

# Speisekarte

## RESTAURANT POSEIDON GRIECH SPEZIALITÄTEN



Καλην  
Όρεξη!!!

75015 Bretten • Am Schneckenberg II

Telefon 0 72 52 / 8 70 39



Restaurant Poseidon Bretten



PoseidonBretten



# Wir wünschen Ihnen Kali Orexi - Guten Appetit

## Aperitifs

<b>POSEIDON Spezial</b> , Wodka, Martini, Olive, geschüttelt.....		9,20€
<b>Aperol Spritz</b> , Hugo oder Lillet.....		8,20€
<b>Kir Royal</b> , Sekt mit Creme de Cassis.....		5,20€
<b>Sekt</b> .....	0,1L	4,80€
<b>Bacardi Colal</b> .....	2cl	7,00€
<b>Ouzo Anis-Schnaps</b> , eisgekühlt.....	4cl	5,00€
<b>Ouzo mit Feige</b> .....	2cl	6,00€
<b>Wodka mit Feige</b> .....	2cl	6,00€
<b>Martini</b> , weiß mit Eis serviert.....	5cl	6,80€
<b>Campari</b> <sup>2</sup> mit Soda oder Orange.....	5cl	7,00€
<b>Sherry</b> , 1 coffeinhaltig 2 Farbstoff.....	2cl	4,90€
<b>Ouzo Plomari</b> , eisgekühlt.....	0,2L	18,00€
<b>Tsipouro Idoniko</b> .....	0,2L	18,00€

## Salate

<b>18 Beilagensalat</b> .....	4,80€
gemischter Salat oder Bauernsalat	
<b>17 Lachano Salata</b> .....	5,10€
Krautsalat mariniert	
<b>20 Choriatici (groß)</b> .....	16,00€
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Oregano, Olivenöl & Feta, dazu zwei Scheiben gegrilltes Baguette	
<b>16 Salata Diafora</b> .....	15,30€
Großer gemischter Salat mit Schinken, Ei, Käse, hausgemachtes Dressing, dazu zwei Scheiben gegrilltes Brot	
<b>216 Gyros-Salat</b> .....	16,20€
Großer gemischter Salat mit Gyros, Tomate, Zwiebeln und Krautsalat, dazu hausgemachte Joghurtsoße und gegrillte Pita	
<b>21 Tonosalata</b> .....	15,80€
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Bohnen, Ei, zwei Scheiben gegrilltes Baguette, hausgemachtes Dressing, dazu zwei Scheiben gegrilltes Brot	

## Suppen

<b>22 Fassolada</b> , Bohnensuppe.....	5,00€
<b>23 Kotosoupa</b> , Hühnersuppe.....	5,00€

## Beilagen

<b>24 Pommes Frites</b> .....	4,50€
<b>25 Gemüsereis (mit Karotten, Erbsen und Tomatesoße)</b> .....	4,80€
<b>26 Scheibenkartoffeln mit Kefalotiri</b> .....	4,50€
<b>27 Patataournou</b> , Gebackene Kartoffeln mit Zaziki gefüllt.....	6,00€





# Vorspeisen

- 1 Dolmadakia (4 Stück)** ..... 11,20€  
Hausgemachte Weinblätter (warm), gefüllt mit Reis, gemischtem Hackfleisch und Dill, serviert in einer hellen Zitronensauce
- 2 Zaziki** ..... 6,80€  
Hausgemachte Spezialität mit Joghurt, Gurken, frischem Knoblauch, Dill und Olivenöl aus Kreta
- 3 Taramosalata (Fischeiersalat)** ..... 6,80€  
Dip aus Fischrogen, Zwiebeln, Zitronensaft, kaltgepresstes Olivenöl aus Kreta
- 221 Melitzanosalata** ..... 6,80€  
Gegrillte Auberginen, fein püriert mit Knoblauch, Scharlotten, Petersilie, Zitronensaft und kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta
- 222 Tirosalata** ..... 7,00€  
Schafskäsecreme, zubereitet mit Feta, Olivenöl, Zitrone, Minze, Paprika und Pfeffer

## Wir empfehlen zu allen Vorspeisen

- 101 Pitabrot gegrillt mit Olivenöl und Oregano** ..... 3,80€
- 100 Knoblauchbrot 5 Scheiben** ..... 5,00€
- 4 Fassolia Fournou (Gigantes)** ..... 9,80€  
Riesenbohnen mit Tomatensoße überbacken mit geriebenem Feta, Zwiebeln und Oregano
- 5 Feta Psiti** ..... 12,80€  
Gegrillter Feta in Alufolie mit Tomatenscheiben, milden Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano
- 6 Feta Tiganaki** ..... 12,80€  
Gebackener Feta mit Tomatenscheiben, grüner Paprika, Olivenöl und Oregano
- 7 Bomba** ..... 13,80€  
Gebackener Feta mit Tomatenscheiben, roter Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Olivenöl (leicht scharf)
- 8 Feta Saganaki** ..... 12,80€  
Paniertter Feta, garniert mit Tomaten & Zitrone

Εγάνυον  
Εδέσφατα





# Vorspeisen

- 223 Ouzomeze 1 Person** ..... 14,80€  
 Kleiner Vorspeisenteller mit Zaziki, Melitzanosalata, Tirosalata, Dolmadaki, garniert mit Tomaten, Oliven, griech. Paprika, Feta, dazu gegrillte Pita & ein gekühlter Ouzo Plomari
- 9 Ouzomeze 2 oder mehrere Personen** ..... 23,90€  
 Großer Vorspeisenteller mit Zaziki, Taramosalata, Melitzanosalata, Kalamarisalat, Bohnensalat, zwei Dolmadakia, dazu gegrillte Pita & zwei gekühlte Ouzo Plomari
- 10 Chtapodi Krasato** ..... 15,80€  
 Oktopus klein geschnitten, pikant gewürzt, in Tomatensoße, übergossen mit Rotwein & geriebenem Feta
- 11 Calamari a la Chef** ..... 15,80€  
 Klein geschnittener Tintenfisch mariniert nach griechischer Art
- 12 Pipergies Psites** ..... 8,20€  
 Frische, milde Spitzpaprika gegrillt, verfeinert mit Knoblauch, Essig & Olivenöl aus Kreta oder mit einer pikanten Tomatensauce und geriebenem Schafskäse (ca. 6 Stück)

## Wir empfehlen zu allen Vorspeisen

- 101 Pitabrot gegrillt mit Olivenöl und Oregano** ..... 3,80€  
**100 Knoblauchbrot 5 Scheiben** ..... 5,00€

- 13 Manitaria Psita** ..... 13,20€  
 Frische gegrillte Champignons, gefüllt mit Kräuterbutter & Zaziki
- 14 Garides Saganaki** ..... 15,80€  
 Krabben pikant gewürzt in Tomatensoße mit Paprika, Zwiebeln und geriebenem Feta
- 15 Florines Fournou** ..... 13,80€  
 Griechische Paprika (rot) gefüllt mit Feta und Minze, dazu Zwiebel, im Ofen gebacken
- 224 Zucchini** ..... 13,00€  
 Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki
- 225 Mpakalikes** ..... 11,80€  
 Peperoni am Spieß gegrillt, dazu frische pikante Tomatensoße, mit geriebenem Feta, Oregano, übergossen mit Olivenöl oder mit Essig, Olivenöl und Knoblauch (ca. 12 Stück)
- 226 Midia Tiganaki** ..... 15,80€  
 Muschelfleisch pikant gewürzt in Senf-oder Tomatensauce mit Knoblauch, Gemüse & geriebenem Feta
- 220 Xtapodi sxaras** ..... 16,40€  
 Gegrillter Oktopus in einer Zitronenmarinade, garniert mit frischer Petersilie und Paprika

**Zu allen Vorspeisen servieren wir je 2 Scheiben Baguette**





## Große Spieße vom Grill

- 28 Alexander-Spieß..** ..... 30,80€  
Großer Spieß vom Rind mit Paprika und Zwiebeln, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt und Pfannen-Gemüse
- 29 Lammspieß..** ..... 30,80€  
Großer Spieß vom Lammrücken, mit Peperoni, Zwiebeln, Scheibekartoffeln und Zaziki
- 30 Bauernspieß** ..... 29,80€  
Großer Spieß vom Schweinefilet und Rindfleisch, mit Paprika und Zwiebeln, Scheibekartoffeln und Zaziki
- 31 POSEIDON-Spieß** ..... 30,80€  
Großer Spieß vom Kalbsfleisch, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt und Pfannen-Gemüse
- 91 Filetspieß** ..... 28,80€  
Großer Spieß vom Schweinefilet, überbacken mit Feta, dazu Scheibekartoffeln und Zaziki
- 92 Großer Spieß vom Schweinefilet** ..... 28,80€  
Filetspieß mit Pfannen-Gemüse, dazu Scheibekartoffeln und Zaziki

## Spezialitäten vom Grill

- 34 Lammfilet (das Beste vom Lamm, rosa gegrillt)** ..... 33,90€  
dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt und Pfannengemüse
- 36 Exochiko** ..... 29,80€  
Schweinefilet (medium gebraten) mit Metaxasoße, dazu Scheibekartoffeln
- 37 Kalbshüftsteak** ..... 30,80€  
Kalbshüftsteak gegrillt, in einer Schafskäsesoße, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt
- 38 Rumpsteak** ..... 31,80€  
saftiges Steak (medium gegrillt), Kräuterbutter, Patataournou mit Zaziki gefüllt, und Pfannengemüse
- 39 Schweinemedallions** ..... 29,80€  
Gegrillte Schweinemedallions in Champignonsoße, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt





# Hähnchen-Spezialitäten

- |   |        |
|---|--------|
| <b>241 Kotosouvlakia</b>  | 18,80€ |
| 2 Hähnchenspieße gegrillt mit Reis und Zaziki   |        |
| <b>35 Kototigania</b>   | 18,80€ |
| Hähnchenbrustfiletstücke fein gebraten mit Paprika, Zwiebeln und frischen Champignons, in einer Zitronen-Senfsoße, dazu frische Scheibenkartoffeln und Zaziki |        |
| <b>445 Kotopoulo a la creme</b>   | 18,80€ |
| Hähnchenbrustfiletstücke fein gebraten mit Spaghetti in einer frischen Champignoncremesoße  |        |
| <b>446 Kotopoulo Kokkinisto</b>   | 18,80€ |
| Hähnchenbrustfiletstücke fein gebraten mit Spaghetti in einer pikanten Tomatensoße  |        |
| <b>447 Kotopoulo a la Chef</b>  | 18,80€ |
| Hähnchenbrustfiletstücke fein gebraten in Metaxasoße, dazu Pommes frites  |        |



## Gerichte vom Grill

- |  |        |
|--|--------|
| <b>42 Gyros-Teller</b>   | 17,30€ |
| geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß (Schwein) mit Pommes frites und Zaziki  |        |
| <b>63 Gyros Fournou</b>  | 17,80€ |
| geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Metaxasoße, Feta überbacken und gegrillte Pita                                  |        |
| <b>32 Suvlakia</b>   | 17,80€ |
| 2 Spieße vom Schweinerücken, mit Pommes und Zaziki   |        |
| <b>33 Kontosouvli</b>  | 17,80€ |
| Großer Spieß vom Schweinehals mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Zaziki   |        |
| <b>442 Souzoukakia</b>   | 17,20€ |
| Hackfleischröllchen (Rind & Schwein) mit Reis und Zaziki   |        |
| <b>444 Smirneika Souzoukakia</b>   | 17,80€ |
| Hackfleischröllchen (Rind & Schwein) in pikanter Tomatensoße, überbacken mit Feta, dazu Pommes                           |        |
| <b>40 Bifteki</b>  | 18,80€ |
| Hackfleischsteak (Rind und Schwein), gefüllt mit Feta, dazu Reis und Zaziki  |        |
| <b>400 Bifteki Makedoniko</b>  | 18,80€ |
| Hackfleischsteak (Rind und Schwein), gefüllt mit Schinken, Käse (Gouda) und grüne Paprika, dazu Pommes frites und Zaziki |        |
| <b>41 Sikoti</b>   | 16,80€ |
| Rinderleber (zart, gegrillt oder aus der Panne mit Gemüse) dazu Reis und Zaziki  |        |
| <b>43 Paidakia (6 Stück) Das Beste vom Lamm</b>  | 34,50€ |
| Lammkoteletts (zart, gegrillt) mit Reis und Zaziki   |        |



## Kombination vom Grill

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>47 Apollon-Teller</b> .....                                 | <b>17,80€</b> |
| Gyros, 1 Souvlaki, Reis, Zaziki und 1 Stück Feta (gegrillt)    |               |
| <b>332 Paros-Teller</b> .....                                  | <b>17,80€</b> |
| Gyros, Rinderleber (zart, gegrillt) mit Reis und Zaziki        |               |
| <b>65 Pilion-Teller</b> .....                                  | <b>17,80€</b> |
| Gyros, Souvlaki, 2 Souzoukakia, Reis und Zaziki                |               |
| <b>45 Grill-Teller</b> .....                                   | <b>17,80€</b> |
| Gyros, Rinderleber (zart, gegrillt), Souvlaki, Reis und Zaziki |               |
| <b>46 Dorf-Teller</b> .....                                    | <b>17,80€</b> |
| Gyros, 1 Souvlaki, 1 Steak, Reis und Zaziki                    |               |
- 
- 
- |   |               |
|---|---------------|
| <b>44 Plaka-Teller</b> .....  | <b>17,80€</b> |
| Gyros, 2 Souzoukakia, Hähnchenspieß, mit Reis, Zaziki und 1 Stück Feta (gegrillt) |               |
| <b>48 Ermis-Teller</b> .....  | <b>21,10€</b> |
| Gyros, 1 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, Reis und Zaziki                               |               |
| <b>346 POSEIDON-Teller</b> .....  | <b>21,10€</b> |
| Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Souzoukakia (Hackfleischröllchen), Reis und Zaziki  |               |
| <b>62 Delfi-Teller</b> .....  | <b>21,10€</b> |
| Gyros, Souvlaki (Schweinefleischspieß), Steak, Souzoukakia, Reis und Zaziki       |               |
| <b>339 Philippos-Teller</b> .....   | <b>23,80€</b> |
| Gyros, 1 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukakia, dazu Reis und Zaziki           |               |
| <b>443 Artemis-Teller</b> .....   | <b>24,80€</b> |
| Gyros, 3 Lammkoteletts und Patataournou mit Zaziki gefüllt                        |               |



## Auflauf-Spezialitäten

**54 Moussaka** ..... 17,80€  
Melitzanes (Auberginen), Kartoffelscheiben, Hackfleisch und überbacken mit Bechamel-Sauce

**55 Makaronia-Auflauf** ..... 15,50€  
Nudeln (Spaghetti) mit Tomatensoße, Schinken und Käse überbacken

## Schnitzel Variationen

**61 Jägerschnitzel** ..... 17,30€  
(paniert) mit Pommes frites und Champignonsoße

**64 Schweineschnitzel** ..... 17,30€  
(paniert) mit Pommes frites und Bratensoße



## Speisen für die kleinen Gäste

**66 Spaghetti mit Tomatensoße und Kefalotiri** ..... 7,00€

**67 Schnitzel** ..... 11,80€  
(paniert) mit Braten- oder Champignonsoße und Pommes

**68 Souzoukakia gegrillt** ..... 11,80€  
(Hackfleischröllchen) mit Reis und Zaziki

**69 Gyros Mikros** ..... 11,80€  
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes frites und Zaziki

**70 Suvlaki Mikro** ..... 11,80€  
Schweinespieß mit Pommes frites und Zaziki



## Spezialitäten für 2 Personen

### 49 Dimitra-Platte (für 2 Personen) ..... 48,80€

Gyros, 4 Lammkoteletts, 2 Steaks, 2 Souvlakia, Pfannen-Gemüse, Reis, Pommes, Zaziki und Bauernsalat

### 50 Marathon-Platte (für 2 Personen) ..... 45,80€

Gyros, 2 Souvlakia, 2 Leberstücke, 4 Souzoukakia, Pfannen-Gemüse, Reis, Pommes, Zaziki und Bauernsalat

### 51 Metaxa-Platte (für 2 Personen) ..... 68,20€

4 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, 2 Lammspieße, Pfannen-Gemüse, Reis, Pommes, Zaziki und Bauernsalat

### 52 Bacchus-Platte (für 2 Personen) ..... 45,80€

Gyros, 2 Steaks, 2 Souvlakia, 4 Souzoukakia, Pfannen-Gemüse, Reis, Pommes, Zaziki und Bauernsalat



### 96 Knossos-Platte (für 2 Personen) ..... 45,80€

Gyros, 2 Hähnchenspieße, 4 Souzoukakia, Pfannen-Gemüse, Reis, Pommes, Zaziki und Bauernsalat

### 53 Poseidon-Platte (für 4 Personen) ..... 118,00€

Vorspeisenteller (verschiedene Vorspeisen), dazu gegrillte Pita, Salat und 4 gekühlte Ouzo Plomari

Gyros, 4 Schweinespieße, 4 Schweinefilet, 4 Lammkoteletts, 4 Hähnchenbrustfilet gegrillt, Pfannen-Gemüse, Scheibenkartoffeln, Gemüsereis, Zaziki & Bauernsalat



## Backofenspezialitäten vom Kalb

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>227 Mosxaraki Kokkinisto Fasolakia</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit grünen Bohnen in Tomatensoße                                      |               |
| <b>228 Mosxaraki Kokkinisto Kritharaki</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Kalbfleisch nach griechischer Art mit Reismudeln in Tomatensoße, überbacken mit Käse                     |               |
| <b>229 Mosxaraki Kokkinisto Makaronia</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Spaghetti in Tomatensoße, überbacken mit Käse                     |               |
| <b>230 Mosxaraki Kokkinisto Gigantes</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Riesenbohnen in Tomatensoße                                       |               |
| <b>231 Mosxaraki Kokkinisto Araka</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Erbsen in Tomatensoße, Patataournou mit Zaziki gefüllt            |               |
| <b>232 Mosxaraki Kokkinisto mit Reis</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Reis und Zaziki   |               |
| <b>233 Mosxaraki Kokkinisto Melitzana</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Aubergine, zubereitet mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Tomate |               |

## Backofenspezialitäten vom Lamm

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>56 Giouvetsi Fasolakia</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit frischen grünen Bohnen und Tomatensoße                             |               |
| <b>57 Giouvetsi Kritharaki</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit griechischen Nudeln, Tomatensoße und Käse überbacken               |               |
| <b>58 Giouvetsi Makaronia</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit Nudeln (Spaghetti), Tomatensoße und Käse überbacken                |               |
| <b>59 Giouvetsi Gigantes</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit Riesenbohnen und Tomatensoße                                       |               |
| <b>60 Giouvetsi Araka</b> .....   | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit Erbsen, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt                       |               |
| <b>660 Giouvetsi Melitzana</b> .....  | <b>22,80€</b> |
| Lammhaxe mit Aubergine, zubereitet mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten |               |





# Thalassina Meeresspezialitäten

<b>71 Calamari tiganito</b>	26,80€
Tintenfischringe in Ei und Mehl gebraten, dazu Scheibenkartoffeln und Zaziki	
<b>771 Calamari sxaras</b>	26,80€
Tintenfisch naturgegrillt, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt und Pfanne-Gemüse	
<b>72 Doradenfilet tiganito</b>	27,30€
Dorade gebraten, mit Pfannen-Gemüse und Patataournou mit Zaziki gefüllt	
<b>772 Doradenfilet sxaras</b>	27,30€
Dorade gegrillt, mariniert mit einer Zitronenmarinade, dazu Kritharoto und Zaziki	
<b>74 Garides vom Grill (6 Stück)</b>	28,00€
Portion Garnelen, übergossen mit Zitronenmarinade, Scheibenkartoffeln, und Pfannen-Gemüse, Zaziki	
<b>73 Aegean-Teller</b>	31,00€
Calamari natur und 3 Garnelen gegrillt, dazu Pfannen-Gemüse, und Patataournou mit Zaziki gefüllt	
<b>76 Pelagos-Teller</b>	31,00€
Doradenfilet gebraten, 3 Garnelen gegrillt, dazu Patataournou mit Zaziki gefüllt	
<b>773 Mesogios -Teller</b>	31,00€
Gegrillter Oktopus und drei gegrillte Garnelen mariniert mit einer Zitronenmarinade, serviert mit Kritharoto und Zaziki	
<b>774 Kritharoto Thalassinon</b>	31,00€
Griechische Nudeln mit Muscheln, Oktopus und Garnelen in Tomatensoße, garniert mit Kefalotiri und Petersilie	
<b>75 Fischplatte für 2 Personen</b>	61,00€
4 Garnelen gegrillt, Doradenfilet gebraten, Calamari gegrillt, dazu Reis, Scheibenkartoffeln, Pfannen-Gemüse, Zaziki und Salat	

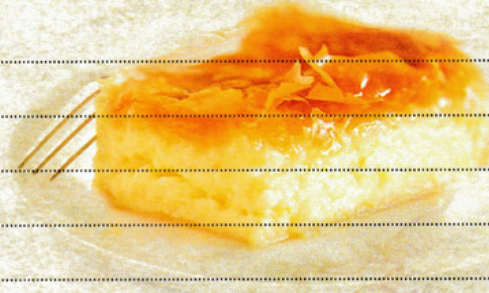
Από τα  
χέρια του  
ΣΕΦ!





## Dessert

<b>77 Galaktobouriko</b> .....	<b>8,40€</b>
Blätterteig mit Vanillecreme gefüllt & Vanilleeis	
<b>79 Gemischtes Eis</b> .....	<b>3,50€</b>
<b>80 Gemischtes Eis mit Sahne</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>81 Gemischtes Eis mit Eierlikör und Sahne</b> .....	<b>5,20€</b>
<b>82 Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> .....	<b>5,20€</b>
<b>822 Sciathos</b> .....	<b>5,80€</b>
Griechischer Joghurt mit Honig, Walnuss & Zimt	



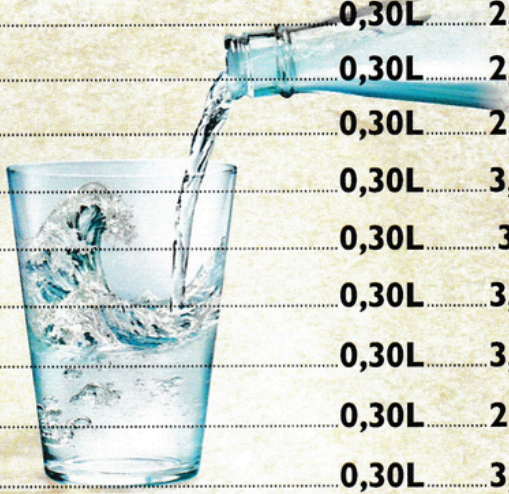
## Warme Getränke

<b>83 Tasse Kaffee</b> .....	<b>3,20€</b>
<b>84 Tee</b> .....	<b>2,00€</b>
<b>85 Tee mit Rum</b> .....	<b>4,40€</b>
<b>86 Griechischer Moccakaffee</b> .....	<b>3,00€</b>
<b>87 Espresso</b> .....	<b>3,00€</b>
<b>88 Cappuccino</b> .....	<b>3,80€</b>
<b>89 Milchkaffee</b> .....	<b>3,80€</b>
<b>880 Latte Macchiato</b> .....	<b>3,80€</b>



## Alkoholfreie Getränke

	Classic		Medium Still	
<b>Mineralwasser</b> .....	0,25L	2,20€	0,50L	3,80€
<b>Pepsi Cola<sup>1</sup>, Spezi<sup>1,2</sup> Light</b> .....	0,30L	2,90€	0,40L	3,80€
<b>Mirinda<sup>2</sup></b> .....	0,30L	2,90€	0,40L	3,80€
<b>Sprite</b> .....	0,30L	2,90€	0,40L	3,80€
<b>Apfelsaftschorle</b> .....	0,30L	2,90€	0,40L	3,80€
<b>Apfelsaft</b> .....	0,30L	3,00€	0,40L	4,00€
<b>Johannisbeersaft</b> .....	0,30L	3,10€	0,40L	4,20€
<b>Johannisbeersaftschorle</b> .....	0,30L	3,00€	0,40L	4,00€
<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b> .....	0,30L	3,00€	0,40L	4,20€
<b>Orangensaftschorle</b> .....	0,30L	2,90€	0,40L	3,80€
<b>Orangensaft</b> .....	0,30L	3,00€	0,40L	4,00€
<b>Grapefruitsaftschorle</b> .....	0,30L	3,00€	0,40L	4,00€
<b>Grapefruitsaft</b> .....	0,30L	3,10€	0,40L	4,20€





# Alkoholische Getränke

Metaxa 5 Sterne	38% 4 cl	7,00€
Metaxa 7 Sterne	40% 4 cl	9,50€
Metaxa 12 Sterne	40% 4 cl	12,00€
Metaxa 40 Jahre	40% 4 cl	15,00€
Baileys	17% 4 cl	6,20€
Whisky (Scotch)	40% 4 cl	7,00€
Underberg	44% 2 cl	3,50€
Fernet Branca	42% 2 cl	3,50€
Ramazzotti	30% 4 cl	6,40€



## Biere

Hoepfner Export vom Faß	0,40L	3,80€
Hoepfner Export vom Faß	0,50L	4,50€
Hoepfner Pils vom Faß	0,30L	3,30€
Hoepfner Pils vom Faß	0,50L	4,50€
Radler / Panzer	0,40L	3,60€
Radler / Panzer	0,50L	4,20€
Hoepfner alkoholfreies Hefe	0,50L	4,20€
Hoepfner Kristall-Weizen	0,50L	4,20€
Hoepfner Hefe-Weizen	0,50L	4,20€
Hoepfner dunkles Hefe	0,50L	4,20€
Hoepfner alkoholfreies Pils	0,33L	3,50€





# Offene griechische Weine

## Ktima Davari

### Rotweine 0,25L

Cabernet Sauvignon, trocken.....	6,50€
Naousa, trocken.....	6,50€
Merlot, trocken.....	6,50€
Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko, halbtrocken.....	6,50€
Imiglikos, süffig süß.....	6,50€
Mayrodaphne, Likörwein.....	7,00€
Weinschorle, rot.....	5,20€

### Weißweine 0,25L

Roditis, trocken.....	6,50€
Chardonnay, trocken.....	6,50€
Retsina, trocken.....	5,00€
Muskat-Savatiano, halbtrocken.....	6,50€
Imiglikos, süffig süß.....	6,50€
Samos, Likörwein.....	7,00€
Weinschorle, weiß.....	5,20€



### Roseweine 0,25L

Imiglikos, süffig süß.....	6,50€
Syrah-Muskat, halbtrocken.....	6,50€
Weinschorle, rot.....	5,20€





# Griechische Flaschenweine

## Rotwein 0,75L

**Makedonikos**, halbtrocken..... 22,00€  
Aromen von vollreifen Früchten

**Olympos Rapsani**, trocken..... 26,00€  
Qualitätswein mit Ursprungsbezeichnung, ein Jahr lang in Eichenfässern gereift, Purpurrote Farbe, Aromen aus getrockneten Früchten mit dezentem Holzton, vollmundig und samtweich im Geschmack

**Naousa**, trocken..... 27,00€  
Qualitätswein im Faß gereift aus der Traubensorte Xinomauro, Purpurfarben mit sehr komplexem Bouquet

**Amethystos Costas Lazaridis**, trocken..... 34,00€  
Dunkelrot, mit Aromen von Früchten, Gewürzen und Vanille, voluminöser Körper (12 Monate Alterung)

**Atelier Rot**, trocken..... 27,00€  
Tiefrote Farbe, in der Nase Aromen, von Vanille und Schokolade. Harmonischer Geschmack, vollmundig. Frecher und moderner Wein!

**Armonia rot**, trocken | Flasche 0,5L..... 12,00€  
Schwarzkirschen und Brombeeren mit einem Hauch von Holz

## Rosewein 0,75L

**Makedonikos**, halbtrocken..... 22,00€  
Edles Rosen- und Erdbeeraroma, fruchtig frisch im Geschmack

**Akakies rose**, trocken..... 26,00€  
Die Rotweintraupe Xinomavro wird zu gutem Roséwein gekeltert. Kräftig in der Farbe mit guter Frucht und herrlichem Abgang

**Amethystos**, trocken..... 34,00€  
Rose mit heller, glänzend roter Farbe, fruchtigem Geschmack, im Aroma: Nuancen von Johannis-, Wald- und Himbeeren

**Armonia rose**, trocken | Flasche 0,5L..... 12,00€  
Hohe Konzentration von Früchten und Rosen





# Griechische Flaschenweine

## Weißwein

**Makedonikos**, halbtrocken ..... 22,00€  
Tropikos-Wein aus dem Herzen von Makedonika, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack

**Amethystos**, trocken ..... 34,00€  
Intensive Aromen von exotischen und Zitrusfrüchten Abgang mit charakteristischer Säure

**Santorini**, trocken ..... 22,50€  
Qualitätswein, Aromen von Zitrusfrüchten ausgewogen, mit einem würzigen Abgang

**Armonia weiß**, trocken | Flasche 0,5L ..... 12,00€  
Weiße Früchte, Noten von frische mit langem Nachgeschmack

**Retsina**, trocken | Flasche 0,5L ..... 11,00€

## Flasche Sekt MM

Sekt, extra trocken | 0,75L ..... 25,00€





**Καλέστε τους φίλους σας!**

**Wenn es Ihnen Bei uns  
gefallen und gut geschmeckt hat,  
schenken Sie Ihren  
Freunden und Bekannten  
auch einen schönen Abend!  
Wir halten Essensgutscheine  
für Sie bereit!**

**Gutscheine**

RESTAURANT  
**ΔΟΣΙΔΩΝ**  
GREEK SPECIALITÄTEN





# Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wir hoffen, daß es Ihnen bei uns  
gefallen hat, und freuen uns,  
wenn Sie uns weiterempfehlen.



Schneckenberg II, 75015 Bretten  
Telefon 0 72 52 / 87 03 9  
Inh. Apostolos Kotsabas

## Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag  
17.00 - 23.00 Uhr

Freitag - Samstag  
17.00 - 24.00 Uhr

Sonntag und Feiertag  
11.30 - 15.00 Uhr, 17.00 - 23.00 Uhr

Küchenzeiten variieren!