Merlot Organic Tsantali



Purpurrote Farbe und ausdrucksvoller Duft von Kirschen, Wald- und Brombeeren mit feiner Vanillenote im Hintergrund.

0,75 l
0,2 l
0,1 l

23,80 €
5,90 €
3,00 €

Oinotria Lazaridis



Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Rebsorte Agioritikio bringt einen exzellenten Wein hervor. Im Mund samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade

0,75 l
0,2 l
0,1 l

33,30 €
7,60 €
3,80 €

RESTAURANT **ALFA**

Griechische Spezialitäten

Prinzregent-Luitpold-Straße 8
95652 Waldsassen

Tel: 0 96 32 - 92 32 22

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

www.restaurant-alfa.de

