



RESTAURANT ARTEMIS  
GRIECHISCH & MEDITERRAN

*Herzlich willkommen  
in unserem Restaurant,  
Ihr ARTEMIS-Team*

ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG BIS SONNTAG 11:30 – 14:30 UHR UND 17:30 – 23:00 UHR

MONTAG RUHETAG

FRIEDRICHSTRASSE 5 · 42781 HAAN · TELEFON 02129 · 347 57 89

## VORSPEISEN

---

01	<b>Oliven</b>	4,70 €
02	<b>Peperoni</b> (2, 4, G)	4,10 €
03	<b>Zaziki</b> (D, G)	5,90 €
04	<b>Tarama</b> (1, B, M,2)	6,10 €
05	<b>Trilogia</b> , Zaziki, Tarama (1, B, D), Meeresfrüchte (M)	8,20 €
06	<b>Kopanisti</b> Schafskäsesalat (2, 4, D)	6,90 €
07	<b>Auberginensalat</b> (A,I)	6,00 €
08	<b>Meeresfrüchte</b> mit frischer Zitrone (C, 2, B)	8,30 €
09	<b>Meseteller</b> , gemischte kalte Vorspeisen (1, 2, 4, A, B, C, I)	13,50 €
304	<b>Dolmadakia</b> , gefüllte Weinblätter mit Reis und Zaziki (auch vegan) (D,G)	8,00 €

## WARME VORSPEISEN

---

13	<b>Paprika</b> , gebraten mit Zaziki (D)	8,10 €
15	<b>Auberginen</b> , gebraten mit Zaziki (A, D, I,G)	8,10 €
17	<b>Zucchini</b> mit Zaziki (A, I, D)	8,10 €
18	<b>Tiropitakia</b> Blätterteigecken mit Schafskäsecreme gefüllt (D, I, A)	7,10 €
19	<b>Muschelsaganaki</b> mit Tomatenbasilikumsauce und Schafskäse (D, I, N, 2)	9,80 €
20	<b>Garnelensaganaki</b> mit Tomatenbasilikumsauce und Schafskäse (D, C, 2)	10,50 €
21	<b>Knoblauchbrot</b> mit Käse (1, 2, D) überbacken (I)	5,40 €
22	<b>Manitaria</b> Frische Champignons geröstet mit Kräuterbutter und Speck (D, 2,4)	8,10 €
23	<b>Champignon-Varianten</b> Frische Champignons gefüllt jeweils mit Spinat, pikanter Feta-Käse-Creme und frischem Knoblauch (D, I, 2)	9,30 €
24	<b>Midia Tiganita</b> Muscheln aus der Pfanne mit Knoblauchsauce (D, N, I)	8,50 €
25	<b>Keftedakia</b> Hackfleischbällchen mit Tomatenbasilikumsauce und Feta (A, D, I, 2)	8,10 €
26	<b>Peperoni vom Grill</b> mit Knoblauchsauce (2, 4)	6,50 €
27	<b>Meseplatte</b> , gemischte warme Vorspeisen (A, D, I, 2)	14,00 €
28	<b>Oktopus</b> vom Grill (B, N)	14,50 €
29	<b>Kalamaria Tiganita</b> Calamares gebraten mit Knoblauchsauce (B, I, N)	10,80 €
30	<b>„Florinis“</b> Rote Paprika aus dem Backofen, gefüllt mit einer pikanten Feta-Käse-Creme und frischem Knoblauch (D, 2, 4)	8,80 €

## WARME VORSPEISEN -----

55	<b>Sardinen</b> gebraten mit Remoulade (B, I, D, 2)	9,80 €
301	<b>Pita Fladenbrot</b> (D,G,I)	3,50 €
305	<b>Baby Calamari</b> , mit Knoblauch, auf Salat (D,G,I)	10,70 €
308	<b>Kolokithokeftedes</b> Zucchini-Frikadellen mit Zaziki (A,I,D)	8,90 €
310	<b>Melitzanakia Rollo</b> (A,I,D,G) gefüllte Auberginenröllchen mit Fetakäse, Tomatensauce, überbacken	9,40 €

## KÄSE -----

31	<b>Feta</b> Griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano, Oliven und Peperoni (D, 2, 4, 6)	8,10 €
32	<b>Feta</b> Schafskäse aus dem Backofen mit Tomatensauce und Knoblauch (D, 2)	8,30 €
33	<b>Saganaki</b> , gebratener, paniertes Schafskäse (A, D, I)	8,50 €
34	<b>Halloumi</b> Original zypriotischer Käse vom Grill mit gebratenen Cocktailtomaten, Knoblauch-Olivenöl (D, 2)	9,20 €
35	<b>Halloumi</b> mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauchsauce aus dem Backofen (D)	9,20 €
307	<b>Feta</b> gebacken mit Honig-Sesam (Saganaki) (D, F,I)	9,40 €

## SUPPEN -----

36	<b>Bohnensuppe</b> (5, 2, M)	6,90 €
37	<b>Zwiebelsuppe</b> (5, D, I)	6,90 €
38	<b>Hühnersuppe</b> (5, 2, A, I)	6,90 €
39	<b>Gulaschsuppe</b> (5, J)	6,90 €

## SALATE -----

40	<b>Beilagen Salat</b> (2, 4)	4,80 €
41	<b>Tomatensalat</b> (2, 4)	5,50 €
43	<b>Griechischer Bauernsalat</b> (2, 4, D)	12,50 €
44	<b>Chefsalat</b> Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Thunfisch, Mais, Goudakäse (1, 2, 4, A, B, D) und Dressing	14,00 €
45	<b>Meeresfrüchtesalat</b> Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Meeresfrüchtecocktail, Öl und Essig (2, 4, D, B, N)	13,50 €
47	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf Salat mit Schafskäsewürfeln, Eiern und Dressing (2, 4, D, A)	13,50 €

## BEILAGEN

---

48	<b>Pommes frites</b>	5,40 €
49	<b>Reis mit Tomatensauce</b>	4,30 €
50	<b>Kartoffelchips</b>	5,40 €
51	<b>Folienkartoffeln mit Zaziki</b>	6,20 €
52	<b>Riesenbohnen</b>	8,40 €
53	<b>Kräuterbutter</b>	2,80 €
54	<b>Alle Saucen</b>	4,20 €
	<b>Ketchup</b>	0,50 €
	<b>Mayonnaise</b>	0,50 €

## SPAGHETTI

---

57	<b>Spaghetti</b> mit Thunfisch und Tomatenbasilikumsauce (B)	13,90 €
58	<b>Spaghetti</b> mit Shrimps und Sahnecremesauce (B, D)	15,90 €
59	<b>Spaghetti</b> mit Hähnchenbrustfilet und Sahneseauce (B, D)	14,90 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

60	<b>Gyros</b> mit Pommes frites (D)	13,50 €
61	<b>Souvlaki</b> mit Pommes frites (D)	13,50 €
62	<b>Suzuki</b> mit Pommes frites (D)	13,50 €
63	<b>2 Schnitzel vom Grill</b> mit Pommes frites (D)	13,50 €

## FISCHGERICHTE

---

65	<b>Krabben und Calamaris</b> mit Skordalia (A, B, C, I)	21,50 €
66	<b>Rotbarsch</b> mit Skordalia (A, B, I)	20,90 €
67	<b>Seehechtfilet</b> mit Skordalia (A, B, I)	21,50 €
68	<b>Lachsfilet vom Grill</b> mit Skordalia (A, B)	25,00 €
69	<b>Dorade vom Grill</b> mit Remoulade (A, B)	26,50 €
70	<b>Forelle vom Grill</b> mit Remoulade (A, B)	21,00 €
71	<b>Wolfsbarsch vom Grill</b> mit Remoulade (A, B)	26,50 €
72	<b>Pangasiusfilet</b> mit Skordalia (A, B, I)	20,50 €
73	<b>Lachsfilet Auflauf</b> mit Spinat und Gouda überbacken (A,D,2)	26,50 €
315	<b>Riesengarnelen vom Grill</b> (A,I)	27,90 €
319	<b>Baby Calamari</b> mit Zaziki (A,D,I)	24,50 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse und frischem gemischten Salat (A, B, C, I).

# SPEZIALITÄTEN VOM GRILL -----

75	<b>Gyros</b> mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	16,90 €
76	<b>Souvlaki</b> 2 Fleischspieße mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	17,50€
77	<b>Bifteki</b> mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D, A)	17,50 €
78	<b>Grillteller</b> mit Gyros, Souvlaki, Lammkotelette, Suzuki, Schnitzel, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	21,90 €
80	<b>Dorfteller</b> mit Gyros, Souvlaki, 2 Lammkoteletts, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	21,50 €
81	<b>Marathonteller</b> mit Gyros, 2 Suzuki, Souvlaki, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D, A)	20,50 €
82	<b>Korfuteller</b> mit Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	19,50 €
83	<b>Suzuki</b> Hackröllchen mit Metaxasauce, Reis, Pommes und Salat (5, A, D)	17,50 €
84	<b>Rinderleber</b> mit Zaziki, gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes und Salat (D)	17,50 €
85	<b>Artemis-Teller</b> Schweinefilet mit Metaxasauce (5, D), Reis, Pommes und Salat	22,50 €
87	<b>Kreta-Teller</b> mit Gyros, Souvlaki, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	19,50 €
88	<b>Hermes-Teller</b> mit Gyros, Souvlaki, Schnitzel, Rinderleber, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	20,80 €
313	<b>Souvlaki Trilogia</b> Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet, mit Kartoffelchips und Sauce Béarnaise (A, D,I)	25,60 €
314	<b>Filetteller</b> Schweinefilet und Gyros, mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat(A, D,I)	21,90 €
318	<b>Lammspieß</b> mit Sauce Béarnaise, Reis, grüne Bohnen und Salat(A, D,I)	28,50 €
124	<b>Hähnchenbrustfilet kretische Art</b> mit Fetakäsesauce, Kartoffelchips und Salat (D, L, G)	18,30 €

## Einzel zusätzlich bestellbare Fleischsorten

<b>Souvlaki</b>	3,50 €
<b>Suzuki</b>	3,50 €
<b>Lammkotelett</b>	5,00 €
<b>Schweinesteak</b>	3,50 €
<b>Rinderleber</b>	3,80 €

Änderungen der Beilagen auf Anfrage bezüglich des Preises.  
Für Änderungen der Beilagen-Salate wird ein Zuschlag von 1,50 € erhoben.

## PLATTEN FÜR 2-4 PERSONEN -----

- 91 **Alexis Sorbas Platte**  
mit Gyros, Bifteki, Souvlaki, Rinderleber, Zaziki, Reis,  
Pommes und Bauernsalat (A, D)  
**für zwei Personen** 43,00 €  
**für vier Personen** 86,00 €
- 92 **Delphi Platte**  
mit Gyros, Souvlaki, Schweinefilet, Lammkoteletts,  
Suzuki, Zaziki, Reis, Pommes und Bauernsalat (A, D)  
**für zwei Personen** 46,00 €  
**für vier Personen** 92,00 €
- 93 **Artemis Platte**  
mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 kleine Rumpsteaks, 2 Lammkoteletts,  
2 Schweinefilet, Zaziki, Reis, Pommes und Bauernsalat (A, D)  
**für zwei Personen** 49,50 €  
**für vier Personen** 99,00 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES -----

- 94 **Riesenspieß** 22,50 €  
vom Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Metaxasauce (5, D),  
Kartoffelchips und Salat
- 95 **Suvla Feta** 22,90 €  
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt am Spieß mit Fetakäse,  
Paprika, Zwiebeln, Sahnepaprikasauce (1, 2, 5, D) , Kartoffelchips und Salat
- 96 **Moussaka** 17,50 €  
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Bechamelsauce  
überbacken, dazu Salat (A, D, I)
- 97 **Gyros** 18,90 €  
mit Metaxasauce (5, D) ,Käse (1, 2) überbacken, Pommes und Salat
- 98 **Bifteki** 18,90 €  
mit Metaxasauce (5, D), Käse (1, 2) überbacken, Pommes und Salat
- 99 **Schweinefiletmedaillons** 23,50 €  
mit Metaxasauce (5, D) und Käse (1, 2) überbacken mit Kartoffelchips und Salat
- 100 **Lammfilet** 28,80 €  
mit Spinat, Käse (2, D) überbacken, Kartoffelchips und Salat (G)
- 102 **El greco** 19,50 €  
3 Schnitzel mit Weintomatensauce, Paprika, Tomaten, Schafskäse und  
Gouda (1, 2, D) überbacken, Pommes, Reis und gemischtem Salat
- 103 **Lammkotelett „Spezial“** 25,80 €  
4 zarte Lammkoteletts vom Grill mit Spezialgewürzen gegrillt,  
dazu Kritharaki (Reisnudeln) mit Käse (1, 2, D) überbacken und Salat
- 321 **Filetackia Tiganaki** 28,50 €  
Lammfilet mit Pfeffersauce aromatisiert mit Ouzo,  
dazu Kartoffelchips (A,D,I)
- 325 **Kotopoulo Tiganaki** 21,70 €  
Hähnchenbrustfilet mit Sauce Béarnaise, geriebenem Fetakäse,  
dazu Kartoffelchips (A,D,I)

## LAMM VOM GRILL -----

105	<b>Lammkoteletts</b> mit dicken Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	24,50 €
106	<b>Lammkoteletts</b> mit grünen Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	25,80 €
107	<b>Lammfilet</b> mit Kräuterbutter, dicken Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	27,50 €
108	<b>Lammfilet</b> mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelchips, Reis und Salat	28,80 €

## RUMPSTEAKS -----

109	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat (A, D)	27,90 €
110	<b>Rumpsteak</b> mit gerösteten Zwiebeln, Folienkartoffel und Salat (A, D)	28,90 €
111	<b>Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce (1, 2, 5), Folienkartoffel und Salat (D)	28,90 €

## LAMM AUS DEM BACKOFEN -----

115	<b>Lammfleisch</b> mit dicken Bohnen, Kartoffeln und Salat (2, 5)	19,90 €
116	<b>Lammfleisch</b> mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Salat (2, 5)	19,90 €
117	<b>Lammfleisch</b> mit Bamies (Okraschoten), Kartoffeln und Salat (2, 5)	19,90 €
118	<b>Lammfleisch</b> mit jungen gekochten Zwiebeln (Stifado), Kartoffeln und Salat (2, 5)	21,90 €
119	<b>Lammfleisch</b> mit Spaghetti, Käse (1, 2) überbacken und Salat	19,90 €
120	<b>Lammfleisch</b> mit Reismudeln, Käse (1, 2) überbacken und Salat	19,90 €

## SCHNITZEL -----

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 121 | <b>Schweine-Schnitzel Wiener Art</b><br>mit Pommes frites und Salat (G, L, A, D) | 15,30 € |
| 122 | <b>Zigeunerschnitzel</b><br>mit Pommes frites und Salat (2, A, D, L, G)          | 16,60 € |
| 123 | <b>Jägerschnitzel</b><br>mit Pommes frites und Salat (2, A, D, L, G)             | 16,60 € |

## NACHSPEISEN -----

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 130  | <b>Galaktobouriko</b><br>Blätterteig mit Eiercreme gefüllt, Vanilleeis und Sahne (I, D, A, M)                               | 7,20 € |
| 131  | <b>Griechischer Joghurt</b><br>mit Honig und Walnüssen (D, H)   | 6,50 € |
| 1320 | <b>Gemischtes Eis</b><br>je eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis<br>garniert mit Sahne und Waffel (D, H, I)    | 6,50 € |
| 1321 | <b>Coupe Danemark</b><br>Cremiges Vanille-Eis mit viel Schokoladensauce und Sahne garniert (D, H)                           | 6,90 € |
| 1324 | <b>Kinderbecher Mickey</b><br>je eine Kugel Schokoladen- und Vanille- Eis mit Sahne und<br>Schokoladensauce garniert (D, H) | 4,50 € |
| 1325 | <b>Eiskaffee</b><br>Aromatischer Kaffee mit viel Vanille-Eis und Sahne (D)  | 4,50 € |

## WARME GETRÄNKE -----

200	Griechische Mocca	2,50 €
201	Tasse Tee	2,50 €
202	Cappuccino	3,20 €
203	Tasse Kaffee	2,80 €
204	Latte Macchiato	3,80 €
205	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
206	Espresso	2,50 €
207	Milchkaffee	3,20 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE -----

209	Coca Cola Light( 6, 9)	0,3 l	4,20 €
211	Coca Cola (1, 9)	0,3 l	4,20 €
213	Fanta Orange (1, 4)	0,3 l	4,20 €
215	Spezi (1, 9, 4)	0,3 l	4,20 €
217	Sprite	0,3 l	4,20 €
218	Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
219	Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
220	Stilles Wasser	0,25 l	3,20 €
221	Stilles Wasser	0,75 l	7,20 €
222	Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,80 €
223	Orangensaft	0,2 l	3,80 €
224	Apfelsaft	0,2 l	3,80 €
224	Apfelsaftschorle	0,3 l	4,20 €
300	Tonic	0,2 l	3,80 €
1400	Ginger Ale	0,2 l	3,80 €
1401	Ice Tea Zitrone	0,3 l	4,20 €
1402	Ice Tea Pfirsich	0,3 l	4,20 €
1403	Rhababerschorle	0,3 l	4,20 €

## BIERE

---

227	<b>Erzquell</b>	0,25 l	3,20 €
228	<b>Erzquell</b>	0,4 l	4,40 €
229	<b>Alster/Radler</b>	0,25 l	3,40 €
230	<b>Alster/Radler</b>	0,4 l	4,60 €
231	<b>Bolten</b>	0,25 l	3,20 €
232	<b>Bolten</b>	0,4 l	4,40 €
233	<b>Krefelder</b>	0,25 l	3,40 €
234	<b>Krefelder</b>	0,4 l	4,60 €
235	<b>Alt-Schuss</b>	0,25 l	3,40 €
236	<b>Alt-Schuss</b>	0,4 l	4,60 €
237	<b>Malzbier</b>	0,33 l	3,50 €
238	<b>Pils (Alkoholfrei)</b>	0,33 l	3,80 €
239	<b>Hefeweizen</b>	0,5 l	5,50 €
240	<b>Hefe (Alkoholfrei)</b>	0,5 l	5,50 €
241	<b>Mythos</b>	0,33 l	3,80 €
	<b>Kölsch</b>	0,25 l	3,20 €
	<b>Kölsch</b>	0,4 l	4,40 €

## APERITIFS UND ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

242	<b>Ouzo</b>	2 cl	2,50 €
243	<b>Metaxa *****</b>	2 cl	5,50 €
244	<b>Metaxa *****</b>	2 cl	6,50 €
245	<b>Metaxa Grand Reserve</b>	2 cl	7,50 €
246	<b>Campari (1)</b> mit Orangensaft und Soda	4 cl	7,80 €
247	<b>Wodka Lemon</b>	4 cl	7,50 €
248	<b>Whiskey</b>	4 cl	7,50 €
250	<b>Bacardi Cola</b>	4 cl	7,50 €
251	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	4,80 €
252	<b>Martini</b> Bianco oder Rosso	4 cl	6,50 €
253	<b>Malteser</b>	2 cl	2,80 €
254	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,80 €
255	<b>Ramazoti</b>	4 cl	4,80 €
256	<b>Korn</b>	2 cl	2,80 €
257	<b>Baileys</b>	2 cl	3,20 €
258	<b>Lillet Berry</b>		8,50 €
259	<b>Lav'a Belle</b>		8,50 €
1301	<b>Hugo</b>		8,50 €
1302	<b>Aperol Spritz</b>		7,90 €

# OFFENE WEINE

## ROTWEINE ----- 0,2l 0,5l

260 - 261	<b>Merlot-Syrah, trocken</b> Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erdbeeren und Brombeeren. Sehr gute Struktur, mit geringer Säure, guter Balance, weichen Tanninen und gutem Nachgeschmack.	6,50€	15,50€
262 - 263	<b>Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, halbtrocken</b> Geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack	6,00€	15,00€
264 - 265	<b>Naousa, trocken</b> Konzentrierter Wein mit rubinroter Farbe, komplexes Bouquet und milder aromatischer Intensität aus reifen Früchten und mit Nuancen von Vegetation und Gewürzen gereift im Fass.	6,80€	16,70€
266 - 267	<b>Imiglikos, halbsüß</b> Geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack	6,50€	15,50€
268 - 269	<b>Mavrodaphni, süß</b> Ein dichter süßer Rotwein mit karminroter Farbe. Seine Aromen erinnern an reife Sauerkirschen, getrocknete Feigen, Schokolade und Vanille	6,90€	16,80€

## WEISSWEINE ----- 0,2l 0,5l

272 - 273	<b>Savatiano, trocken</b> Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gärung bei niedriger Temperatur, lassen die zarten Aromen von hellem Obstfleisch und Zitrusfrüchten langsam mit ausgewogener Säure hervorkommen.	6,50€	15,50€
1272 - 1273	<b>Chardonnay, trocken</b> Sein Aroma ist kräftig und reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Zitrus, reife Aprikosen und süße Birne. Geschmackvoll reich, ausgeglichen mit erfrischender Säure und Mineral.	6,80€	16,70€
274 - 275	<b>Muskat- Savatiano, halbtrocken</b> Grüne Reflexe, mit Duft von Äpfeln und Rosen und einem leicht süßen Nachgeschmack.	6,50€	15,50€
276 - 277	<b>Imiglikos, halbsüß</b> Grüne Reflexe, mit Duft von Äpfeln und Rosen und einem leicht süßen Nachgeschmack.	6,50€	15,50€
278 - 279	<b>Retsina, geharzt</b> Retsina wird seit Jahrtausenden in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe während der Gärung von Kiefernharz der Art „Pinus Hallepensis“ entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung.	6,50€	15,50€
280	<b>Weinschorle</b>	0,25l 7,20€	

## ROSÉWEINE ----- 0,2l 0,5l

518 - 519	<b>Muskat-Syrah, trocken</b> Nach einer kurzen Extraktionszeit haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet. Der volle Geschmack zeichnet sich durch dezente Tannine und knackige Säure mit reichem Nachgeschmack aus.	6,50€	15,50€
520 - 521	<b>Muskat-Syrah, halbtrocken</b> Mit Kaltextraktion und kontrollierter Gärung haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet mit einem leicht süßen Nachgeschmack.	6,50€	15,50€

# QUALITÄTS-FLASCHENWEINE

## ROTWEINE -----

286	<b>Amethystos</b>	0,75 l	35,00 €
	Der rote Amethystos von Costa Lazaridi ist eine Komposition der Cabernet Sauvignon-Traube mit kleineren Mengen der Merlot-Traube sowie der griechischen Rebsorte Limnio. Ein Wein von hohem Standard!		

## ROSÉWEINE -----

287	<b>Amethystos</b> , halbtrocken	0,75 l	28,00 €
-----	---------------------------------	--------	---------

## WEISSWEINE -----

291	<b>Kretikos</b> von der Insel Kreta, trocken	0,75 l	24,00 €
294	<b>Amethystos</b>	0,75 l	32,00 €
	Trockene Cuvée mit floralen Aromen von Grapefruit und Aprikose und langem Nachhall vom Weingut Lazaridis.		

## SEKT -----

295	<b>Asti Cinzano</b>	0,7 l	24,00 €
296	<b>Henkel</b> trocken	0,7 l	29,00 €

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

----- alle Weine enthalten Sulfite -----

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch*

*Ihr Artemis-Team*

(A) Eier (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Milch (E) Sellerie (F) Sesamsamen (G) Schwefeldioxid und Sulfite (H) Erdnüsse/Walnüsse (I) glutenhaltiges Getreide/nur Weizenmehl (L) Senf (M) Sojabohnen (N) Weichtiere (J) Lupine

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Süßungsmittel (4) Antioxidationsmittel (5) Geschmacksverstärker

(6) Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle

(7) Milcheiweiß, eihaltig (8) mit Phosphat (9) koffeinhaltige Limonade (10) chininhaltig