

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der TAVERNA TICHERO. Willkommen bei unverfälschten griechischen Lebens- und Gaumenfreuden!

FRISCHE IST UNSERE LEIDENSCHAFT!

Die Geschäftsleitung und der Chefkoch des TICHERO legen besonderen Wert auf die täglich frische Verarbeitung bester Zutaten. Dadurch stellen wir eine herausragende Qualität sicher, die man sehen, riechen und schmecken kann! Frische Gewürze und Kräuter, Fisch und Fleisch von bester Qualität werden bei uns sorgfältig zu griechischen und mediterranen Gaumenfreuden zubereitet.

BESONDERE ANLÄSSE SIND UNSERE SPEZIALITÄT!

Möchten Sie einen Rembetiko- oder auch einen Flamenco- Abend mit einem besonderen 5-Gänge-Menü, eine Firmen-Feier, eine gemütliche Privatfeier oder einen stimmungsvollen Weihnachtsabend? Unsere Event-Möglichkeiten lassen keine Wünsche offen. Die gemütlichen Räumlichkeiten, die phantasievolle Küche und unser freundlicher Service machen jeden Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie.

Besprechen Sie Ihre individuellen Wünsche und Erwartungen bitte mit dem Chef bei einem griechischen Abend oder unter 0611 48923.

WIR EMPFEHLEN ALS APERITIV

100	APEROL SPRITZ (TICHERO SPEZIAL) Sekt, Riesling, Aperol, frische Limetten _{1,6}		€ 5,00
101	HUGO Sekt, Riesling, Soda, frische Minze, frische Limetten und Holundersirup ₁		€ 5,00
104	SEKT APEROL/ PFIRSICH/ MANGO ₁ /CASSIS _{1,6}		€ 3,90
106	SEKT HIBISKUS (Mit frische Hibiskus Blüten)		€ 4,90
103	CELO-SECO Sekt, Creme de Cassis, Lemon Squash, frische Limetten ₁		€ 5,00
102	APEROL LEMON Aperol, Bitter Lemon, Lemon Squash, frische Limetten ₃		€ 4,90
119	CUBA LIBRE (Original) Mit schwarzem Rum und frischen Limetten		€ 5,00
110	MARTINI DRY	5 cl	€ 4,00
111	GIN TONIC ₆	4 cl	€ 5,00
112	CAMPARI ₁ Orange / Lemon /Soda	4 cl	€ 5,00
113	WODKA Orange / Lemon	4 cl	€ 5,00
116	OUZO AUF EIS	4 cl	€ 3,80

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | TZAZIKI
Griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch und Gurken | € 4,00 |
| 2 | TARAMOSALATA
Fischrogenpaste vom Seehecht und Wildlachskaviar (hausgemacht) ₂ | € 4,20 |
| 3 | OLIVEN (Elies)
Kalamata-Oliven (mariniert) | € 3,50 |
| 4 | APPETIT-TELLER
Vorspeisenplatte mit Oktopussalat, Auberginenmus, Schafskäsepaste, Tzaziki und Tarama ₂ | € 8,90 |
| 5 | PIKILIA TICHERO
Vorspeisenplatte mit Tzaziki, Tarama, Auberginensalat, Schafskäsesalat, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Gurken, Tomaten, Riesenbohnen, gefüllte Weinblätter und Krautsalat _{2,3} | € 9,20 |
| 6 | PIKILIA TICHERO (für 2 Personen) | € 15,80 |
| 7 | PIKILIA TICHERO (für 3 Personen) | € 23,80 |
| 8 | PIKILIA TICHERO (für 4 Personen) | € 29,50 |
| 9 | FETTA KÄSE (100% Schafskäse)
Griechischer Schafskäse mit mediterraner Garnierung | € 4,80 |
| 10 | PEPERONIS (Piperies)
Griechische Peperonis (mild) | € 3,50 |
| 11 | AUBERGINENSALAT
Gegrillte Auberginen mit Feta, Knobli und Olivenöl angemacht | € 4,90 |
| 12 | SCHAFSKÄSESALAT (Chtipiti)
Angemachter Fetakäse mit Chili, dreierlei Paprika und Olivenöl (pikant) | € 4,90 |
| 13 | VIERERLEI PASTE (hausgemacht)
Angemachter Fetakäse, Auberginensalat, Tzaziki, Tarama _{3,2} | € 5,80 |
| 14 | OKTOPUSSALAT
mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl.
Nur wenn der Oktopus frisch geliefert wird | € 8,90 |
| 15 | GEGRILLTE PAPRIKA-SALAT (auf Holzkohle)
mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl, Essig und frischem geraspeltem Knoblauch | € 4,90 |

SALATE

SALAT DES HAUSES

Frischer bunter Blattsalat an Granatapfel Dressing mit mediterraner Garnierung und ...

16	... gebackenem Fetakäse	€ 7,20
17	... gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Knoblauchbrot	€ 9,20
18	... gegrilltem Lammfilet an hausgemachter Granatapfelsauce und Knoblauchbrot	€ 10,90
19	... gegrilltem Lammspieß und Knoblauchbrot	€ 9,80
20	... gegrilltem Schweinefleischspieß und Knoblauchbrot	€ 7,90
21	... gegrillten Lammkoteletts und Knoblauchbrot	€ 9,80
22	... gegrillten Gambas an frischem Knoblauch-Pesto	€ 10,90
23	CHORIATIKI (Bauernsalat) Bauernsalat an Olivenöl mit Gurken, Tomaten, Fetakäse, Kalamata-Oliven und Peperoni	€ 6,80
24	Kleine Portion	€ 5,20
25	LACHANOSALATA (Krautsalat) Weißkrautsalat mit Olivenöl abgeschmeckt (hausgemacht)	€ 3,50
26	PRASINASALATA (Grüner Salat) Bunter Blattsalat an Granatapfel Dressing	€ 3,50

WARME VORSPEISEN

27	GEGRILLTES KNOBLAUCHBROT	€ 1,90
28	GEGRILLTE OKTOPUS (Spezialität des Hauses) Nur wenn frisch geliefert	€ 9,90
29	GARNELEN VOM GRILL Gegrillte Garnelen mit frischem Knoblauch-Pesto abgeschmeckt und Tzaziki	€ 9,20
30	SAGANAKI GARNELEN (Spezialität des Hauses) Gegrillte Garnelen an Hausgemachte Schafskäse Sauce	€ 9,90
442	MUSCHELN (Spezialität des Hauses) Frische Muscheln in Hausgemachte Weiß Wein Sauce (Jahres zeit abhängig)	€ 9,90
31	SAGANAKI NACH OMAS ART Eine Mischung aus Schafskäse und Ziegenkäse mit Tomaten, Peperoni, rotem Pfeffer und Olivenöl, aus dem Ofen (am Tisch mit frischem Pfeffer zubereitet)	€ 5,90
32	FETA PIKANT (Spezialität des Hauses) Pikanter Fetakäse aus dem Ofen an Tomaten / Chili ragout, und Olivenöl (am Tisch mit frischem Pfeffer angemacht)	€ 7,80
33	SAGANAKI FETA Gebackener Fetakäse aus der Pfanne und Krautsalat	€ 5,90
34	GEGRILLTEN AUBERGINENSCHNEIBEN (Melitzanes) Gegrillten Auberginenscheiben mit frischem Knoblauch-Pesto abgeschmeckt und Tzaziki	€ 6,80
35	GEGRILLTEN ZUCCHINISCHNEIBEN (Kolokithakia) Gegrillten Zucchini-scheiben mit frischem Knoblauch-Pesto abgeschmeckt und Tzaziki	€ 6,80
36	GEGRILLTEN GEMÜSEN TELLER (Auberginen /Zucchini / Paprika) Gemischter Teller mit Gegrillten Auberginen , Zucchini , Paprikascheiben und Tzaziki	€ 7,80
37	PATATES Frittierte Kartoffelscheiben mit Tzaziki	€ 4,40

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 38 | PEPERONIS VOM GRILL (Peperies vom Grill)
Gegrillte griechische Peperoni mit frischem
Knoblauch-Pesto abgeschmeckt und Tzaziki | € 5,60 |
| 39 | WEINBLÄTTER (Dolma)
Mit Reis gefüllte Weinblätter platziert auf Zitronen-Ragout und Tzaziki ₂ | € 5,60 |
| 40 | CALAMARIS AUS DER PFANNE (Spezialität des Hauses)
Calamaris aus der Pfanne , an Ouzo flambiert mit Tzaziki (nur wenn frisch geliefert) | € 8,20 |
| 41 | GEGRILLTE GEFÜLLTE PAPRIKA (auf Holzkohle)
Gegrillte Paprika mit Fetakäse gefüllt, kaltgepresstem Olivenöl, Essig und
frischem geraspeltem Knoblauch | € 6,90 |
| 42 | ZUCCHINI-CHIPS (Spezialität des Hauses)
Frische hauchdünne frittierte Zucchinischeiben mit Tzaziki | € 6,90 |
| 43 | AUBERGINE NACH OMAS ART (auf Holzkohle)
Ganze Aubergine à la Minute gegrillt auf Holzkohle und mit mediterranen Kräutern,
gehackten Tomaten und Fetakäse gefüllt | € 8,90 |
| 44 | RIESENBOHNEN (Gigantes)
Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce ₃ | € 5,70 |
| 441 | ..mit käse überbacken | € 6,90 |

FISCHSPEZIALITÄTEN UND MEERESFRÜCHTE

Liebe Gäste,

für die Fischspezialitäten und Meeresfrüchte unseres Hauses verarbeiten wir ausschließlich tagesfrische Ware, die – je nach Marktlage und Qualität – vom Chef selbst oder von unserem griechischen Chefkoch täglich geordert wird.

Ob Rote Meerbarbe, Goldbrasse bzw. Dorade, Seeteufel, Sardinen, Knurrhahn, Schwertfisch, Thunfisch oder Oktopus – um nur einige Beispiele zu nennen – auf den Tisch kommt nur, was tagesfrisch für Sie zubereitet werden kann.

Beachten Sie daher bitte unsere Tagedafel oder fragen Sie den Chef nach besonderen Empfehlungen.

EIN TIPP VON UNSEREM GRIECHISCHEN KOCH!

Frischer Fisch ist eine der wichtigsten gesunden Ernährungsweisen. Speziell auf Kreta waren typische Zivilisationsbeschwerden wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Bluthochdruck oder Übergewicht bis in die 1970er Jahre nahezu unbekannt. Woran liegt das? Die traditionelle griechische Küche ist leicht, frisch, bekömmlich und abwechslungsreich. Sie enthält pflanzliche, ballaststoffreiche Lebensmittel, sehr viel Fisch, gesundes Fett und „gelegentlich“ ein Gläschen Wein oder einen Ouzo.

SPEISEN VOM GRILL

45	GYROS Pikant gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzaziki, Zwiebeln, Patates und Krautsalat	€ 9,90
46	GYROS METAXA (Spezialität des Hauses) Gyros an Metaxa-Sauce (hausgemacht), Basmatireis oder Patates und Salat	€11,80
47	LAMMSPIEßE(Souvlakia Arnisia) Gegrillte Lammfleischspieße mit Patates, Tzaziki und Salat	€14,50
48	SCHWEINEFLEISCHSPIEßE (Souvlakia Hirina) Gegrillte Schweinefleischspieße mit Patates, Tzaziki und Salat	€ 9,90
49	HÄHNCHENBRUSTFILET (Fileto Kotopoulo) Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tzaziki, Patates und Salat	€ 10,40
50	LAMMKOTELETTS (Paidakia) Gegrillte Lammkoteletts (vom jungen Lamm) mit Patates, Tzaziki und Salat	€ 15,90
51	GEFÜLLTE BIFTEKI (Bifteki Gemisto , 2 Stück) Hacksteaks gefüllt mit Fetakäse, Patates, Tzaziki und Salat	€10,40
52	LAMMFILET (Fileto Arni) Zarte gegrillte Lammfilets an Granatapfelsauce aus frischen Granatäpfeln (Spezialität des Hauses), Patates und Salat	€ 18,90
53	HACKSTEAKS, 3 STÜCK (Biftekia) Gegrillte Hacksteaks (3 Stück), Patates, Tzaziki und Salat	€ 9,20
<h2>GRILL-PLATTEN</h2>		
60	GRILL-PLATTE TICHERO Gyros, Lammspieß, Schweinespieß, Patates, Tzaziki und Salat	€ 13,90
61	MIX-PLATTE Lammkotelett, Hacksteak, Schweinefleischspieß, Hähnchenbrustfilet, Patates, Tzaziki und Salat	€ 14,90
62	LAMM-PLATTE SPEZIAL 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet, Granatapfelsauce aus frischen Granatäpfeln, Tzaziki, Patates und Salat	€ 21,80
63	DORFTELLER Gyros, Schweinefleischspieß, Hacksteak, Patates, Tzaziki und Salat	€ 11,90
64	BAUERNTELLER Gyros, Schweinefleischspieß, Tzaziki, Patates und Salat	€10,40

HERZHAFTES AUS DEM BACKOFEN

JIUWETSI KALB

- | | | |
|----|--|--------|
| 70 | Kalbfleisch mit griechischen Nudeln, Käse überbacken und Salat | €13,50 |
| 71 | ... mit Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce, Käse überbacken und Salat | €14,50 |
| 72 | ... mit mediterranem Gemüse aus der Pfanne, Fetakäse überbacken, und Salat | €14,80 |

JIUWETSI LAMM

- | | | |
|----|---|---------|
| 73 | Lammfleisch mit griechischen Nudeln, Käse überbacken und Salat | € 12,80 |
| 74 | ... mit Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce, Käse überbacken und Salat | € 13,80 |
| 75 | ... mit mediterranem Gemüse aus der Pfanne, Fetakäse überbacken und Salat | € 14,50 |
| 76 | LAMMGULASCH, OMAS ART KOKINISTO
Zartes Lammragout in würziger Rotwein-Oregano-Sauce mit Patates und Salat | € 12,80 |
| 77 | KALBSGULASCH, OMAS ART KOKINISTO
Zarte Kalbfleischstücke in würziger Rotwein-Oregano-Sauce mit Patates und Salat | € 13,50 |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|----|--|--------|
| 80 | GRILLGEMÜSE
Frisches gegrilltes Gemüse an Weißweinsauce mit Basmatireis und Tzaziki | € 8,40 |
| 81 | GEMÜSE MIT FETA (Tourlou)
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne, in Olivenöl gebraten mit Fetakäse überbacken | € 8,20 |
| 82 | NUDELN (Kritharaki)
Griechische Nudeln in Tomatensauce | € 5,50 |
| 83 | ... mit Käse überbacken | € 6,80 |
| 84 | RIESENBOHNEN (Gigantes)
Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce | € 5,70 |
| 85 | ... mit Käse überbacken | € 6,90 |
| 43 | AUBERGINE NACH OMAS ART (auf Holzkohle)
Ganze Aubergine à la Minute gegrillt auf Holzkohle und mit mediterranen Kräutern, gehackten Tomaten und Fetakäse gefüllt | € 8,90 |
| 41 | GEGRILLTE GEFÜLLTE PAPRIKA (auf Holzkohle)
Gegrillte Paprika mit Fetakäse gefüllt, kaltgepresstem Olivenöl, Essig und frischem geraspeltem Knoblauch | € 6,90 |

FÜR UNSERE KLEINEN GASTE

90	GYROS (Beilage nach Wahl)	€ 4,70
91	GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET (Beilage nach Wahl)	€ 4,70
92	GEGRILLTE FRIKADELLE (Beilage nach Wahl) a) Patates, Pommes, Reis oder Nudeln b) Tzaziki oder Ketchup	€ 4,40
93	POMMES MIT KETCHUP/MAYO _{3,2}	€ 3,40
94	PATATES MIT KETCHUP ODER TZAZIKI ₂	€ 3,90
95	NUDELN IN TOMATENSAUCE	€ 4,90

SÜßSPEISEN

GRIECHISCHER JOGHURT MIT

500	... Nüssen und Honig	€ 3,80
501	... karamellierte Feige	€ 4,80
502	... karamellierte Kirsche	€ 4,80
503	... karamellierte Quitten	€ 4,80
504	... Kombination mit karamellierte Früchten	€ 5,80
505	HAUSGEMACHTE BAKLAVA (ofenfrisch) mit Vanille-Eis	€ 4,80
506	HAUSGEMACHTE GADAIFI (ofenfrisch) mit Vanille-Eis	€ 4,80
507	VANILLE-EIS mit heißer Schokolade ₂	€ 4,50

APERITIV/LONGDRINKS

100	APEROL SPRITZ (TICHERO SPEZIAL) Sekt, Riesling, Aperol, frische Limetten _{1,6}		€ 5,00
101	HUGO Sekt, Riesling, Soda, frische Minze, frische Limetten und Holundersirup ₁		€ 5,00
102	APEROL LEMON Aperol, Bitter Lemon, Lemon Squash, frische Limetten _{1,6}		€ 4,90
103	CELO-SECO Sekt, Creme de Cassis, Lemon Squash, frische Limetten _{1,2}		€ 5,00
104	SEKT APEROL/PFIRSICH/MANGO/CASSIS _{1,6}		€ 3,90
105	SEKT	0,1 l	€ 2,70
106	SEKT HIBISKUS(Mit frische Hibiskus Blüten)		€ 4,90
107	GELDERMANN (SEKT)	0,7 l	€ 22,50
108	GELDERMANN ROSÉ (SEKT)	0,7 l	€ 24,50
109	PIPER-HEIDSIECK „BRUT“ CHAMPAGNER	0,7 l	€ 78,-
110	MARTINI DRY	5 cl	€ 4,00
111	GIN TONIC ₆	4 cl	€ 5,00
112	CAMPARI ₁ Orange/Lemon/Soda	4 cl	€ 5,00
113	WODKA Orange/Lemon	4 cl	€ 5,00
114	BACARDI COLA _{1,5}	4 cl	€ 5,00
115	JACK DANIEL 'S COLA	4 cl	€ 4,80
116	OUZO AUF EIS	4 cl	€ 3,80

COCKTAILS

117	CAIPIRINHA		€ 6,80
118	PINA COLADA _{1,2}		€ 6,50
119	CUBA LIBRE (Original) Mit schwarzem Rum und frischen Limetten		€ 5,00
120	TEQUILA SUNRISE		€ 6,00

WARME GETRÄNKE

121	TASSE TEE (verschiedene Sorten) ,5		€ 1,90
122	TASSE KAFFEE ,5		€ 2,00
123	CAPPUCCINO (mit Milch oder Sahne) 5,2,3		€ 2,50
124	ESPRESSO ₅		€ 1,90
125	DOPPELTER ESPRESSO ₅		€ 2,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130	WASSER (still oder mit Kohlensäure)	0,33 l	€ 2,00
131	WASSER (still oder mit Kohlensäure)	0,7 l	€ 4,40
132	COCA-COLA _{1,5} / LIGHT _{1,5} / SPEZI	0,2 l	€ 2,00
133		0,4 l	€ 3,30
167	FANTA _{1,4}	0,2 l	€ 2,00
135		0,4 l	€ 3,30
136	SPRITE ₁	0,2 l	€ 2,00
137		0,4 l	€ 3,30
138	ORANGENSAFT	0,2 l	€ 2,20
139		0,4 l	€ 3,50
140	APFELSAFT/ SCHOLE	0,2 l	€ 2,20
141		0,4 l	€ 3,50
142	ANANASSAFT	0,2 l	€ 2,40
143		0,4 l	€ 4,00
144	BITTER LEMON ₆	0,2 l	€ 2,20
145		0,4 l	€ 3,80
146	TONIC WATER ₆	0,2 l	€ 2,20
147		0,4 l	€ 3,80

BIER VOM FASS

150	PILS	0,25 l	€ 2,00
134	PILS	0,4 l	€ 3,30
152	HEFEWEIZEN	0,5 l	€ 3,50
153	HEFEWEIZEN	0,3 l	€ 2,50

FLASCHENBIERE

160	DUNKELWEIZEN	0,5 l	€ 3,50
161	KRISTALLWEIZEN	0,5 l	€ 3,50
162	HEFEWEIZEN (alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,50
163	BITBURGER (alkoholfrei)	0,33 l	€ 2,30

OFFENE WEIßWEINE

170	ATHOS TSANTALI fruchtig, weich, trocken	0,2 l	€ 3,40
171		0,5 l	€ 8,50
172	RODITIS, BIO , WEINGUT TETRAMYTHOS Rebsorte: Roditis 100% .Helles silber mit goldenen Reflexen . Intensive Aromen von exotischen Früchten,insbesondere Melone sticht heraus . Der Wein ist dicht strukturiert, der gesamte Gaumen wird von Melonen tönen überzogen .Trotz seiner Reichhaltigkeit besticht dieser Wein mit seiner Frische,das Finale ist langanhaltend	0,2 l	€ 4,90
173		0,5 l	€ 12,20
174	MOSCHOFILERO Rebsorte: Moschofilero 100% .Die Aromen sind zu Beginn etwas zurückhaltend und geben dem Wein die Möglichkeit, seinen unverwechselbaren mineralischen Charakter zu zeigen. Mit Citrus Aromen, knackiger Säure und Konzentration erinnert der Wein eher an einen Assyrtiko, er ist aber mehr! Mit dem typischen Aroma von Rosenblättern ist er ein echter Vertreter der Mantinia Appellation, mit ihrer berühmten Rebsorte Moschofilero	0,2 l	€ 5,40
175		0,5 l	€13,50
176.	AXIA WEIß / ALPHA ESTATE Rebsorte: Malagousia 100% . Kristallin, hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase,sortentypisch dafür der Duft von weißen Blüte,Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen . Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse .	0,2 l	€ 5,40
177		0,5 l	€ 13,50
178	IMIGLIKOS / TSANTALIS (lieblich)	0,2 l	€ 3,40
179		0,5 l	€ 8,50
180	SAMOS (Likörwein)	0,2 l	€ 3,80
181	RETSINA (geharzt, trocken)	0,2 l	€ 3,20
182		0,5 l	€ 7,80
183	ROSÉ (fruchtig, trocken)	0,2 l	€ 3,60
164		0,5 l	€ 8,80
185	MITTELHEIMER ST. NIKOLAUS (Riesling Kabinett, trocken)	0,2 l	€ 3,50
155	APFELWEIN	0,25 l	€ 2,-
184		0,5 l	€ 3,60
188	WEINSCHORLE	0,2 l	€ 3,20
189		0,4 l	€ 5,80

Weine enthalten Sulfite

OFFENE ROTWEINE

200	AXIA DOMAINE/ ALPHA	0,2 l	€ 5,90
	Rebsorte Xinomavro 50%, Syrah 50% , glänzend, purpurrote Farbe, komplexes typisches Bukett von reifen Brombeeren , mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken . Voll im Mund, mit Vanillegeschmack , runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holztöne, Langer Abgang mit Quittenaroma		
201		0,5 l	€ 14,70
202	NAOUSA TSANTALI/ LANDWEIN	0,2 l	€ 3,50
	(Rebsorte: Xinomavro) , fruchtig, trocken		
203		0,5 l	€ 8,70
204	NEMEA BIO WEINGUT TETRAMYTHOS	0,2 l	€ 4,90
	Rebsorte: Agiorgitiko 100% . Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein liefern zwei Rebberge auf verschiedenen Höhen. Ein Rebberg liegt auf 450m . (soll mehr Alkohol und Körper geben), der andere auf 800m . (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). Tiefrote Farbe mit Aromen von Violetten, Kirsche und Pflaume . Samt-Textur mit hellen Früchten und schönem Nachgeschmack		
205		0,5 l	€ 12,20
206	MAVRO KALAVRITINO BIO WEINGUT TETRAMYTHOS	0,2 l	€ 4,90
	Rebsorte: Mavro Kalavritino 100% . Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und dunkler Schokolade , am Gaumen viel Frucht und Würze. Ein alles in allem ein gut ausbalancierter Wein mit weichen Tanninen und fruchtigem Finale .		
207		0,5 l	€ 12,20
208	SYRAH / ALPHA ESTATE (ROT) "SCHILDKRÖTE"	0,2 l	€ 6,80
	Rebsorte: Syrah 100% . Alterung: 12 Monate in französischen, Eichenfässern und weitere 15 Monate in Flaschen. Leuchtend tiefes Rubinrot mit violetterm Schimmer . Kräftiges, komplexes Bukett, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen . Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen . Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang. Der lang anhaltende Ausklang wird vor allem vom Verbleib von Milchkaramellbonbon-Aromen beherrscht . Ein Wein mit ausgezeichnetem Lagerpotential .		
209		0,5 l	€ 16,80
213	GOUMENISSA-BIO- CHATZIVARITIS ESTATE	0,2 l	€ 6,80
	Rebsorten: Xinomavro 70%, Negoska 30% . Die Farbe ist leuchtend rot mit leichten Reflexen. Komplexe Aromen mit kleinen roten Früchten wie Brombeere und Kirsche im Vordergrund ergänzt von Gewürzen, Tomate, Olive und Vanille . Am Gaumen ist er voll, aromatisch mit reichen Tanninen und langem Nachhall.		
214		0,5 l	€ 16,80
165	CABERNET SAUVIGNON-BIO-WEINGUT TETRAMYTOS	0,2 l	€ 6,60
	Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100% Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein liefern zwei Rebberge auf verschiedenen Höhen. Ein Rebberg liegt auf 450m . (soll mehr Alkohol und Körper geben), der andere auf 800m . (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). Tiefrote Farbe, Aromen von kleinen roten Früchten, trockenen Kräutern, Pfeffer und dunkler Schokolade und am Gaumen vollmundig mit runden Tanninen..		
166		0,5 l	€ 16,50
210	IMIGLYKOS (lieblich)	0,2 l	€ 3,40
211		0,5 l	€ 8,50
212	MAVRODAVNI (Likörwein)	0,2 l	€ 3,80

FLASCHENWEINE (WEIß)

- 215 **RODITIS BIO WEINGUT TETRAMYTHOS** 0,2 l € 18,20
Rebsorte: Roditis 100% .Helles silber mit **goldenen Reflexen**. Intensive **Aromen von exotischen Früchten, insbesondere Melone sticht heraus**. Der Wein ist dicht strukturiert, **der gesamte Gaumen wird von Melonen tönen überzogen**. Trotz seiner Reichhaltigkeit besticht dieser Wein mit seiner Frische, Finale ist langanhaltend
- 216 **MALAGOUSIA BIO WEINGUT TETRAMYTHOS** 0,75 l € 18,80
Rebsorte: Malagousia 100%. Die Weinberge mit **kalksteinigen Böden** liegen auf einer Höhe von 750m. und werden **biologisch** bewirtschaftet. Helles silber mit goldenen Schimmer. Offene **Aromen von Birne, Aprikosen** mit einem Hauch von **grünen Pfeffer**. Extrem fruchtig und frisch am Gaumen, mit spritziger Säure. Ein vollmundiger, extraktreicher Genuß mit guter Länge.
- 217 **MILIA WEISS BIO WEINGUT TETRAMYTHOS** 0,75 l € 19,80
Rebsorte: Sauvignon Blanc 100%. Auf einer Höhe von 1050m. auf **kalksteinigen Böden** wachsen die Trauben, aus denen dieser Wein produziert wird. Die letzte Phase der alkoholischen Gärung findet in **französischen Eichenfässern** statt, wo der Wein weitere vier Monate auf der Feinhefe bleibt. **Aromen von Litschis, Grapefruit** und ein Hauch von **Vanille**. Im Mund ist der Wein durch die **knackige Säure** frisch und lebendig mit einem fruchtigen langen Abgang
- 218 **SANTORINI " WEINGUT HATZIDAKIS "** 0,75 l € 25,80
Rebsorte: Assyrtiko 100%. Blassgelbe Farbe mit **goldgelben Reflexen** mit **feinen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und intensiver Mineralität**. Vollmundiger Geschmack mit der Frische der unverwechselbaren Säure der **Assyrtiko** und den **mineralischen Noten von Santorin**. Langer Nachhall.
- 219 **MOSCHOFILERO WEINGUT BOSINAKIS MANTINIA** 0,75 l € 19,80
Rebsorte: Moschofilero 100%. Die Aromen sind zu Beginn etwas zurückhaltend und geben dem Wein die Möglichkeit, seinen unverwechselbaren **mineralischen Charakter** zu zeigen. Mit **Citrus Aromen, knackiger Säure** und Konzentration erinnert der Wein eher an einen **Assyrtiko**, er ist aber mehr! Mit dem typischen Aroma von Rosenblättern ist er ein echter Vertreter der Mantinia Appellation, mit ihrer **berühmten Rebsorte Moschofilero**.
- 220 **SAVATIANO DOMAINE "PAPAGIANNAKOS"** 0,75 l € 19,50
Rebsorte SAVATIANO 100%. Das Weingut Papagiannakos **beweist** mit diesem Wein, dass frische und lebendige Weine aus ihr gekeltert werden können. In der Nase **Aromen von Birne, Banane** und ein Hauch **Honigmelone**, am Gaumen moderate Säure und ein mittlerer Körper machen diesen Wein zu einem wunderbaren Aperitif oder Begleiter von Salaten und mediterranen Vorspeisen. So einfach kann das Leben sein!
- 221 **OROSIMO-BIO-CHATZIVARITIS ESTATE** 0,75 l € 19,00
Rebsorten: Roditis 60%, Xinomavro 40% Die Cuvée aus der klassischen Weißen **Traube (Roditis)** und **dem Xinomavro als Blanc de Noir** hat eine hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Das Bukett hat ein vorherrschendes Aroma von Früchten **wie grüner Apfel, Birne und Banane**. Der Duft von **Zitrusfrüchten** ergänzt die komplexe Aromavielfalt. Der angenehm fruchtige Geschmack überwiegt am zeichnet sich durch eine **ausgleichende Schärfe aus**.

FLASCHEN retsina

INDUSTRIEL (AUS STAHL FÄSSER)

- | | | | |
|-----|--|-------|--------|
| 226 | MALAMATINA (Retsina)
Retsina traditionell, geharzter Tafelwein. | 0,5 l | € 7,60 |
|-----|--|-------|--------|

WIENZER retsina (AUS HOLZ FÄSSER)

- | | | | |
|-----|---|--------|---------|
| 227 | RETSINA-KECHRIBARI/ DOMAINE KECHRIS
Ein Frischer Junger Retsina , mit strohblonde Farbe und ein ausgewogenes Gleichgewicht von Frischem Hartz und Fruchten in Geschmack und Aroma auf einem Hintergrund von erfrischender Kühle . | 0,5 l | € 9,60 |
| 228 | RETSINA PAPAGIANNAKOS/DOMAINE ATTICA
Ein Feine, Frische und aussengewonlich fruchtiger Retsina , traditionell erzeugt, aus die berühmte SAVATIANO Rebe . Die feinen Duften des Rebes, in Kombination von Frischem Hartz und Aromen von reifen Birnen haben JEDE überzeugt . | 0,5 l | € 10,60 |
| 229 | RETSINA PAPAGIANNAKOS/DOMAINE ATTICA | 0,75 l | € 15,80 |

FLASCHENWEINE (rosé)

- | | | | |
|-----|-------------------|--------|---------|
| 233 | ALPHA ESTATE ROSÉ | 0,75 l | € 24,80 |
|-----|-------------------|--------|---------|

Rebsorte: Xinomavro 100%. Starke **rosa Färbung** mit **lachsfarbenem Schimmer**. In der Nase reiche **Fruchtaromen**. Besonders **ausgewogen** im Mund, recht voll, fett und mit einem **ausdrucksstarken Abgang**

FLASCHENWEINE (ROT)

- | | | | |
|-----|--|--------|---------|
| 240 | AXIA ALPHA ESTATE | 0,75 l | € 22,00 |
| | <p>Rebsorte Xinomavro 50%, Syrah 50%, glänzend, purpurrote Farbe, komplexes typisches Bukett von reifen Brombeeren, mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken. Voll im Mund, mit Vanillegeschmack, runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holztöne, Langer Abgang mit Quittenaroma.</p> | | |
| 241 | GOUMENISSA-BIO- CHATZIVARITIS ESTATE | 0,75 l | € 24,80 |
| | <p>Rebsorten: Xinomavro 70%, Negoska 30%. Die Farbe ist leuchtend rot mit leichten Reflexen. Komplexe Aromen mit kleinen roten Früchten wie Brombeere und Kirsche im Vordergrund ergänzt von Gewürzen, Tomate, Olive und Vanille. Am Gaumen ist er voll, aromatisch mit reichen Tanninen und langem Nachhall.</p> | | |
| 242 | AGIORGITIKO-BIO-WEINGUT TETRAMYTHOS | 0,75 l | € 18,20 |
| | <p>Rebsorte: Agiorgitiko 100%. Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein liefern zwei Rebberge auf verschiedenen Höhen. Ein Rebberg liegt auf 450m. (soll mehr Alkohol und Körper geben), der andere auf 800m. (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). Tiefrote Farbe mit Aromen von Violetten, Kirsche und Pflaume. Samt-Textur mit hellen Früchten und schönem nachgeschmack.</p> | | |
| 243 | MILIA ROT-BIO-WEINGUT TETRAMYTHOS | 0,75 l | € 23,50 |
| | <p>Rebsorte: Merlot 66%, Cabernet Sauvignon 20%, Mavro Kalavrytino 14%. Dichtes Purpur. Tiefrote Farbe. Aromen von dunklen Waldbeeren, Schokolade, Vanille, erdig. Die Rebsorte Black of Kalavryta verleiht dem Wein den besonderen Kick. Am Gaumen sehr elegant, mit spürbaren, samtigen Tanninen. Die Frucht ist explosiv, das Finale vielschichtig. Der Wein bereitet sofortigen Trinkgenuß, dürfte sich auch durchaus noch einige Jahre weiterentwickeln</p> | | |
| 244 | CABERNET SAUVIGNON-BIO-WEINGUT TETRAMYTHOS | 0,75 l | € 24,50 |
| | <p>Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100% Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein liefern zwei Rebberge auf verschiedenen Höhen. Ein Rebberg liegt auf 450m. (soll mehr Alkohol und Körper geben), der andere auf 800m. (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). Tiefrote Farbe, Aromen von kleinen roten Früchten, trockenen Kräutern, Pfeffer und dunkler Schokolade und am Gaumen vollmundig mit runden Tanninen..</p> | | |
| 245 | MAVRO KALAVRITINO-BIO-WEINGUT TETRAMYTHOS | 0,75 l | € 18,20 |
| | <p>Rebsorte: Mavro Kalavritino 100%. Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und dunkler Schokolade, am Gaumen viel Frucht und Würze. Ein alles in allem ein gut ausbalancierter Wein mit weichen Tanninen und fruchtigem Finale</p> | | |
| 246 | XINOMAVRO "IGEL", ALPHA ESTATE | 0,75 l | € 24,80 |
| | <p>Rebsorte: Xinomavro 100%. Tiefrote Farbe. Komplexes Bukett von charakteristischen Blumen- und Gewürzaromen (Vanille, Pfeffer, Gewürznelken), mit Tönen von Himbeeren, getrockneten Tomaten und getrockneten Feigen. Voll im Mund, mit Vanillearoma, reiche Struktur, ausgewogene Säure, eichenholzbetont, mit einem intensiven Quittenaroma beim Abgan</p> | | |
| 247 | ALPHA ESTATE ROT | 0,75 l | € 35,50 |
| | <p>Rebsorten: Syrah 60%, Merlot 20%, Xinomavro 20%. Alterung: 13 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 12 Monate in Flaschen. Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Kräftiges und komplexes Bukett, erdig, mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Spuren von Vanille, Eiche und Mokka. Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem besonders markanten Abgang.</p> | | |

SPIRITUOSEN

250	TSIPURO "PAPAS SELBSTGEBRANDT" (hausgemacht)	2 cl	€ 2,00
251	OUZO	2 cl	€ 2,00
252	METAXA**** ₁	2 cl	€ 2,40
253	METAXA***** ₁	2 cl	€ 2,60
254	METAXA 12 YEARS GRAND OLYMPIAN RESERVE	4 cl	€ 5,50
255	METAXA 18 YEARS GRANDE FINE	4 cl	€ 5,30
256	WODKA GORBATSCHOW PLATINUM	2 cl	€ 2,00
257	TEQUILA (Sierra, weiß, braun) ₁	2 cl	€ 2,00
258	SAMBUCA	2 cl	€ 2,00
259	JÄGERMEISTER	2 cl	€ 2,00
260	AVERNA	4 cl	€ 3,50
261	RAMAZOTTI	4 cl	€ 3,50
262	BAILEY'S ₁	4 cl	€ 3,80
263	GRAPPA	2 cl	€ 2,00
264	OBSTLER	2 cl	€ 2,00
265	WILLIAMS BIRNE	2 cl	€ 2,50

WHISKY

270	THE GLENLIVET (Single Malt, 12 years) ₁	4 cl	€ 6,40
271	MACALLAN FINE OAK (Highland Single Malt, 12 years) ₁	4 cl	€ 6,90
272	BUSHMILLS BLACK BUSH (Finest Irish Whiskey, 10 years) ₁	4 cl	€ 5,60
273	GLENGRANT (Single Malt, 10 years) ₁	4 cl	€ 5,60
274	JACK DANIEL'S (Tennessee Whisky) ₁	4 cl	€ 4,80
275	GRANT'S ₁	4 cl	€ 4,90
276	SOUTHERN COMFORT ₁	4 cl	€ 5,00

Telefonische Reservierungen bitte unter 0611 48923.

Ein Hinweis für Autofahrer: Man kann im Rheingauviertel auch parken. Sollten Sie uns wieder besuchen, worüber wir uns sehr freuen würden, dann können Sie nach 20 Uhr regulär (und vorher mit Parkscheibe für 2 Std.) parken, ohne ein Knöllchen zu riskieren.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gastronomie:

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Geschmacksverstärker

4 = Antioxidationsmittel

5 = Koffein

6 = Chinin

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

AXIA ROT / ALPHA ESTATE 0,2 l € 5,90

Rebsorte Xinomavro 50%, Syrah 50%, glänzend, purpurrote Farbe, komplexes typisches **Bukett von reifen Brombeeren**, mit **Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken**. Voll im Mund, mit **Vanillegeschmack**, runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holztöne, Langer Abgang mit **Quittenaroma**.

NEMEA **BIO** (ROT) WEINGUT TETRAMYTHOS 0,2 l € 4,90

Rebsorte: Agiorgitiko 100%. Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Wein liefern zwei Rebberge auf verschiedenen Höhen. **Ein Rebberg liegt auf 450m**. (soll mehr Alkohol und Körper geben), der **andere auf 800m**. (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). Tiefrote Farbe mit **Aromen von Violetten, Kirsche und Pflaume**. Samt-Textur mit hellen Früchten und schönem Nachgeschmack

MAVRO KALAVRITINO **BIO** (ROT) WEINGUT TETRAMYTHOS 0,2 l € 4,90

Rebsorte: Mavro Kalavritino 100%. **Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und dunkler Schokolade**, am Gaumen viel Frucht und Würze. Ein alles in allem ein gut ausbalancierter Wein mit weichen Tanninen und **fruchtigem Finale**.

SYRAH / ALPHA ESTATE (ROT) "SCHILDKRÖTE" 0,2 l € 6,80

Rebsorte: Syrah 100%. **Alterung: 12 Monate** in französischen, Eichenfässern und weitere **15 Monate** in Flaschen. Leuchtend tiefes **Rubinrot mit violettem Schimmer**. Kräftiges, komplexes Bukett, erdig, mit **Waldbeeren- und Pflaumenaromen**. Im Geschmack großzügig, voll, mit **Vanille- und Mokkaaromen**. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang. Der lang anhaltende Ausklang wird vor allem vom Verbleib von **Milchkaramellbonbon-Aromen beherrscht**. Ein Wein mit **ausgezeichnetem Lagerpotential**.

CABERNET SAUVIGNON **BIO** WEINGUT TETRAMYTOS 0,2 l € 6,60

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100% Die Trauben für diesen **außergewöhnlichen Wein** liefern **zwei Rebberge** auf verschiedenen Höhen. Ein Rebberg liegt **auf 450m**. (soll mehr Alkohol und Körper geben), der andere **auf 800m**. (das gibt dem Wein intensivere Aromen und seinen eleganten Charakter). **Tiefrote Farbe, Aromen** von kleinen **roten Früchten**, trockenen **Kräutern, Pfeffer** und dunkler Schokolade und am Gaumen **vollmundig mit runden Tanninen**.

GOUMENISSA-**BIO**- CHATZIVARITIS ESTATE 0,2 l € 6,80

Rebsorten: Xinomavro 70%, Negoska 30%. Die Farbe ist leuchtend rot mit leichten Reflexen. **Komplexe Aromen** mit kleinen roten Früchten wie **Brombeere und Kirsche** im Vordergrund **ergänzt von Gewürzen, Tomate, Olive und Vanille**. Am Gaumen ist er **voll, aromatisch** mit reichen Tanninen und langem Nachhall.

AXIA WEIß / ALPHA ESTATE 0,2 l € 5,40

Rebsorte: Malagousia 100%. Kristallin, hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür der **Duft von weißen Blüte, Zitrusfrüchten** und verhaltenen **Kräuteraromen**. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und **langer Abgang**

MOSCHOFILERO (WEIß) / WEINGUT BOSINAKIS / MANTINIA 0,2 l € 5,40

Rebsorte: Moschofilero 100%. Die Aromen sind zu Beginn etwas zurückhaltend und geben dem Wein die Möglichkeit, seinen unverwechselbaren mineralischen Charakter zu zeigen. Mit **Citrus Aromen, knackiger Säure** und Konzentration erinnert der Wein eher an einen Assyrtiko, er ist aber mehr! Mit dem typischen Aroma von **Rosenblättern** ist er ein echter Vertreter der Mantinia Appellation, mit ihrer berühmten Rebsorte Moschofilero

RODITIS **BIO** (WEIß) WEINGUT TETRAMYTHOS 0,2 l € 4,90

Rebsorte: Roditis 100%. Helles Silber mit **goldenen Reflexen**. Intensive **Aromen von exotischen Früchten, insbesondere Melone sticht heraus**. Der Wein ist dicht strukturiert, **der gesamte Gaumen wird von Melonentönen überzogen**. Trotz seiner Reichhaltigkeit besticht dieser Wein mit seiner Frische, das Finale ist langanhaltend

Taverna Tichero
Griechische und mediterrane Spezialitäten
Täglich frische Fischgerichte
Rauenthaler Str. 8
65197 Wiesbaden

www.taverna-tichero-wiesbaden.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – Samstag, 17:00 - 02:00 Uhr
Sonntag Ruhetag