

Speisekarte

RESTAURANT
POSEIDON
GRKECH SPEZIALITATEN



Kogni
Opεξn!!!

75015 Bretten • Am Schneckenberg II

Telefon 0 72 52 / 8 70 39



Restaurant Poseidon Bretten



PoseidonBretten

**Wir wünschen Ihnen
Kali Orexi - Guten Appetit**

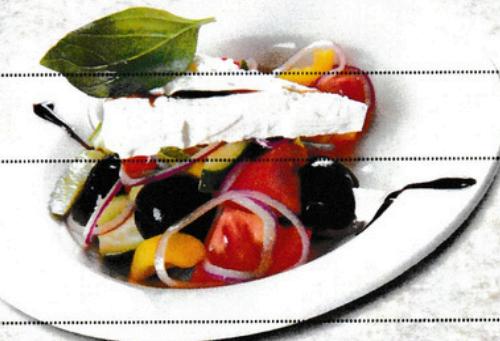
Aperitifs

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



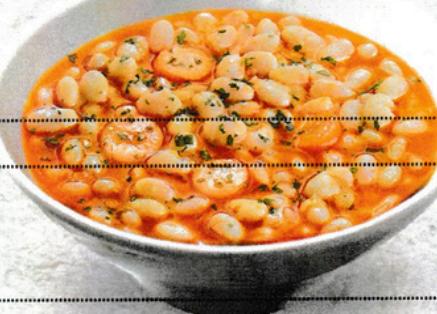
Salate

I8 Beilagensalat	4,80€
gemischter Salat oder Bauernsalat	
I7 Lachano Salata	5,10€
Krautsalat mariniert	
20 Choriatiki (groß)	16,00€
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Oregano, Olivenöl & Feta, dazu zwei Scheiben gegrilltes Baguette	
I6 Salata Diafora	15,30€
Großer gemischter Salat mit Schinken, Ei, Käse, hausgemachtes Dressing, dazu zwei Scheiben gegrilltes Brot	
216 Gyros-Salat	16,20€
Großer gemischter Salat mit Gyros, Tomate, Zwiebeln und Krautsalat, dazu hausgemachte Johgurtsoße und gegrillte Pita	
21 Tonosalata	15,80€
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Bohnen, Ei, zwei Scheiben gegrilltes Baguette, hausgemachtes Dressing, dazu zwei Scheiben gegrilltes Brot	



Suppen

22 Fassolada , Bohnensuppe	5,00€
23 Kotosoupa , Hühnersuppe	5,00€



Beilagen

24 Pommes Frites	4,50€
25 Gemüsereis (mit Karotten, Erbsen und Tomatesoße)	4,80€
26 Scheibenkartoffeln mit Kefalotiri	4,50€
27 Patata fournou , Gebackene Kartoffeln mit Zaziki gefüllt	6,00€



Vorspeisen

1 Dolmadakia (4 Stück)	11,20€
Hausgemachte Weinblätter (warm), gefüllt mit Reis, gemischtem Hackfisch 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€
Paniert Feta, garniert mit Tomaten & Zitrone	

Eggimvov
E8éσ/αστα



Vorspeisen

223 Ouzomeze I 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 Patata fournou mit Zaziki gefüllt und Pfannen-Gemüse	
29 Lammfilet-Spieß..	30,80€
Großer Spieß vom Lammrücken, mit Peperoni, Zwiebeln, Scheibenkartoffeln und Zaziki	
30 Bauernspieß	29,80€
Großer Spieß vom Schweinefilet und Rindfleisch, mit Paprika und Zwiebeln, Scheibenkartoffeln und Zaziki	
31 POSEIDON-Spieß	30,80€
Großer Spieß vom Kalbsfleisch, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Patata fournou mit Zaziki gefüllt und Pfannen-Gemüse	
91 Filetspieß	28,80€
Großer Spieß vom Schweinefilet, überbacken mit Feta, dazu Scheibenkartoffeln und Zaziki	
92 Großer Spieß vom Schweinefilet	28,80€
Filetspieß mit Pfannen-Gemüse, dazu Scheibenkartoffeln und Zaziki	

Spezialitäten vom Grill

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



Hähnchen-Spezialitäten

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



Gerichte vom Grill

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

Kombination vom Grill

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



Αγό τα
χέρια του
ΖΕΦ!

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

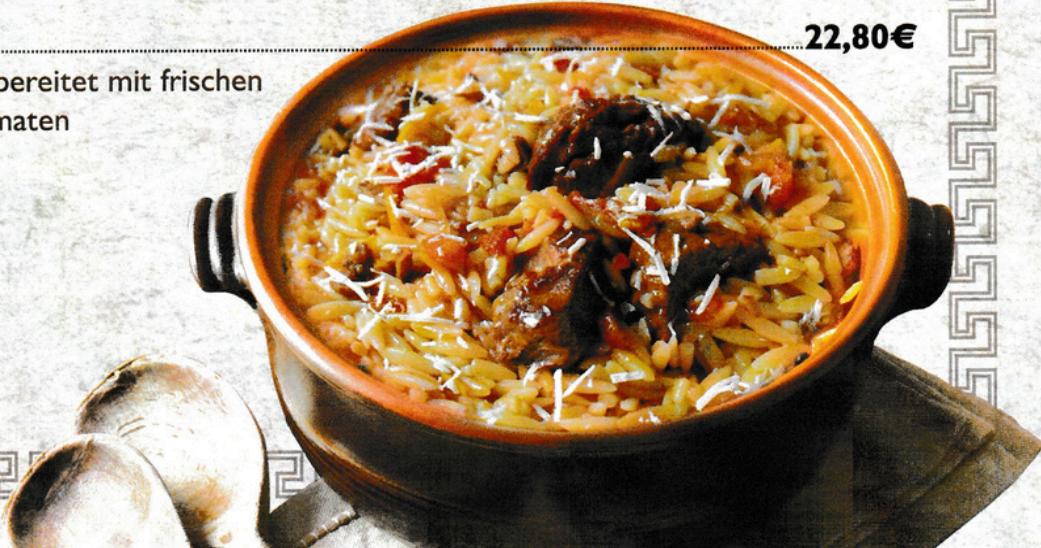
Gyros, 4 Schweinespieße, 4 Schweinefilet, 4 Lammkoteletts, 4 Hähnchenbrustfilet gegrillt, Pfannen-Gemüse, Scheibenkartoffeln, Gemüsereis, Zaziki & Bauernsalat

Backofenspezialitäten vom Kalb

227 Mosxaraki Kokkinisto Fasolakia	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit grünen Bohnen in Tomatensoße	
228 Mosxaraki Kokkinisto Kritharaki	22,80€
Kalbfleisch nach griechischer Art mit Reisnudeln in Tomatensoße, überbacken mit Käse	
229 Mosxaraki Kokkinisto Makaronia	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Spaghetti in Tomatensoße, überbacken mit Käse	
230 Mosxaraki Kokkinisto Gigantes	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Riesenbohnen in Tomatensoße	
231 Mosxaraki Kokkinisto Araka	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Erbsen in Tomatensoße, Patata fournou mit Zaziki gefüllt	
232 Mosxaraki Kokkinisto mit Reis	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Reis und Zaziki	
233 Mosxaraki Kokkinisto Melitzana	22,80€
Kalbsfleisch nach griechischer Art mit Aubergine, zubereitet mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Tomate	

Backofenspezialitäten vom Lamm

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



Thalassina Meeresspezialitäten

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

Αργό ταχί^α
χέρια του τρόπου



Dessert

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

Warmer Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

	Classic	Medium	Still
Mineralwasser	0,25L 2,20€	0,50L 3,80€	
Pepsi Cola¹, Spezi^{1,2} Light	0,30L 2,90€	0,40L 3,80€	
Mirinda²	0,30L 2,90€	0,40L 3,80€	
Sprite	0,30L 2,90€	0,40L 3,80€	
Apfelsaftschorle	0,30L 2,90€	0,40L 3,80€	
Apfelsaft	0,30L 3,00€	0,40L 4,00€	
Johannisbeersaft	0,30L 3,10€	0,40L 4,20€	
Johannisbeersaftschorle	0,30L 3,00€	0,40L 4,00€	
Bitter Lemon³	0,30L 3,00€	0,40L 4,20€	
Orangensaftschorle	0,30L 2,90€	0,40L 3,80€	
Orangensaft	0,30L 3,00€	0,40L 4,00€	
Grapefruitsaftschorle	0,30L 3,00€	0,40L 4,00€	
Grapefruitsaft	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 Xinomavro, 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 Rotweintraube 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€
-----------------------------	--------

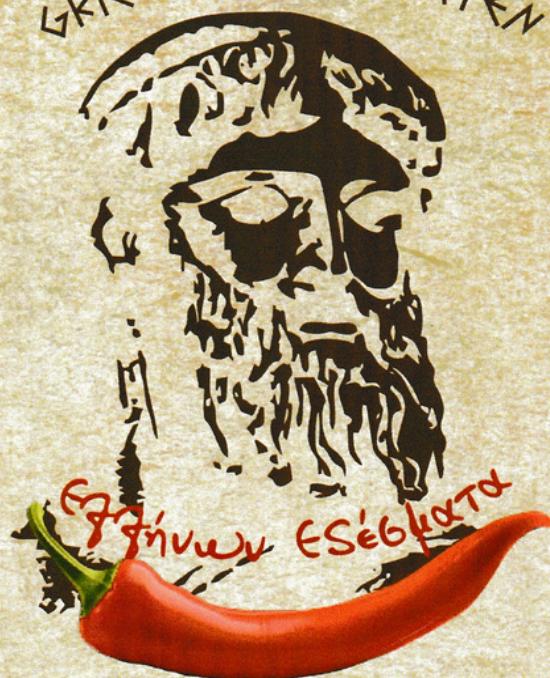


Καλέστε τους φίλους σας!

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!

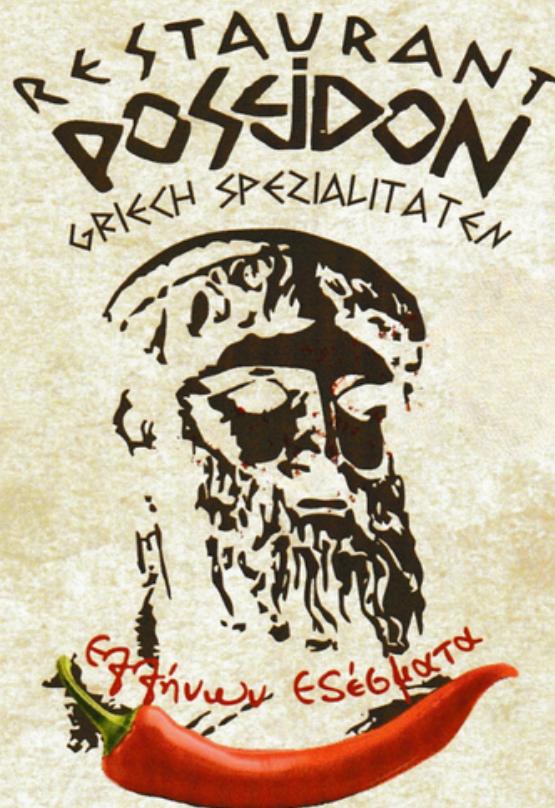
Gutschein

RESTAURANT
POSEIDON
GRIECH. SPEZIALITÄTEN



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!