

Herzlich willkommen

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast
Wir wollen Sie nur mit dem Bestem verwöhnen

TAVERNA

ikaros

... feine griechische Küche

Seit 1982

Tel. 0821-52 52 53
info@taverna-ikaros.de

www.taverna-ikaros.com
www.gesundes-griechenland.de

Folge uns auf Instagram
@taverna.ikaros
@gesundegriechenland

Gastlichkeit in angenehmer Atmosphäre

Tauchen Sie ein in die mediterrane Vielfalt der griechischen Küche

Als Familienbetrieb mit über 40-jähriger Tradition verwöhnen wir Sie und Ihre Familie mit einer reichhaltigen Auswahl an griechischen Köstlichkeiten, zubereitet mit den typischen Gewürzen des Mittelmeeres.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch in unserer Taverna Ikaros.
Ihre Familie Katerina und Dimitrios Karvouniaris.

Getränkemenu

Aperitif

Mavrodaphne Patras Likörwein süß	15%	0.1l	4
Ouzo Plomari auf Eis	40%	4 cl	7
Prosecco	11%	0.1l	6
Martini Bianco	15%	0.1l	8
Lillet	17%	0.4l	9
Maracuja Spritz	7%	0.4l	9
Hugo	7%	0.4l	9
Aperol Spritz	8%	0.4l	9
Campari – Orange oder Soda	25%	0.4l	9
Gin Tonic mit griechischem Flair	18%	4 cl	12
Espresso Martini	15%	0,1l	12

Alkoholfreier Aperitif

Eisgekühlter Orangensaft mit Granatapfel	0%	0.4l	6
Martini Floreale	0%	0.1l	8
Gin Tonic Tanqueray	0%	4 cl	12

Champagner

Moët & Chandon Moët Impérial	12%	0.75l	90
Ruinart Champagne Brut	12%	0.75l	130
Ruinart Champagne Rosé	12.5%	0.75l	140

Alle in der Karte gelisteten Preise verstehen sich in € Euro und incl. MwSt

Unsere Menüempfehlung für eine Person

Suppe
Trachaná mit Fetaflocken
Traditionelle griechisch aus fermentiertem Hartweizengrieß

Helena - Pfanne
Gyros auf griechischem Kritharaki - Nudelreis,
liebevoll überbacken mit Fetaflocken

Hausgemachtes Galaktobouriko
Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Grießcreme,
serviert mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

29

Als Weinbegleitung empfehlen wir exklusiv im Ikaros

Ein Bio-Wein von der Insel Ikaria *AKRATOS* –
Ein kräftiger, trockener Bio-Rotwein aus Fokiano und Mandilaria-Trauben, sechs Monate in
französischen Eichenfässern gereift. Rubinrot mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen,
samtig im Mund und langanhaltender Abgang.

0,2 L

14

Suppen

Revithia – Kichererbsensuppe schon der Name sorgt für gute Laune und ist noch dazu besonders gesund!	6
Trachaná mit Fetaflocken Traditionelle griechisch aus fermentiertem Hartweizengrieß	6

Vorspeisen

Geröstetes Weißbrot Olivenöl Wilden Oregano Meersalz - Fleur de Sel	3
Gegrilltes Pita - Brot	3
Gegrilltes Pita - Brot mit Knoblauch	4
Unser hausgemachtes Tsatsiki auch ohne Knoblauch	9
Mezé - Tapas Pikilia Tsatsiki Tarama Feta Dip	10
Hausgemachte gefüllte Weinblätter besonders zart und bio aus unserem Familienbetrieb, gefüllt mit Hackfleisch und Reis	10
Pikant gegrillter Feta mit goldener Kruste	12
Sachanaki - Gebackener Feta umhüllt von zartem Ei	13
Feta-Würfel in Wildblütenhonig mit einer knusprigen Sesamkruste	13
Griechische Käsespezialität, flambierter Hartkäse, am Tisch mit Metaxa abgelöscht	16
Oktopus - Salat nach Omas hausgemachtem Rezept	16
Scampis in besonderer Weißwein-Sauce	17
Drei Black Tiger-Garnelen in einer feinen Weißweinsauce	23
Gegrillter Oktopusarm zart und aromatisch, eine gesunde Delikatesse	26
Pikilia - Vorspeisenteller	28
für 1 Person als Hauptgericht oder für 2-4 Personen als Vorspeise Tsatsiki Tarama - Fischrogen Püree Feta Kalamata Oliven Ntolmataki - Gefülltes Weinblatt mit Hackfleisch und Reis Chtipiti - Feta Dip mit Paprika Peperoni Riesenbohnsalat Oktopus Salat Aubergine mit Knoblauch	

Salate

Feiner gemischter Salat Blattsalat I Tomaten I Gurken I Peperoni Zwiebeln I geröstete Sonnenblumenkernen I Physalis I Croutons	7
Kichererbsen Salat Tomaten I Gurken I Oliven I Peperoni I Feta I Paprika I Zwiebeln	13
Couscous Salat Zucchini I Karotte I Tomaten I Gurken Oliven I Peperoni I Feta I Paprika I Zwiebeln	13
Bauernsalat Tomaten I Gurken I Oliven I Peperoni I Feta I Paprika I Zwiebeln	14
Salat mit panierten Feta Würfeln Blattsalat I Tomaten I Gurken I Peperoni Zwiebeln I geröstete Sonnenblumenkernen I Physalis I Croutons	15
Salat mit Thunfisch Blattsalat I Tomaten I Gurken I Peperoni Zwiebeln I geröstete Sonnenblumenkernen I Physalis I Croutons	14
Salat mit gegrillten Scampis Blattsalat I Tomaten I Gurken I Peperoni Zwiebeln I geröstete Sonnenblumenkernen I Physalis I Croutons	17

Lust auf Vegetarisch

- **Eine große Auswahl von Vegetarischen Gerichten finden Sie auch in unserer kleinen Mezédes - Tapas Karte!**

Couscous nach griechischem Originalrezept Zucchini I Paprika I Zwiebeln I Karotte	13
Revithia - Kichererbsen Eintopf schon der Name sorgt für gute Laune und ist dazu noch extrem gesund!	13
Vegetarischer – Teller Panierte Auberginen I grünen Bohnen I Bratkartoffeln I Tomatenreis	20

Fleisch

Helena - Pfanne Gyros auf Kritharaki liebevoll überbacken mit Fetaflocken	17
Zwei zarte Bifteki Tomatenreis I Krautsalat	17
Olympische Suvlaki - Zarter Fleischspieß Bratkartoffeln I Tomatenreis	18
Gefülltes Bifteki mit Feta Tomatenreis I Krautsalat	19
Gyros – Zart geschnittenes Fleisch vom Drehspieß Bratkartoffeln I Tsatsiki	19
Gyros - Spezialität in Metaxa Sauce Butterreis	22
Zeus - Teller Gyros I Bifteki-Spieß, I original griechisches Suvlaki I Tomatenreis I Krautsalat	24
Lendchen nach Art des Hauses auf panierte Aubergine dazu Artischocke eingelegt in einer Zitronensauce dazu Kroketten I Tsatsiki	26
Drei Lammkoteletts Bratkartoffeln I Riesenbohnsalat	27
Arkadia - Teller Gyros I Olympisches Suvlaki I Bifteki I Tomatenreis	29
Ikaros – Teller Olympisches Suvlaki I Bifteki I Schweinelendchen I Lammkotelett Tomatenreis I Bratkartoffeln I Tsatsiki	36
Hausplatte Spezial für 2 Personen zwei original griechische Suvlaki sowie es in Griechenland gegessen wird zwei Bifteki-Spieße (pikant) I zweimal Gyros dazu reichlich Tomatenreis und Bratkartoffeln sowie Tsatsiki	59
Hausplatte Ikaria für 2 Personen zwei Olympische Suvlaki I zwei Bifteki I zwei Lammkotelettes zweimal Gyros, dazu reichlich Tomatenreis und Bratkartoffeln sowie Tsatsiki	79

Aus dem Backofen

Kritharaki – Nudelreis mit Käse überbacken	14
Pastizio Nudelauflauf mit Hackfleisch und mit Milch-Eiercreme überbacken	19
Moussaka Auberginen Hackfleisch Kartoffeln mit Milch-Eiercreme überbacken	21

Besonders zart

Geschmorte Lammhaxe überbackene Reismudeln mit Käse	32
Geschmorte Lammhaxe Bamies – Okraschoten Bratkartoffeln	34
Geschmorte Lammhaxe grünen Bohnen Bratkartoffeln	34

Zergeht auf der Zunge

Stifado Geschmortes Kalbfleisch mit kleinen runden Schalotten in Zimtsauce und Bratkartoffeln	36
---	----

Nur auf Vorbestellung:

Kleftiko für 2 Personen Lammkeule aus dem Ofen Zarte Scheibe von Lammkeule, in Alufolie gebacken mit aromatischem Gemüse und Feta, serviert mit Butterreis	48
--	----

Während des Unabhängigkeitskampfes um 1920 gegen die osmanische Herrschaft lebten in den Bergen Zyperns Räuberbanden, genannt Kleftes. Sie lebten vom Viehdiebstahl. Später wurden sie erfolgreiche Unabhängigkeitskämpfer und stehen für ein freies und selbstbestimmtes Leben.

Die Ziegen oder Lämmer wurden in eingegrabenen Lehmöfen zubereitet, in denen sie zum Teil tagelang und luftdicht verschlossen garen. Die Zubereitungsart ist ähnlich geblieben und es wird dazu besonderes Fleisch verwendet, das förmlich auf der Zunge zergeht.

Fisch in goldbrauner Panade gebraten

Gavros - kleine Sardinen in knuspriger Panade	21
Sardinen in knuspriger Panade	21
Calamari in knuspriger Panade	26

Fisch vom Grill

Baby Calamari	26
Zwei Scampi Spieße	28
Doradenfilet	30
Wolfsbarschfilet	32
Fünf Black Tiger Garnelen	35
Fisch-Teller	38
Black Tiger Gamba Baby Calamari Scampi Spieß Doraden Filet	

„Zu jedem Fischteller werden Salzkartoffeln und Skordalia als Beilage gereicht.“

- **Skordalia - Knoblauch-Dip dieser Dip schmeckt allen Knoblauch Liebhabern & passt hervorragend zum Fisch**

Heißgetränke

Mokka - Griechischer Kaffee	3
Espresso	3
Espresso Affogato	4
Doppelter Espresso	4
Espresso Macchiato	4
Tasse Kaffee	3
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Milch-Kaffee	4
Ikaroso, eine Kreation des Hauses mit Espresso und Zimt	4

Dessert

Hausgemachtes Galaktobouriko Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Grießcreme mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis	7 8
Griechischer Joghurt mit Wildblütenhonig und Walnüsse	9
Espresso Martini	12
Feta-Würfel in Wildblütenhonig mit einer knusprigen Sesamkruste	13
Griechische Käsespezialität, flambierter Hartkäse, am Tisch mit Metaxa abgelöscht	16
Bourbon Vanilleeis mit Wildblütenhonig und Walnüsse	8
Mango Sorbet mit Prosecco	8
Johannisbeere Sorbet mit Prosecco	8
Smartiesbecher eine Kugel Vanilleeis mit vielen bunten Schokolinsen	5
Eisbiene aus je einer Kugel Vanille Erdbeer Schokolinsen	5
Gemischtes Eis je Eine Kugel Vanille Schokolade Erdbeer Sahne	6
Eine Portion Eis deiner Wahl: Bourbon Vanille Schokolade Erdbeer Aprikosen Sorbet Mango Sorbet Himbeer Sorbet Orange Sorbet Johannisbeere Sorbet	6

Dessertwein

Weiss

Samos Likörwein, süß 2023 Weingut von Malagari Samos Griechenland Aromen: Aprikose und reifer Honigmelone Rebsorte: Muscat Canelli	0.1l	4
---	------	---

Rot

Mavrodaphne Patras Likörwein süß 2023 Weingut von Gefira Meganiti Aigio Griechenland Aromen: Pflaume Feige Rosine Rebsorten: 70% Mavrodaphne 30% Korinthetaiki	0.1l	4
---	------	---

Schenken Sie sich doch mal ein Wenig Gesundheit.
 Mit unseren griechischen Teemischungen, die Sie auch hier im Restaurant kaufen können. Das Beste von damals für Dich heute

- vollkommen naturbelassen
- frei von Zusatzstoffen
- faire Landwirtschaft
- mit Respekt und Wertschätzung erzeugt 0.25l

Tee Nr. 1 Immunsystem 5
 Bergtee | Cistus | Thymian | Brennnessel | Hagebutte | Minze | Mariendistel | Angelikawurzel

Tee Nr. 2 Glück und Geist 5
 Bergtee | Speramint | Holunderblüte | Cistus | Zitronenverbene | Oregano

Tee Nr. 3 Erkältung 5
 Malve | Cistus | Minze | Holunderblüte | Echinacea | Thymian | Salbei | Hagebutte

Tee Nr. 4 Herz Kreislauf 5
 Melisse | Weißdorn | Speramint | Fenchel
 Johanniskraut | Achilea | Rosmarin | Brennnessel | Zimt

Tee Nr. 5 Magen Darm 5
 Calendula | Zimt | Mariendistel | Argemonia
 Thymian | Zitronenverbene | Achilea | Fenchel | Kümmel

Tee Nr. 6 Für den Mann 5
 Bergtee | Tribulus | Johanniskraut | Speramint | Granatapfel | Ziegenkraut | Elfenblume

Tee Nr. 7 Schlankheit 5
 Löwenzahn | fenchelkraut | Rosmarin | Estragon | Thymian |
 Brennnessel | Melisse | Zitronenverbene | Minze | Wacholderbeere

Tee Nr. 8 Für die Frau 5
 Mönchspfeffer | Achilea | Ruta | Sandstrohlblume | Fenchel |
 Johanniskraut | Melisse | Oregano | Calendula | Korbweide

Tee Nr. 9 Diabetes 5
 Bockshornklee | Fenchel | Löwenzahn | Wegwarte | Bittermelone | Mariendistel | Grüntee

Bergtee von Berg Pangeon 5

Cistustee von der Insel Icaria 5

Zitronenmelissentee von der Insel Icaria 5

Tee der 100-Jährigen von der Insel Icaria 5
 Salbei | Zitronenverbene | Cistus

Getränkerte

Wasser

Tafelwasser prickelnd still	0.2l	2
	0.4l	4
	0.5l	5
Mozartquelle medium still	0.33l	3
	0.75l	7

Softgetränke

Fanta	0.33l	4
Coca Cola	0.33l	4
Coca Cola light	0.33l	4
Coca Cola zero	0.33l	4
Bitter Lemon	0.2l	4
Ginger Ale	0.2l	4
Zitronenlimonade	0.2l	2
	0.4l	4
Spezi Original	0.2l	3
	0.4l	5

Vaihinger Säfte

Säfte | Nektare

Orangensaft Traubensaft Kirschsaff Maracujanektar	0.2l	3
	0.4l	5
Apfelsaft naturtrüb Apfelsaft Johannisbeernektar	0.2l	3
	0.4l	5
Rhabarberschorle	0.33l	4

Getränkerte

Biere vom Fass

Commerzienrat Riegele	0.3l	4
	0.5l	5
Sebastian Riegele's Weisse	0.3l	4
	0.5l	5
Radler	0.3l	4
	0.5l	5

Riegele aus der Flasche

Augsburger Herren Pils	0.33l	4
leichte Weisse	0.5l	5
Kellerbier	0.5l	5
Hell Alkoholfrei	0.5l	5
Weisse Alkoholfrei	0.5l	5
Alte Weisse	0.5l	5
Echtes Dunkel	0.5l	5
Cola – Weizen / Ruß	0.5l	5

Spirituosen

Ouzo Kavala	38%	2 cl	3
Ouzo Plomari Auf Eis	40%	4 cl	7
Tsipouro Idoniko mit Anis	44%	2 cl	4
Tsipouro Babajim ohne Anis	48%	2 cl	5
Premium Tsipouro in Eichenfässern gereift	40%	2 cl	7
Metaxa 5*	40%	2 cl	5
Metaxa 7*	40%	2 cl	6
Metaxa Grande Fine	40%	2 cl	8
Metaxa Private Reserve	40%	2 cl	9
Mastiha Spirit (Kaugummigeist)	30%	2 cl	7

Kräuterlikör

Ramazotti	30%	2 cl	4
Amaro Averna	32%	2 cl	4
Bayerischer Honig Likör	30%	2cl	6
Grappallo Tresterlikör	33%	2 cl	4
Baileys Original	17%	2 cl	4
Sambuca	40%	2 cl	4

Getränkekarte

Spirituosen

Obstbrände

Heidelbeere	40%	2 cl	5
2007 Alter Obstbrand aus Apfel u. Birne	40%	2 cl	9
2010 Rochelt Williams-Quite-Himbeere	50%	2 cl	20
2011 Rochelt Wachauer Marille	50%	2 cl	20

Grappa

Sarpa Barrique di Poli	40%	2 cl	5
Poli Cleopatra Crappa	40%	2 cl	9
Vigneti Casterna Di Amarone	45%	2 cl	9

Gin

Grace	45.7%	2 cl	5
Tanqueray Imported	47.3%	2 cl	4
Ungava Canadian Premium	43.1%	2 cl	6
Dolomiti Dry	42%	2 cl	4
Elwig London Dry	43%	2 cl	4
Sipsmith London Dry	41.6%	2 cl	5
Tann's	40%	2 cl	4
Hendrick's	44%	2 cl	5

Rum

Pott	40%	2 cl	4
Don Papa	40%	2 cl	8
Dictador 20 Jahre	40%	2 cl	9
Plantation Jamaica Grand Terroir	42%	2 cl	9
Ron Zacapa Centenario XO	40%	2 cl	20

Cognac

Château Montifaud	40%	2 cl	8
Hennessy Very Special	40%	2 cl	8
Lheraud X.O Eugenie Petit Champagne	43%	2 cl	25
Bowen X.O 20 Jahre	40%	2 cl	20

Whisky

Grant's	40%	2 cl	6
---------	-----	------	---

Weinkarte

Alle Weine haben wir persönlich für Sie direkt bei den Winzern
und Weinbauern ausgesucht.
Dimitrios berät Sie hierzu gerne.

Weiß

Techni Alipias 2023 – aus eigener Produktion	0.75l	32
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	22
Aromen: Südfrüchten I Mango	0.2l	9
Rebsorten: 80% Sauvignons Blanc I 20% Assyrtiko		
Idisma Drios Chardonnay 2022	0.75l	36
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	25
Aromen: Weiße Blumen I exotische Noten von Banane I Ananas	0.2l	10
Reifung: 5 Monate in Eichenfässern		
Rebsorte: 100% Chardonnay		
Assyrtiko – im Holzfass ausgebaut 2020	0.75l	36
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	25
Aromen: Zitrusfrüchte I Basilikum I Pfirsich	0.2l	10
Reifung: 7-8 Monate in Eichenfässern		
Rebsorte: 100% Assyrtiko		
Paranga Kir-Yianni 2023	0.75l	26
Weingut von Kir Yianni I Griechenland	0.5l	18
Aromen: Würze I Muskataromen	0.2l	7
Rebsorten: 80% Roditis I 20% Malagousia		
Retsina – Malamatina 2023	0.5l	14
Weingut von E. Malamatinas & Son I Griechenland	0.25l	7
Aromen: trocken I leicht harzig		
Rebsorte: Roditis I Savatino		
Semeli Piccolo Mondo Imiglykos - lieblich 2023	0.75l	22
Weingut von Semeli S.A. I Griechenland	0.5l	15
Aromen: Zitrusfrüchten I grüner Mango I gelben Früchten	0.2l	6
Rebsorten: Moschofilero		
Samos Likörwein - süß 2023	0.75l	28
Weingut von Malagari Samos I Griechenland	0.5l	20
Feines Gold in der Farbe. In der Nase ausdrucksvoll und harmonisch mit floralen Noten und Andeutungen von Honig	0.2l	8
Rebsorte: Muscat Canelli		

Weinkarte

Weiß

Vitina 2021	0,75l	56
Weingut von Tsantiris I Ikaria I Griechenland	0.5l	38
Aromen: Zitrusfrüchte I Wildblumen I Cherry	0.2l	16
Reifung: 12 Monate in Tongefäß		
Rebsorte: Begleri		
Château Julia Chardonnay 2023	0.75l	40
Weingut von Costa Lazaridi S.A. I Kavala-Drama I Griechenland		
Aromen: Blumen und Früchten I wobei Jasmin I Ananas I Banane auf einem Zitrus hintergrund hervorstechen		
Rebsorten: 100% Chardonnay		
Plagios 2022	0.75l	50
Weingut von Biblia Chora I Kavala I Griechenland		
Aromen: Haselnusspraline I Vanille I Honig I Nüssen		
Reifung: 6-8 Monate in Eichenfässern		
Rebsorten: 85% Chardonnay I 15% Assyrtiko		
Ovilos 2023	0.75l	70
Weingut von Biblia Chora, Kavala, Griechenland		
Aromen: Aprikose I Honig I tropischen Früchten I Nüssen		
Reifung: 8 Monate in Eichenfässern		
Rebsorten: 50% Assyrtiko I 50% Semillon		

Rosé

Techni Alipias 2023 – aus eigener Produktion	0.75l	32
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	22
Aromen: Erdbeeren I Brombeeren I Granatapfel	0.2l	9
Rebsorten: Syrah I Merlot I Sangiovese I Nebbiolo I Cabernet Sauvignon		
Alpha Estate 2023	0.75l	37
Weingut von Alpha Estate S.A. I Florina I Griechenland		
sanft, samtig und explosiv wie eine reife Aprikose, weit mehr als ein Geheimtipp!		
Aromen: Pfirsich I Erdbeere und vor allem Aprikose		
Rebsorte: 100% Xinomavro		
Retsina Malamatina 2023	0.5l	15
Weingut von E. Malamatinas & Son I Griechenland		
Aromen: trocken I leicht harzig		
Rebsorten: Merlot I Savatiano		

Weinkarte

Rot

Techni Alipias 2020 - aus eigener Produktion	0.75l	36
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	25
Aromen: Kirschen I Pflaumen I Pfeffer I Vanille	0.2l	10
Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon I 30% Agiorgitiko		
Jahrgang 2019	0.75l	40
Jahrgang 2018	0.75l	45
Jahrgang 2017	0.75l	50
Jahrgang 2016	0.75l	55
Jahrgang 2012	0.75l	65
Jahrgang 2011	0.75l	70
Jahrgang 2010	0.75l	75
Jahrgang 2007	0.75l	85
Idisma Drios Merlot 2020	0.75l	36
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland	0.5l	25
Aromen: Pflaumen I roten Früchten I süßen Aromen von Lakritze und Vanille mit Noten von Minze und Bitterschokolade	0.2l	10
Rebsorte: 100% Merlot		
Jahrgang 2017	0.75l	40
Jahrgang 2016	0.75l	45
Jahrgang 2011	0.75l	50
Jahrgang 2010	0.75l	55
Jahrgang 2009	0.75l	60
Jahrgang 2005	0.75l	70
Paranga Kir-Yianni 2022	0.75l	28
Weingut von Kir Yianni I Griechenland	0.5l	20
Aromen: roten Waldfrüchten I Kirschen I Pfeffer	0.2l	8
Rebsorte: 50%Merlot I 25%Xinomavro I 25%Syrah		
Semeli Piccolo Mondo Imiglykos 2023	0.75l	28
Weingut von Semeli S.A. I Griechenland	0.5l	20
Aromen: Schwarzkirsche I Brombeere I Pflaume	0.2l	8
Rebsorten: 100% Agiorgitiko		
Mavrodafne Patras Likörwein süß 2023	0.75l	28
Weingut von Gefira Meganiti I Aigio I Griechenland	0.5l	20
Aromen: Pflaume I Feige I Rosine	0.2l	8
Rebsorten: 70% Mavrodaphne I 30% Korinthiaki		

Änderungen der Jahrgänge unter Vorbehalt

Weinkarte

Rot

Akratos 2017	0.75l	50
Weingut von Tsantiris I Ikaria I Griechenland	0.5l	35
Aromen: schwarzen Früchten I Gewürzen	0.2l	14
Reifung: 12 Monate in Eichenfässern		
Rebsorte: Fokiano I Mandilari		
Amethystos Cava 2020	0.75l	90
Weingut von Costa Lazaridi S.A. I Kavala-Drama I Griechenland		
Aromen: Johannisbeere I ein Hauch Pflaumenmus I Minze		
Zeder I geröstetes Brot		
Reifung: 18 Monate in Eichenfässern und 18 Monate Flasche		
Rebsorte: 100% Cabernet Franc		
Anafora 2020	0.75l	40
Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland		
Aromen: Kirsche I Beerenfrüchte		
Reifung: 12 Monate in Eichenfässern		
Rebsorte: 100% Limniona		
Chateau Julia Costa Lazaridis 2021	0.75l	50
Weingut von Costa Lazaridi S.A. I Kavala-Drama I Griechenland		
Aromen: Kirschmarmelade I Minze I Schokolade		
Rebsorten: 100% Merlot		
Metochi Chromitsa 2019	0.75l	50
Weingut von Tsantali I Chalkidiki I Griechenland		
Aromen: Wald-Beeren I schokoladigen Hintergrund		
Reifung: 12 Monate Eichenfässern		
Rebsorten: Limnio I Cabernet Sauvignon		
Jahrgang 2014	0.75l	60
Jahrgang 2013	0.75l	70
Jahrgang 2012	0.75l	80
Jahrgang 2011	0.75l	85
Jahrgang 2010	0.75l	90
Jahrgang 2009	0.75l	95
Jahrgang 2008	0.75l	100

Änderungen der Jahrgänge unter Vorbehalt

Weinkarte

Rot

Ovilos 2013 Weingut von Biblia Chora Kavala Griechenland Aromen: Waldbeeren Karamell Schokolade Nüsse Zedernholz Reifung: 18 Monate Eichenfässern Rebsorten: Cabernet Sauvignon	0.75l	80
Jahrgang 2010	0.75l	90
Jahrgang 2009	0.75l	95
Plagios 2017 Weingut von Biblia Chora Kavala Griechenland Aromen: roten Früchten Schokolade Zedernholz gerösteten Nüssen Reifung: 18 Monate Eichenfässern Rebsorten: Agiorgitiko Merlot	0.75l	60
Jahrgang 2015	0.75l	65
Merlot Bio2010 Weingut von Tsantali Chalkidiki Griechenland Aromen: Kirschen Brombeeren mit feinen Vanillenoten Rebsorten: 100% Merlo	0.75l	70
Jahrgang 2008	0.75l	75
Idisma Drios Xinomavro 2019 Weingut von Wine Art Estate Kavala-Drama Griechenland Aromen: Veilchen Schokoladen Pfeffer Noten Reifung: 12 Monate in Eichenfässern Rebsorte: 100% Xinomavro	0.75l	80
Nebbiolo 2012 Weingut von Wine Art Estate Kavala-Drama Griechenland Aromen: Pflaumen schwarzen Oliven Zeder und getrockneten Tomaten Reifung: 48 Monate in Eichenfässern Rebsorte: 100% Nebbiolo	0.75l	90
Jahrgang 2007	0.75l	110
Jahrgang 2005	0.75l	120
Touriga Nacional 2012 Weingut von Wine Art Estate Kavala-Drama Griechenland Aromen: Backpflaumen Kräuter Kirschen schwarze Oliven Reifung: 18 Monate in Eichenfässern Rebsorten: Touriga nacional	0.75l	80

Weinkarte

Rot

Idisma Drios Syrah 2010 Weingut von Wine Art Estate I Kavala-Drama I Griechenland Aromen: Veilchen I Schokoladen I Pfeffer Reifung: 12 Monate in Eichenfässern	0.75l	60
Protopapas Agiorgitiko 2008 Weingut von Protopapas I Kavala I Griechenland Aromen: Veilchen I Tomaten I schwarzen Früchten Reifung: 12 Monate in Eichenfässern Rebsorte: Xinomavro I Fokiano I Limnio I Moscato	0.75l	70
Jahrgang 1999	0.75l	120
Jahrgang 1995	0.75l	130

Weine von Stefan Marquard

Attitude - Cuvée 2018 Burgenland Weingut von Schwarz Wein GmbH & Co KG Austria Aromen: Waldbeeren I Kirsche I nussiger Touch Rebsorten: Zweigelt I Merlot I Cabernet Sauvignon	0.75l	40
Give it All - Cuvée 2018 Burgenland Weingut von Schwarz Wein GmbH & Co KG Austria Aromen: Kräuternoten I etwas nach Kreuzkümmel I schwarze Beeren Rebsorten: Zweigelt I Blaufränkisch	0.75l	50



Änderungen der Jahrgänge unter Vorbehalt

Die griechische Sage um Ikaros



Daidalos, der Bildhauer und Baumeister Athens, galt als der kunstfertigste Mann seiner Zeit. Aber auch er war nicht frei von Eitelkeit und Eifersucht. Er gönnte seinem hochbegabten Schüler Talos, der schon in jungen Jahren die Töpferscheibe und die Säge erfand, nicht den frühen Ruhm und fürchtete, durch des Talos Erfolge sein Ansehen zu verlieren. Schließlich übermannte ihn der Neid und trieb ihn, seinen Schüler hinterrücks von Athens Burg hinab in den Tod zu stürzen.

Man überraschte den Mörder, als er den Leichnam begrub, und wollte ihn vor Gericht stellen. Doch Daidalos konnte entweichen; seinen Sohn Ikaros nahm er mit sich auf die Flucht. Nach langem Umherirren gelangten beide nach der Insel Kreta, wo König Minos sie aufnahm. Auf dessen Geheiß schuf Daidalos das Labyrinth, einen Irrgarten ohne Ausgang, der dem grässlichen Minotaurus, der halb Mensch und halb Stier war, als Behausung dienen sollte. Stadt großen Dank erntete er aber Misstrauen mit dem Minos jeden seiner Schritte überwachen ließ, um ihn an einer Flucht zu hindern. Doch das Verlangen zurückzukehren nach Athen war zu groß.

Aus Vogelfedern, die er mit Wachs verklebte, schuf er ein Paar großer Flügel. Auch für seinen Sohn Ikaros fertigte er ein Paar, der Größe des Knaben angemessen.

Um endlich zu fliehen flog Daidalos voraus, sorgenvoll wie ein Vogel, der seine Brut zum ersten Male aus dem Nest führt. Doch der Knabe folgte so sicher den Weisungen, dass der Vater sich bald beruhigte. Schnell überflogen die Vogelmenschen das Meer und die Inseln, schon lagen Samos und Delos hinter ihnen.

Aber Ikaros hatte der sichere Flug allzu zuversichtlich gemacht, er vergaß des Vaters Mahnung und hob sich auf seinen Flügeln höher und höher empor, der Sonne entgegen. Die brennenden Sonnenstrahlen erweichten das Wachs, das die Flügel verband, und der Knabe stürzte haltlos in die Tiefe. Noch ehe er den Vater zu Hilfe rufen konnte, hatten ihn die Wellen verschlungen.

Als Daidalos den Blick zurückwandte, konnte er den Sohn zu seinem Entsetzen nirgends entdecken. »Ikaros! Ikaros!« rief er verzweifelt. Endlich erspähte er in der Tiefe ein paar Federn, die auf den Wellen einsam trieben, und er erkannte die grausige Wahrheit.

Da senkte Daidalos sich zur Erde nieder. Das Herz voll Gram und Trauer, irrte er am Ufer umher, bis die Wellen den Leichnam des Sohnes an den Strand spülten. Zum Gedenken an den unglücklichen Jüngling, der hier sein Grab fand, trägt die Insel seither den Namen Ikaria, wo heute noch die ältesten Menschen der Welt leben und woher wir unsere Gewürze, Kräuter und Tees beziehen.