

TAVERNA



ASTERIA



SPEISEKARTE

Ein Hauch Griechenland in Hannover



KALTE VORSPEISEN

1. Schwarze Oliven und Peperoni Mix 6,20 €

2. Taramas ^{E,M} 6,90 €
Fischrogencreme nach Art des Hauses

3. Feta ^E 8,90 €
Original griechischer Schafskäse

4. Rote Beete 6,50 €

5. Dolmadakia (mit Zaziki) ^{A,E,G} 6,90 €
4 gefüllte Weinblätter mit Reis

6. Zaziki ^{E,H} 5,90 €

7. Ctipiti ^{E,H} 7,90 €
Pikante Schafskäsecreme

8. Meses Platte ^{A,E,G,H,M} 15,90 €
Verschiedene Vorspeisen nach Chefs Wahl

WARME VORSPEISEN

12. Kolokithakia ^{A,E,H} 7,50 €
Gebratene Zucchinischeiben mit Zaziki

13. Melitzanes ^{A,E,H} 7,50 €
Gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki

14. Gegrillte Peperoni 6,90 €
mit Knoblauch

15. Saganaki ^{A,E} 9,30 €
Schafskäse paniert

16. Feta Fournou ^E 9,30 €
gebackener Schafskäse

17. Tiropitakia ^{A,B,E} 6,90 €
3 gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse

18. Skordopsomo-Knoblauchbrot ^A 3,90 €

SALATE

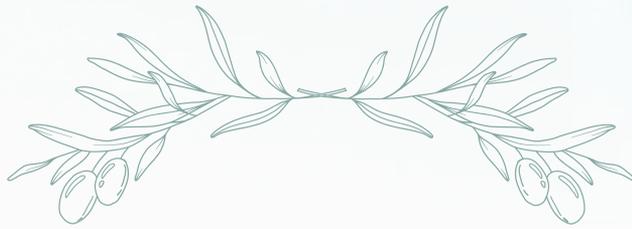
25. Griechischer Bauernsalat ^E 14,70 €
bunter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Zwiebeln

26. Pikteta-Salat ^{B,E,H} 16,70 €
bunter Salat mit Ei, Käse, frisch gegrillten Hähnchenstreifen
und Dressing

27. Asteria-Salat ^{B,E,H,M} 16,70 €
bunter Salat mit Ei, Käse, Thunfisch
und Dressing

28. Tomatensalat 6,80 €
mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln

Beilagenänderungen mit Aufpreis für griechische Backkartoffeln 1,00 €, Folienkartoffel 2,00 € und Gemüse 2,50 €



GYROS & GRILLGERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

- 40. Gyros** ^{A,G,H} 17,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß mit besonderen Gewürzen zubereitet mit Tomatenreis und Pommes
- 41. Souvlaki** ^{G,H} 18,40 €
2 zarte Schweinefleischspieße dazu Tomatenreis und Pommes
- 42. Susuki** 16,90 €
3 Hackröllchen dazu Tomatenreis und Pommes
- 43. Bifteki** ^{A,B,E,G} 19,50 €
herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Feta dazu Tomatenreis und Pommes

- 44. Leber vom Rind** ^G 17,50 €
mit Röstzwiebeln, Tomatenreis und Pommes
- 45. Schweine Steaks** ^G 18,40 €
3 Schweine Steak Stücke mit Tomatenreis und Pommes
- 46. Schweinefilet** ^G 20,90 €
3 Schweine Filet Stücke mit Tomatenreis und Pommes
- 47. Hähnchenbrustfilet** ^G 19,40 €
2 Hähnchenbrustfilet mit Tomatenreis und Pommes

LAMMSPEZIALITÄTEN

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

- 55. Lammkarre** 34,90 €
4 Stück vom Lammkarree mit gebackener Kartoffel nach griechischer Art und Gemüse

- 56. Lammfilet** 32,90 €
saftiges gegrilltes Filetstück mit gebackener Kartoffel nach griechischer Art und Gemüse

GEMISCHTE GRILLTELLER

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

- 61. NOA Teller** ^{G,H} 19,90 €
1 Souvlaki, Gyros mit Tomatenreis und Pommes
- 62. GIORGOS Teller** ^{A,G,H} 20,90 €
1 Schweinefilet, Gyros mit Tomatenreis und Pommes

- 63. DIMITRIS Teller** ^{A,G,H} 22,90 €
1 Souvlaki, 2 Susuki, Gyros mit Tomatenreis und Pommes
- 64. EFTICHIA Teller** ^{A,G,H} 24,90 €
1 Souvlaki, 1 Susuki, 1 Schweinefilet, Schweinesteak, Gyros mit Tomatenreis und Pommes

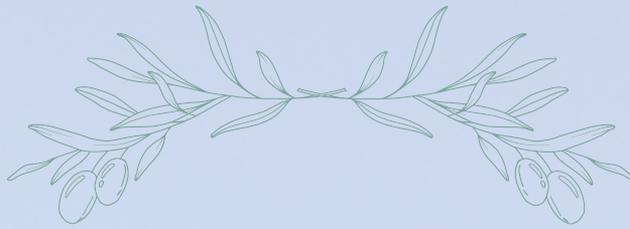
ÜBERBACKENE GERICHTE

Alle Gerichte kommen mit Metaxasoße und überbacken mit Edammerkäse, dazu Pommes und Tomatenreis.

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

- 71. Gyros überbacken** ^{A,E,G,H} 20,90 €
- 72. Souvlaki überbacken** ^{A,E,G,H} 21,90 €
- 73. Susuki überbacken** ^{A,E,G,H} 19,90 €
- 74. Schweinefilet überbacken** ^{A,E,G,H} 23,90 €
- 75. Schweinesteak überbacken** ^{A,E,G,H} 20,90 €
- 76. Hähnchenbrustfilet überbacken** ^{A,E,G,H} 21,90 €

Beilagenänderungen mit Aufpreis für griechische Backkartoffeln 1,00 €, Folienkartoffel 2,00 € und Gemüse 2,50 €



VEGETARISCHE GERICHTE

81. Champignonpfännchen ^{E,G} 12,90 €
frische Champignons in Weisssoße

82. Pfannengemüse ^E 11,90 €
frisches Gemüse, Fetakäse

83. Kretanische Kartoffeln 6,90 €

84. Dolmadakia überbacken ^{A,E,H} 6,90 €
mit Edamerkäse überbackene Weinblätter mit Reis gefüllt
und Soße

85. gegrillter Halloumi ^E 8,90 €
gegrillter zypriotischer Hartkäse

Weitere Gerichte finden Sie unter den Vorspeisen

UNSERE GRIECHISCHEN PFÄNNCHEN

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

91. Gyros Pfännchen ^{A,G} 20,90 €
Gyros in pikanter Soße mit frischen Champignons

92. Schweinefilet Pfännchen ^{A,E,G} 22,40 €
Schweinefilet in Weißweinsoße mit frischen Champignons

93. Schweinefilet Pfännchen ^{A,E,G} 22,40 €
Schweinefilet in pikanter Soße mit frischen Champignons und mit
Creme Fraiche verfeinert

94. Hähnchenbrustfilet Pfännchen ^{A,E,G} 21,90 €
Hähnchenbrustfilet in Weißweinsoße mit frischen Champignons und
mit Creme Fraiche verfeinert

95. Lammfilet Pfännchen ^{A,E,G} 32,90 €
Lammfilet in Weißweinsoße mit frischen Champignons und mit Creme
Fraiche verfeinert

LAMM AUS DEM BACKOFEN

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

100. Lammfleisch ^{A,G} 19,90 €
mit Bandnudeln

101. Lammfleisch ^{A,G} 19,90 €
mit grünen Bohnen

102. Lammfleisch ^{A,G} 19,90 €
mit dicken Bohnen

103. Lammfleisch ^{A,G} 19,90 €
mit Auberginen

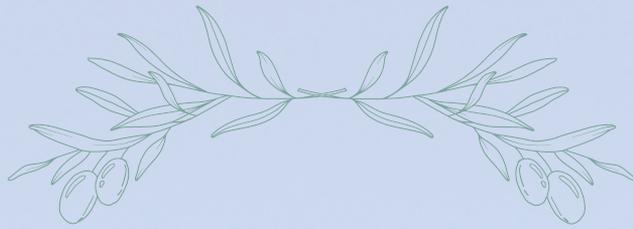
NUDELGERICHTE

111. Bandnudeln mit Gyros ^{A,E,G,H} 16,90 €
in Metaxasoße und mit Käse überbacken, dazu ein gemischten Salat
mit Hausdressing

112. Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet ^{A,E,G} 16,90 €
in Weißweinsoße, dazu ein gemischten Salat mit Hausdressing

113. Bandnudeln ^A 14,90 €
mit frischem Gemüse

Beilagenänderungen mit Aufpreis für griechische Backkartoffeln 1,00 €, Folienkartoffel 2,00 € und Gemüse 2,50 €



FISCHGERICHTE

Vorweg servieren wir einen gemischten Salat mit unserem Hausdressing

121. Kalamari ^{A,L} 20,90 €
mit Butterreis und Gemüse

122. Lachsfilet ^M 25,90 €
mit Butterreis und Gemüse

123. Scampis ^N 27,50 €
5 Scampis mit Butterreis und Gemüse

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

131. Pluto ^{A,G} 9,90 €
1 Souvlaki mit Pommes

132. Donald Duck ^{A,G} 9,90 €
1 Susuki mit Pommes

133. Alicia ^{A,G,H} 9,90 €
Kinderportion Gyros mit Pommes

134. Biene Maja ^{A,G} 9,90 €
1 kleines Schweinefilet mit Pommes

135. Micky Mouse ^{A,G} 9,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes

BEILAGEN

141. Pommes ^A 3,90 €

142. Tomatenreis ^G 3,90 €

143. griechische Backkartoffeln 5,60 €

144. Metaxasoße ^{E,G} 3,60 €

145. Ofenkartoffel ^{E,G} 6,90 €
mit Zaziki

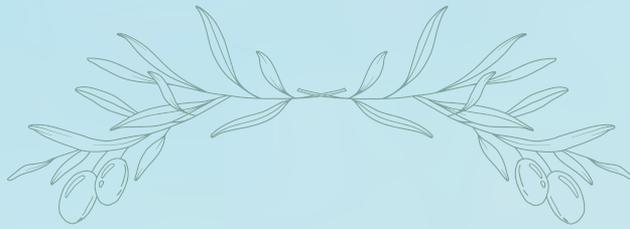
DESSERT

151. Creme Brulee ^{B,E} 5,60 €

152. Panna Cotta ^E 5,60 €

153. Griechischer Joghurt ^{E,F} 5,90 €
mit Honig, Walnüsse und Amarettolikör

154. Kugel Eis je 1,80 €
Vanille, Erdbeer, Schoko



HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50 €	Latte Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €	Cappuccino	3,50 €
Griechischer Mocca	3,90 €	Tee	3,20 €
Kaffee Cremá	3,20 €		

SOFTDRINKS & SÄFTE

Cola ^{1,6,9} , Cola Zero ^{1,6,9,12}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,60 €	Apfelsaft ^{J,2}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,90 €
Fanta ^{1,6} , Sprite ⁶ , Spezi ^{1,6,7,9}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,60 €	Johannisbeersaft ^{J,2}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,90 €
Mineralwasser	0,33l 2,90 €	0,75l 6,90 €	Rhabarbersaft ^{J,2}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,90 €
Mineralwasser Zagori Still	0,5l 4,50 €	0,75l 6,90 €	Bitter Lemon ^{8,6,7}		0,2l 3,50 €
Apfelschorle ^{J,2}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,60 €	Tonic ^{8,6,7}		0,2l 3,50 €
Orangensaft ^{J,2}	0,2l 2,90 €	0,4l 4,90 €	Ginger Ale ^{8,6,7}		0,2l 3,50 €

BIERE VOM FASS

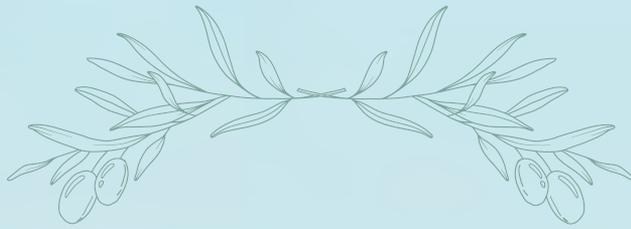
Krombacher Pils	0,3l 3,90 €	0,4l 4,60 €	Gilde Ratskeller Pils	0,3l 3,90 €	
Krombacher Weizen Hell	0,3l 3,50 €	0,5l 5,40 €	Alster ⁶	0,3l 3,70 €	0,4l 4,40 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Krombacher Weizen dunkel	0,5l 5,10 €	Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l 3,90 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l 5,10 €		

SPIRITUOSEN

Ouzo auf Eis	38% Vol	2cl 2,40 €	Averna	29% Vol	2cl 2,90 €
Ouzo Pilavas Nekt	38% Vol	2cl 2,80 €	Fernet Branca	35% Vol	2cl 3,50 €
Ouzo Pilavas Nekt kl. Flasche	38% Vol	0,2l 19,90 €	Vodka Absolut	40% Vol	2cl 3,50 €
Ouzo Pilavas Nekt	38% Vol	0,7l 55,00 €	Bacardi	37,5% Vol	2cl 2,90 €
Baileys	17% Vol	2cl 3,50 €	Whiskey Jack Daniels	40% Vol	2cl 4,00 €
Malteser	38% Vol	2cl 3,80 €	Gin Hendricks	41,4% Vol	2cl 4,50 €
Tsipouro Idomiko	40% Vol	2cl 3,50 €	Metaxa 7 Jahre	40% Vol	2cl 4,90 €
			Metaxa 40 Jahre	40% Vol	2cl 8,00 €
Aparol Spritz ¹		0,2l 7,90 €			
Martini		0,2l 5,90 €			



OFFENER ROTWEINE

Voltes 0,2l 5,90 € 0,75l 20,50 €
Ein geschmeidiger und fruchtiger Rotwein mit Noten von Kirschen und sanften Gewürzen. Harmonisch und vielseitig

Imiglikos Kleoni 0,2l 5,90 € 0,75l 20,50 €
Ein halbtrockener Weißwein mit sanfter Süße und Aromen von reifen Pfirsichen, Honig und Blüten.

Mavrodaphne Likörwein 0,2l 6,90 €
Ein süßer, vollmundiger Likörwein aus der edlen Mavrodaphne-Traube, der mit seinen intensiven Aromen von reifen Pflaumen, Rosinen und einem Hauch von Schokolade verführt.

OFFENER WEISSWEINE

Voltes 0,2l 5,90 € 0,75l 20,50 €
Ein leichter und erfrischender Weißwein mit feinen Zitrus- und Apfelnoten.

Imiglikos Kleoni 0,2l 5,90 € 0,75l 20,50 €
Ein halbtrockener Weißwein mit sanfter Süße und Aromen von reifen Pfirsichen, Honig und Blüten.

Samos Likörwein 0,2l 6,90 €
Ein eleganter, süßer Weißwein von der Insel Samos, hergestellt aus der edlen Muskat-Traube. Verführt mit intensiven Aromen von Honig, Aprikosen und reifen Trauben, ergänzt durch eine feine Würze.

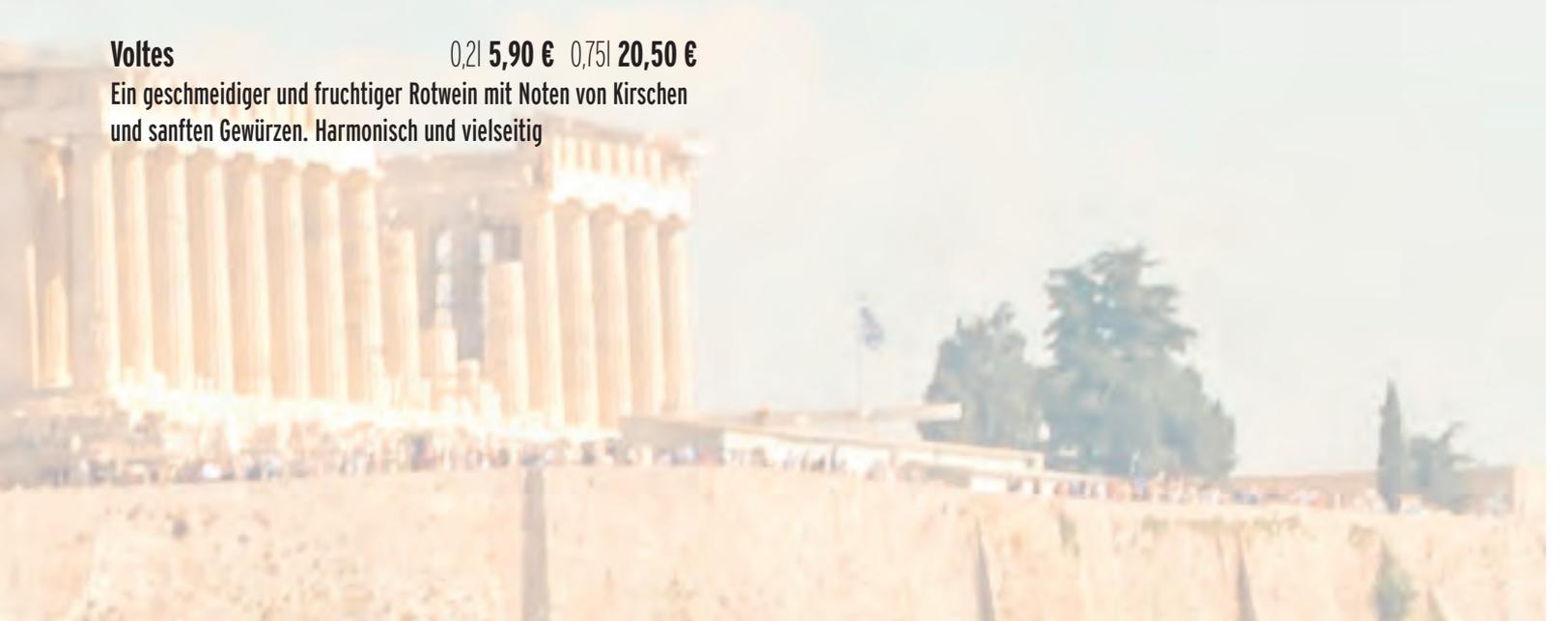
Retsina Malamatina (geharzt) 0,5l 11,90 €
Ein traditioneller griechischer Weißwein, veredelt mit einem Hauch von Pinienharz. Er zeichnet sich durch frische Aromen von Zitrusfrüchten und Kräutern aus, begleitet von den charakteristischen, harzigen Noten, die ihm seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen.

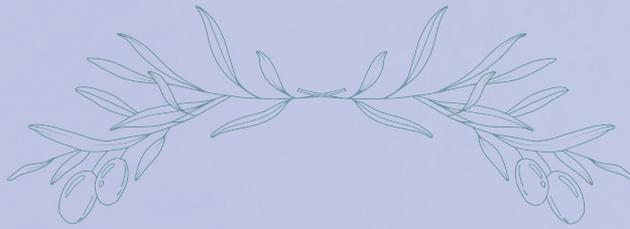
Kechribari Retsina (geharzt) 0,4l 12,90 €
Ein traditioneller griechischer Weißwein, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Trauben und veredelt mit einem Hauch von Pinienharz. Kechribari zeichnet sich durch seine frische, lebendige Aromatik aus, mit Noten von Zitrusfrüchten, Kräutern und einer unverwechselbaren harzigen Nuance.

Weinschorle weiß 0,2l 5,30 €

OFFENER ROSEWEINE

Voltes 0,2l 5,90 € 0,75l 20,50 €
Ein geschmeidiger und fruchtiger Rotwein mit Noten von Kirschen und sanften Gewürzen. Harmonisch und vielseitig





SEKT & CO.

Prosecco Spumante Brut - Teresa Rizzi - Venetien

Glera, Pinot Bianco 11%

Frischer und sehr harmonischer, weicher Duft mit lebendigem, animierendem Apfelaroma und anhaltender Perlage. In der Geschmacksrichtung Brut ist er von angenehmer Trockenheit und dient ideal als unbeschwerter Aperitif.

0,1l 5,90 €

0,75l 28,90 €

Cremant Tresor Rosé Saumur Brut Flaschengärung - Bouvet-Ladubay - Loire

Cabernet Franc 12,5%

Lachsfarben mit lebendigem Bouquet und feiner Perlage. In der Nase rotfruchtige Aromen, etwas Safran und Nelke. Im Mund animierend vital mit herbem Charakter. Der Ausbau im Eichenholzfass verleiht ihm Festigkeit, Würze und definierte Frucht. Champagnerwürdig!

0,75l 36,00 €

WEISSWEINE GRIECHENLAND

Moschofilero - Skouras - PGI Arkadien 2023

Moschofilero 12 %

Ein leichter, frischer Wein. Duftige, aromatische Frucht nach Zitruschale, Melone, Pfirsich. Leichte Kohlensäure unterstützt die schöne Frische. Alles unterlegt von zarter Bitternote. Feiner, filigraner Nachhall, unbeschwert und ideal für den Sommer.

0,2l 6,90 €

0,75l 23,90 €

Turtles - Alpha Estate - PGI Florina 2024

Malagousia 13,5%

Leuchtende, kristallene, blassgelbe Reflexe. Intensives Bouquet von weißen Blumen und Früchten. Im Hintergrund deutlich kräutrig. Gut ausgewogen zwischen Frische, Finesse und langen Nachhall.

0,2l 7,90 €

0,75l 26,90 €

Blanc - Papargyriou - Peloponnes 2023

Moschoudi - Assyrtiko 13 %

Florale Aromatik, innere mineralische Spannung, grasige und kräutrige Noten mit reifen gelben Früchten unterlegt. Ausgewogen, mit feiner Säure und langem Abgang. Ideal für den Sommer.

0,75l 27,90 €

Amethystos - C. Lazaridi - PGI Drama 2024

Sauvignon Blanc, Assyrtiko 13%

In der Nase facettenreiche, intensives Aroma von exotischen Früchten. Der Mund präsentiert sich ausdrucksvoll und körperreich. Eine gelungene Balance zwischen Mineralität und Frucht.

0,75l 29,90 €





WEISSWEINE GRIECHENLAND

Propodes - Zafeirakis - PGI Tirnavos 2021

Chardonnay 13,5%

Brillantes Zitronengelb, in der Nase anfangs schüchtern, dann aber Noten von Apfel, Ananas und getrockneten Früchten, gepaart mit Mineralität und cremiger Vanille. Im Mund üppig, jedoch elegant, cremig und strukturiert.

0,75l 32,90 €

Santorini - Argyros - PDO Santorini 2023

Assyrtiko 14%

Kühle, pflanzliche Zirtusnase mit leichten Steinobst- und Melonentönen. Klar, geschliffen und fruchtig, mit feiner Säure versehen. Lebendig und fest, saftig und mit großem Nachhall.

0,75l 45,90 €

WEISSWEINE DEUTSCHLAND

Weißburgunder - Scheu - Pfalz 2023

Weißburgunder 12,5 %

Frischer, fruchtiger Duft nach Pfirsich, Mirabelle, gelben Pflaumen. Feine, vegetabile Noten und dezente Mineralik. Im Mund animierende Frische, feine Säure, von mittlerem Körper. Unbeschwerte, eindrucksvolle, harmonische Präsenz am Gaumen. Als vielseitiger Essensbegleiter, oder einfach nur zum Spaß.

0,2l 7,50 €

0,75l 25,90 €

Grauburgunder - Scheu - Pfalz 2023

Grauburgunder 12,5%

Harmonischer, fruchtig-würziger Duft nach Apfel und Birne, auch etwas Melone und ein schöner, mineralischer Hintergrund. Nach etwas Luftkontakt feine, würzige Honignoten und ein Hauch Vanille. Mittlerer, kraftvoller Körper mit feinem Schmelz.

0,2l 7,50 €

0,75l 25,90 €

ROSÉ

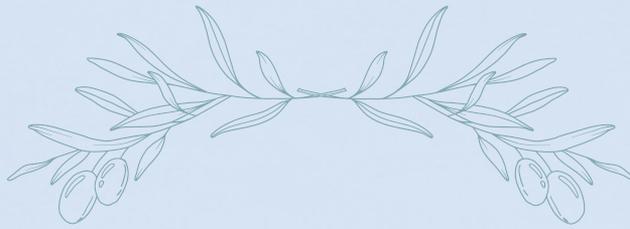
Idylle d´Achinós - La Tour Melas - Fthiotida 2023

Grenache Rouge, Syrah, Agiorgitiko 12,5%

FZarte Lachsfarben, fast transparent. Elegant und voller Finesse. Aromen von saftigen, reifen Steinkirschen und Erdbeeren, gefolgt von Blutorangen, rotem Apfel und Orangenblüten. Im Mund ein mittlerer Körper mit knisternder Säure. Granatapfel und Erdbeere, Pfirsich und Steinkirsche, Grapefruit und karamellisierter Apfel bilden das besondere Profil dieses Weines. Ein besonderer Rosé mit provenzalischen Vorbildern.

0,75l 36,90 €

Wir behalten uns vor, den nachfolgenden Jahrgang anzubieten, bei Fragen steht Ihnen das Team gerne zu Verfügung.



ROTWEINE GRIECHENLAND

Saint George - Skouras - PDO Nemea 2022

Agioritiko 13,5%

Im Glas rubinrote Farbe. In der Nase Brombeere, Himbeere, Erdbeere, etwas Anis, Nelke und Zimt. Am Gaumen Café und Tabak. Ausgewogene Säure und polierte Tannine. Eine runde Sache zum Starten.

0,2l **7,90 €**

0,75l **26,90 €**

AXIA - Alpha Estate - PGI Florina 2021

Syrah, Xinomavro 14,5%

Tiefes Rubinrot. Aromen und Geschmack von Waldbeeren und roten Früchten, süßen Gewürzen mit gut strukturiertem Körper, ausgewogener Säure und runden Tanninen. Eine angenehme Länge im Abgang.

0,2l **7,90 €**

0,75l **26,90 €**

Merlot - Liakou - PGI Meteora 2016

Merlot 14%

Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Reife Töne von Pflaume, Kirsche und Zwetschke. Fruchtig, großzügig und vielschichtig im Mund. Mit langem, samtigem Abgang.

0,75l **27,90 €**

Vorinos - Daskalaki - PGI Kreta 2022

Kotsifali, Liatiko 13,5%

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit Noten von roten Früchten, Vanille und Gewürzen. Im Mund spürt man den Reichtum dieses ausgewogenen Weines.

0,75l **28,90 €**

Naoussa - Markovitis - PDO Naoussa 2019

Xinomavro 14%

Schönes Ziegelrot mit Reflexen vom Rubin. In der Nase Tomatenpaste, rosa Beeren, Gewürze und Nelken. Danach rotfruchtige Aromen, animalische Noten von Leder, gefolgt von Kakao und Tabak. Im Mund spürbare Säure, eingebunden mit polierten Tanninen. Mittlerer Körper mit deutlich roten Fruchtaromen und Pfeffer. Würziger Abgang von langer Dauer. Ein klassischer Xinomavro, dessen Potential noch nicht ausgereizt ist.

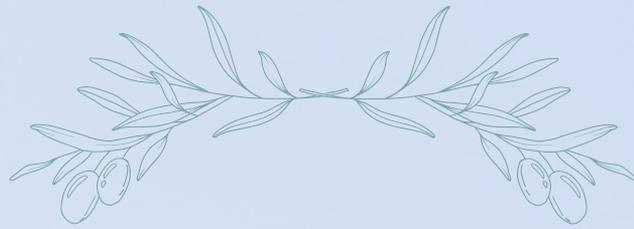
0,75l **32,90 €**

Kratistos - Lykos - Peloponnes 2020

Agioritiko 14%

Vielschichtiger Duft nach Gewürzen und reifen Waldbeeren, Erinnerungen an Likör und Portwein, üppig, sinnlich und von großer Tiefe. Im Mund ähnlicher Eindruck, Rumtopf-Rosinen, Karamell und Milkschokolade, mit beeindruckender Komplexität. Warme Holzwürze und süßliches Tannin. Runder, weicher Körper.

0,75l **34,90 €**



ROTWEINE GRIECHENLAND

Amethystos - Costas Lazaridis - PGI Drama 2022

0,75l 36,90 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko 14,5%

Würzig, aromatischer Duft, Lorbeer und Eukalyptus, konzentrierte, eingekochte Kirche und schwarze Johannesbeere. Leichte Ätherik nach Kräutern und Minze. Im Mund kraftvoll und dicht. Gute Harmonie von Gerbstoff und Säure, warme Fülle am Gaumen, aber mit klarer Kontur. Braucht etwas Luft.

SMX - Alpha Estate - PGI Florina 2022

0,75l 45,90 €

Syrah, Merlot, Xinomavro 14%

Leichte rubinrote Lichtreflexe. In der Nase Kirsche, Granatapfel, Cranberry, Stachelbeere. Aber auch Vanille, Tomate, Tee und würziger Pfeffer. Der überschwängliche Eindruck setzt sich im Mund fort.

Ein reicher Körper, vibrierende Säure und reife Tannine. Auch hier Kirsche, Stachelbeere und Sauerkirsche, harmonierend mit dem erdigen Charakter von Tee, Pilzen und Tomatenpaste.

Ein Wein mit internationalem Spitzenformat.

DESSERTWEINE

NV Samos Vin Doux - Kourtaki - PDO Samos

0,2l 7,50 €

Muscat à petite grains 15 %

0,75l 25,90 €

Hell, leuchtend goldfarbig. In der Nase Zuckermelone, Apriskosenconfit, frisch. Deutliche Primäraromen. Im Mund großzügig mit Anklängen von weißem Steinobst, Blüten und karamellisierter Butter. Getrocknete Feigen, Walnüsse und laktische Noten ergänzen das überwältigende Geschmackserlebnis.

NV Mavrodaphne 601 - Achaia Clauss - PDO Patras

0,2l 7,50 €

Mavrodaphne 15%

0,75l 25,90 €

Dunkle Reflexe von Bernstein. In der Nase komplexes Fruchtbouquet. Andeutungen von getrockneten Feigen, Karamell, gebratenen Äpfeln. Im Mund spiegelt sich das Bouquet wider. Der volle Körper wird durch die feine Säure unterstützt und es entfaltet sich ein anhaltender Genuss bis zum langen, anhaltenden saftigen Abgang.

Wir behalten uns vor, den nachfolgenden Jahrgang anzubieten, bei Fragen steht Ihnen das Team gerne zu Verfügung.



**TAVERNA ASTERIA
MÖCKERNSTRASSE 2
30163 HANNOVER**

**TELEFON + 49 (0)5 11 67 15 09
INFO@TAVERNAASTERIA.DE
WWW.TAVERNAASTERIA.DE**



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	17.30 bis 22.00 Uhr
Dienstag	geschlossen
Mittwoch	17.30 bis 22.00 Uhr
Donnerstag	17.30 bis 22.00 Uhr
Freitag	17.30 bis 22.00 Uhr
Samstag	17.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag	12.00 bis 14.00 Uhr 17.30 bis 22.00 Uhr



A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) | B. Eier | C. Erdnüsse | D. Soja
E. Milch (inkl. Laktose) | F. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.) | G. Sellerie | H. Senf | I. Sesamsamen | J. Schwefeldioxid und Sulfite
K. Lupinen | L. Weichtiere | M. Fisch | N. Krebstiere
1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker | 6. mit Säuerungsmittel | 7. mit Süßungsmittel
8. chininhaltig | 9. koffeinhaltig | 10. mit Phosphat | 11. mit Nitritpökelsalz und Nitrat
12 enthält eine Phenylalaninquelle