

# RESTAURANT POSEIDON

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



**GEÖFFNET TÄGLICH VON 11.00 BIS 15.00 UHR  
UND VON 17.00 BIS 1.00 UHR.**

**KEIN RUHETAG.**

**SONN- UND FEIERTAGS 11.00 BIS 23.00 UHR**



**WIR ARRANGIEREN FÜR SIE:**

**IHRE FAMILIENFEIER  
GESCHÄFTSSESSEN  
JUBILÄUMSFEIERN  
HOCHZEITEN  
UND VIELES MEHR...**

**SPRECHEN SIE UNS AN!**

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!**



**GUTEN APPETIT**



## MEZE

€

### SCHON PROBIERT? EINE FÜR GRIECHENLAND TYPISCHE VORSPEISE.

Aus verschiedenen kleinen Spezialitäten, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.

<b>MEZE WARM</b> Gefüllte Weinblätter, Blätterteig mit Käse gefüllt, Käseküchlein	4,80
<b>MEZE KALT</b> Tzatziki, Auberginensalat, Taramas*, Kalamarisalat, Schafskäse	4,80



## VORSPEISEN

1	<b>DOLMADES</b> Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	4,40
2	<b>TZATZIKI</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch	3,45
3	<b>OLIVEN UND PEPPERONI</b>	3,75
4	<b>OKTOPUS GEGRILLT</b> in Olivenöl und Weinessig serviert	5,95
5	<b>ARTISCHOCKEN</b> vom Grill	4,95
6	<b>PEPPERONI</b> vom Grill mit Knoblauch	3,50
7	<b>GEBACKENE AUBERGINEN UND ZUCCHINI</b> mit Tzatziki	4,95
8	<b>MUSCHELN SAGANAKI</b> überbacken mit Käse in Tomatensoße	5,95
9	<b>AUBERGINENSALAT</b>	3,30
10	<b>OKTOPUSSALAT</b> mit Essig und Öl	4,95
11	<b>KALAMARISALAT</b> mit Essig und Öl	4,25
12	<b>TARAMAS*</b>	3,40
13	<b>MUSCHELN AUS DEM BACKOFEN</b> mit Kräuterbutter	5,60
14	<b>SARDINEN</b> gebacken	4,90
15	<b>KALTE PLATTE</b> für 2 Personen: Tzatziki, Auberginensalat, Taramas*, Kalamarisalat, Oktopussalat, Schafskäse, gef. Weinblätter	13,95
16	<b>WARME PLATTE</b> für 2 Personen: Gefüllte Weinblätter, Blätterteig mit Käse gefüllt, Käseküchlein, gebackene Auberginen, Zucchini	13,95
17	<b>KALTE PLATTE</b> für 1 Person	8,45
18	<b>WARME PLATTE</b> für 1 Person	8,45

## SUPPEN

19	<b>BOHNENSUPPE</b>	2,85
20	<b>GEMÜSESUPPE</b> mit frischem Gemüse	2,95
21	<b>TOMATENSUPPE</b> nach griechischer Art	2,95

## KÄSE

22	<b>GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE</b> natur	4,95
23	<b>TIROPITAKIA</b> Blätterteig mit Käse gefüllt <b>UND SPANAKOPITAKIA</b> Blätterteig mit Spinat und Käse gefüllt	4,20
24	<b>SCHAFSKÄSE</b> überbacken mit Tomaten	5,65
25	<b>TIROKFTEDES</b> Käseküchlein	4,25
26	<b>SAGANAKI</b> Gebackener Schafskäse	4,95
27	<b>PAPRIKA GEGRILLT</b> mit Schafskäse gefüllt	5,50
28	<b>MANURI</b> (Molkeeiweiß) vom Grill mit Balsamico, Olivenöl	5,85

## SALATE

29	<b>BAUERNSALAT</b> nach griechischer Art	6,90
30	<b>THUNFISCHSALAT</b>	6,45
31	<b>PUTENBRUSTFILETSTÜCKE</b> auf gem. Salat mit frischen Champignons	7,95
32	<b>SCAMPISALAT</b> nach griechischer Art	7,95
34	<b>GEMISCHTER SALAT</b> oder <b>KRAUTSALAT</b>	3,50
35	<b>VEGETARISCHER TELLER</b> bestehend aus versch. Gemüsen (warm)	7,95

\*mit Farbstoff

## FISCHGERICHTE

45	<b>OKTAPUS VOM GRILL</b> mit frischem Gemüse und gem. Salat,	14,40
46	<b>SPEZIAL-FISCHPLATTE VOM GRILL</b> Garnelen, Lachs, Kalamaria mit frischem Gemüse und gemischtem Salat	16,95
47	<b>MYDIA</b> Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter und gem. Salat	9,95
48	<b>KALAMARIA GEBACKEN</b> mit gemischtem Salat und Reis	10,45
49	<b>KALAMARIA VOM GRILL</b> mit gemischtem Salat und Reis	10,80
50	<b>SEEZUNGENFILET VOM GRILL</b> mit frischem Gemüse und gemischtem Salat	13,65
51	<b>FISCHPLATTE VOM GRILL</b> Kalamaria, Seezunge, Garnelen und gemischter Salat	14,95
52	<b>FISCHPLATTE VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN</b> Garnelen, Seezungenfilet, Lachssteak, Kalamaria, Oktopus, dazu Butterkartoffeln und gemischter Salat	37,90
53	<b>SARDINEN</b> gebacken mit frischem Gemüse und gemischtem Salat	9,95
54	<b>GARNELEN</b> vom Grill mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	16,95

## FRISCHER FISCH

59	<b>DORADE ROYAL VOM GRILL</b> mit frischem Gemüse und gem. Salat	14,95
60	<b>LOUP DE MER VOM GRILL</b> (Wolfsbarsch) mit frischem Gemüse und gem. Salat	14,95
61	<b>LACHSSTEAK VOM GRILL</b> mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat	13,95

Weitere frische Fische auf Anfrage



## BEILAGEN

38	<b>GRIECHISCHE PITTA</b> Fladenbrot klein	1,75
	<b>GRIECHISCHE PITTA</b> Fladenbrot groß	2,75
39	<b>GRIECHISCHE PITTA</b> Fladenbrot mit Knoblauch klein	1,95
	<b>GRIECHISCHE PITTA</b> Fladenbrot mit Knoblauch groß	2,95
40	<b>REIS</b>	2,40
41	<b>POMMES FRITES</b>	2,65
42	<b>BUTTERKARTOFFELN</b>	3,95
43	<b>FRISCHES GEMÜSE</b> oder Auberginen oder Riesenbohnen	3,95
44	<b>KNOBLAUCHBROT</b>	1,65

**ALLE GERICHTE ERHALTEN SIE AUF WUNSCH MIT  
BAUERN Salat STATT GEMISCHTEM Salat** 1,60

Bei allen Gerichten können Sie anstatt Reis zum gleichen Preis Gemüse, Pommes Frites oder Kartoffeln erhalten.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.  
Wir arrangieren gerne Ihre Familien- und Jubiläumsfeiern sowie Geschäftsessen.  
Sprechen Sie uns einfach an!



## VOM GRILL

€

63	<b>SUTZUKI</b> spezielle Fleischküchle mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	8,70
64	<b>BIFTEKI</b> Hackfleisch gefüllt mit Käse und Tomaten, Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	10,90
65	<b>HÜHNER-SUFLAKI</b> mit Beikon, dazu Reis, Tzatziki und gem. Salat	9,95
66	<b>SUFLAKI</b> 2 Spieße mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat	9,30
67	<b>SUFLAKI GEFÜLLT</b> mit Schafskäse, Reis, Tzatziki und gem. Salat	10,40
68	<b>GYROS MIT PITTA</b> überbacken	8,40
69	<b>GYROS MIT TZATZIKI</b> , dazu Reis und gemischter Salat	9,90
70	<b>KALBSLEBER NACH BAUERNART</b> gegrillt mit Reis, gerösteten Zwiebeln, gemischter Salat	10,30
71	<b>SCHWEINESTEAK</b> mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat	10,95
72	<b>LAMMFILET</b> mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	15,45
73	<b>SCHWEINEFILET-SPIESS</b> mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat	14,25
74	<b>PUTENBRUSTFILET</b> frische bayr. Qualität in Rahmsoße mit Reis und gemischtem Salat	11,80
75	<b>LAMMKOTELETTS</b> mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	12,95
76	<b>SPARE RIBS</b> mit Pommes Frites, Tzatziki und gemischtem Salat	8,80
77	<b>RINDERFILET</b> mit Pfeffersoße, dazu Reis und gemischtem Salat	15,95
78	<b>FILET-TELLER</b> mit Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	15,95



79	<b>RINDERFILET</b> mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat	15,95
80	<b>EPIDAUROS-PLATTE</b> Sutzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	12,95
81	<b>KORFU-TELLER</b> Sutzuki, Suflaki, Kalbsleber, mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat	11,20
82	<b>PUTENBRUSTFILETSPIESS</b> mit Paprika, Zwiebeln, Zitronensoße, Reis und gemischtem Salat	11,95
83	<b>DELPHI-TELLER</b> Schweinefiletspieß, Gyros mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	11,95
84	<b>POSEIDON-TELLER</b> Suflaki, Gyros, Lammkotelett, Kalbsleber mit Reis, Tatziki und gemischtem Salat	12,30
85	<b>PAROS-TELLER</b> Gyros, Kalamaria mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	11,30
87	<b>DORF-TELLER</b> Schweinesteak, Suflaki, Gyros mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat	12,20
89	<b>RHODOS-PLATTE FÜR 2 PERSONEN</b> 2 Lammkoteletts, 2 Sutzuki, 2 Kalbsleber, 2 Suflaki, Gyros mit Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate	31,95
90	<b>PLATON-PLATTE FÜR 4 PERSONEN</b> 4 Lammkoteletts, 4 Sutzuki, 4 Suflaki, Gyros mit frischem Gemüse, Reis, Tzatziki und 4 Bauernsalate	59,80
	<b>ALLE GERICHTE ERHALTEN SIE AUF WUNSCH MIT BAUERN Salat STATT GEMISCHTEM Salat</b>	1,60





## AUS DEM BACKOFEN

	€
91 SPAGHETTI mit Tomatensoße	6,95
95 MUSAKA mit Auberginen und Kartoffelscheiben, Hackfleisch überbacken, mit Béchamelsoße, dazu gem. Salat	10,95
97 LAMMHAXE STIFADO mit ganzen gekochten Zwiebeln und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
98 LAMMHAXE mit Spaghetti und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
99 LAMMHAXE mit Kartoffeln und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
100 LAMMHAXE mit Riesenbohnen und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
101 LAMMHAXE mit Auberginen und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
102 LAMMHAXE mit frischem Gemüse und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
103 KALBFLEISCH STIFADO mit ganzen gekochten Zwiebeln und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
104 KALBFLEISCH mit Spaghetti und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
105 KALBFLEISCH mit Kartoffeln und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
106 KALBFLEISCH mit Riesenbohnen und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
107 KALBFLEISCH mit Auberginen und Käse, dazu gemischter Salat	12,85
108 KALBFLEISCH mit frischem Gemüse und Käse, dazu gemischter Salat	12,85

## AUS DER PFANNE

109 GYROS IN METAXASOSSE mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat *	11,95
110 FRISCHE CHAMPIGNONS IN METAXASOSSE mit Käse überbacken *	7,90
112 LAMMFILET in Käsesoße mit frischen Champignons, dazu Reis und gemischter Salat	14,45
113 SCHWEINEFILET UND RINDERFILET in Metaxasoße mit frischen Champignons, Reis und gemischtem Salat *	14,65
114 TIGANIA Schweinefilet mit Champignons, Lauch, Reis und gemischter Salat	12,45

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

115 SUFLAKI Gegrillter Fleischspieß mit Pommes Frites und gemischtem Salat	6,95
116 GYROS Fleisch vom Drehspieß mit Pommes Frites und gemischtem Salat	6,95
117 SCHNITZEL paniert, mit Pommes Frites	6,95
118 KALAMARIA mit Pommes Frites und gemischtem Salat	6,95

\*mit Geschmacksverstärker





## BIERE

148	<b>PILS</b> vom Faß	0,3 l	<b>2,90</b>
149	<b>HELLES</b> vom Faß (Export)	0,5 l	<b>3,00</b>
150	<b>DUNKEL</b>	0,5 l	<b>3,00</b>
151	<b>HEFE-WEISSBIER</b> hell/leichtes Weißbier	0,5 l	<b>3,20</b>
152	<b>HEFE-WEISSBIER</b> dunkel	0,5 l	<b>3,20</b>
153	<b>ALKOHOLFREIES BIER</b>	0,5 l	<b>3,00</b>
154	<b>RADLER</b>	0,5 l	<b>3,00</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

155	<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,2 l	<b>1,95</b>
156	<b>COCA-COLA</b> **	0,2 l	<b>1,95</b>
157	<b>LIMONADE</b>	0,2 l	<b>1,95</b>
158	<b>BITTER LEMON</b> ***	0,2 l	<b>1,95</b>
159	<b>MINERALWASSER</b>	0,2 l	<b>1,80</b>
160	<b>SPEZI</b> *	0,2 l	<b>1,95</b>
161	<b>APFELSAFT</b>	0,2 l	<b>2,10</b>
162	<b>ORANGENSAFT</b>	0,2 l	<b>2,10</b>
163	<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,4 l	<b>2,65</b>
164	<b>ORANGENLIMONADE</b> *	0,5 l	<b>2,95</b>
165	<b>COCA-COLA</b> **	0,4 l	<b>2,65</b>
166	<b>MINERALWASSER</b>	0,4 l	<b>2,60</b>
167	<b>BITTER LEMON</b> ***	0,4 l	<b>2,95</b>
168	<b>ORANGENSAFT</b>	0,4 l	<b>2,95</b>
169	<b>APFELSAFT</b>	0,4 l	<b>2,95</b>
170	<b>SPEZI</b> *	0,4 l	<b>2,65</b>
171	<b>FLASCHE MINERALWASSER</b>	0,7 l	<b>4,60</b>
176	<b>JOHANNISBEERSAFTSCHORLE</b>	0,4 l	<b>2,95</b>

\*mit Farbstoff, \*\* mit Farbstoff-coffeinhaltig, \*\*\* chininhaltig





## **METAXA**

€

172	<b>METAXA 5 Sterne</b>	2 cl	40 %	<b>3,50</b>
173	<b>METAXA 7 Sterne</b>	2 cl	40 %	<b>3,90</b>
174	<b>METAXA Olympian Reserve</b>	2 cl	40 %	<b>5,50</b>
175	<b>METAXA Privat Reserve, Qualität</b>	2 cl	40 %	<b>6,40</b>

## **SPIRITUOSEN**

€

135	<b>RAMAZOTTI oder AVERNA</b>	2 cl	32 %	<b>3,25</b>
136	<b>UNDERBERG</b>	2 cl	49 %	<b>2,25</b>
137	<b>MARTINI</b>	2 cl	15 %	<b>2,95</b>
138	<b>TEQUILA SILLA</b>	2 cl	42 %	<b>2,45</b>
139	<b>BACARDI</b>	2 cl	48 %	<b>3,25</b>
140	<b>WODKA LEMON</b>	0,2 l	38 %	<b>3,25</b>
141	<b>TSIPOURO</b>	2 cl	42 %	<b>2,85</b>
142	<b>OUZO</b>	2 cl	38 %	<b>1,85</b>
143	<b>SCOTCH WHISKEY</b>	2 cl	38 %	<b>3,25</b>
144	<b>CAMPARI MIT SODA ODER ORANGENSAFT*</b>	0,2 l	38 %	<b>3,25</b>
145	<b>WILLIAMS</b>	2 cl	40 %	<b>2,90</b>
146	<b>GRAPPA</b>	2 cl	42 %	<b>2,25</b>
147	<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	42 %	<b>2,25</b>

## **COCKTAILS**

212	<b>CUBA LIBRE</b>	0,3 l		<b>6,50</b>
213	<b>CAIPIRINHA</b>	0,3 l		<b>6,50</b>
214	<b>MOJITO</b>	0,3 l		<b>6,50</b>





## SEKT/CHAMPAGNER

215	ASTI CINCANO	0,75 l	15,90
216	PROSECCO	0,75 l	12,90
217	GLAS PROSECCO	0,10 l	2,00
219	CHAMPAGNE MOET & CHANDON	0,75 l	64,50

## OFFENE GRIECHISCHE WEINE

### ROTWEINE

177	DEMESTICA fruchtig, herb	1/4 l	3,60
179	LANDWEIN halbtrocken	1/4 l	3,40
180	CABERNET	1/4 l	4,50
181	IMIGLYKOS halbsüß	1/4 l	3,60

### ROSÉWEINE

185	RODITIS herb	1/4 l	3,60
186	MAKEDONIKOS Landwein, halbtrocken	1/4 l	3,95

### WEISSWEINE

189	RETSINA geharzt	1/4 l	3,40
190	IMIGLYKOS halbsüß	1/4 l	3,60
191	DEMESTICA herb	1/4 l	3,60
192	CHARDONNAY	1/4 l	4,40
193	LANDWEIN halbtrocken	1/4 l	3,40
194	WEISSWEINSCHORLE	1/4 l	2,50





## GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

### WEISSWEINE

<b>205</b>	<b>CHARDONAY</b> trocken	0,75 l	<b>22,90</b>
	Goldgrün schimmernde Farbe. In der Nase Aromen von Mango und Ananas, metallisch auf der Zunge. Voll im Geschmack mit angenehmer Säure und langem Abgang. Begleitet besonders gut Muscheln und Meeresfrüchte, gehaltvolle Fische, Geflügel sowie Weichkäse.	0,2 l	<b>7,60</b>
<b>206</b>	<b>MOSCHOFILERO</b> trocken	0,75 l	<b>13,70</b>
	Besonderer Qualitätswein angebaut in Mantinia (V.Q.P.R.D.). Leuchtende, blassblonde Farbe mit grünlichen Nuancen. Reiches Aroma von Rosen und Zitrusblüten. Erfrischender und ausgewogener Säuregehalt. Vollmundig im Geschmack mit angenehmen Abgang. Begleitet gegrillten sowie gebratenen Fisch, Nudeln mit Meeresfrüchten. Helles Fleisch.	0,2 l	<b>4,70</b>
<b>207</b>	<b>BIO RODITIS</b> trocken	0,75 l	<b>16,00</b>
	Besonderer Qualitätswein angebaut in biologisch betriebenen Weinberg – 700 Meter Höhe bei Patras (V.Q.P.R.D.). 6 Monate in Eichenholzfass. Gold-weiße Farbe mit einem Hauch Grün. Aroma von tropischen Früchten wie Mango, Ananas und Pfirsichen. Voller Körper, ausgewogen und erfrischend. Angenehmer Abgang. Begleitet gegrillten sowie gebratenen Fisch, Nudeln mit Meeresfrüchten. Helles Fleisch.	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>208</b>	<b>AMETHYSTOS ATELIER</b> trocken	0,75 l	<b>21,00</b>
	Eine einzigartige Komposition von Reben der internationalen Chardonnay und der nationalen Lagorthi. Zarte, gelbgrüne Farbe. Fruchttige Aromen der Pfirsiche auf blumigem Hintergrund. Reichhaltig im Geschmack mit einem langen Ausklang.	0,2 l	<b>7,00</b>
<b>211</b>	<b>MALAMATINA</b> Retsina (geharzt)	0,5 l	<b>6,90</b>

### ROSÉWEINE

<b>203</b>	<b>ROZE – HAMBURGER MUSCAT</b> trocken	0,75 l	<b>18,90</b>
	Ein grosser Erfolg in einem rosé-farbigem Kleid. Zu 100% Hamburger Muscat Rebe. Feine Aromen der Rose sowie Himbeere, Johannisbeere und Erdbeere. Angenehm und ausgeglichen mit langem Abgang.	0,2 l	<b>6,50</b>
<b>204</b>	<b>ROZE – XINOMAVRO</b> trocken	0,75 l	<b>16,00</b>
	Ein besonderer Rosé mit intensiver Farbe und angenehmer Frische. Zu 100% Xinomavro-Rebe. Im Duft Aromen von Birnen, Äpfeln und Pfirsichen. Gute ausbalancierte Säure. Intensiv-aromatischer Nachgeschmack mit interessanter Fülle.	0,2 l	<b>5,50</b>

## ROTWEINE

<b>196</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b> trocken	0,75 l	<b>13,70</b>
	Besonderer Landwein aus dem Peloponnese. Zu 100% Cabernet-Sauvignon-Rebe. Bezaubernde purpurne Farbe mit violetten Nuancen. Ein wunderschönes Bukett von kleinen roten Früchten und Holz. Intensiver, reicher und runder Geschmack.	0,2 l	<b>4,70</b>
<b>197</b>	<b>NEMEA</b> trocken	0,75 l	<b>16,50</b>
	Qualitätswein, Q.b.A.-Herkunft. Angebaut in der bergigen Weinbauzone von Nemea / Peloponnese. Zu 100% Agiorghitiko-Rebe. In Eichenholz-Fässern gealtert. Rubinrote Farbe, reicher Körper und anhaltender Nachgeschmack. Idealer Begleiter von gebratenem Fleisch, Gekochtem und Käsedelikatessen.	0,2 l	<b>5,70</b>
<b>198</b>	<b>CUVÉE</b> trocken		
	<b>CABERNET SAUVIGNON &amp; AGIORGHITIKO</b>	0,75 l	<b>18,00</b>
	Besonderer Landwein aus Markopoulo bei Attika. Zu 50% Cabernet-Sauvignon-Rebe und 50% Agiorghitiko-Rebe. Herb und vollmundig mit ausgewogenen Taninen. Strahlende Farbe mit interessanter Struktur.	0,2 l	<b>6,00</b>
<b>199</b>	<b>AMETHYSTOS</b> trocken	0,75 l	<b>22,00</b>
	Eine einzigartige Komposition von Reben der internationalen Syrah (60%) und der französischen Cabernet Sauvignon (40%). Dunkelrote Farbe. Einzigartiges Aroma von Früchtekuchen, Melasse, Backpflaumen und Kaffee. Im Munde seidig und weich. Anhaltend mit verschiedenen Ausklängen. Eine Seltenheit unter den griechischen und internationalen Spitzenweinen.	0,2 l	<b>7,50</b>
<b>200</b>	<b>SYRAH</b> trocken	0,75 l	<b>26,50</b>
	Die berühmte Rebsorte ist im Rhonetal in Frankreich beheimatet und gilt als eine der Besten ihrer Art. Diese kleinbeerige Sorte liefert nur geringe Erträge und bedarf eines heißen und trockenen Klimas, wie auch in den sonnenverwöhnten Berghängen des Peloponnese zu finden. Tiefrote Farbe mit Aromen von Johannisbeeren und einem Hauch von Kakao. Er ist üppig im Geschmack mit ausgewogenen Taninen und langem Nachklang.	0,2 l	<b>8,90</b>
<b>201</b>	<b>MERLOT</b> trocken	0,75 l	<b>29,50</b>
	Ein großer Erfolg eines Landweines aus dem Peloponnese. Zu 100% Merlot-Rebe. Purpurrote Farbe, gehaltvoll und sehr aromatisch. Samtiger, lang anhaltender Geschmack mit guter Struktur.	0,2 l	<b>9,80</b>

[Weitere Flaschenweine auf Anfrage](#)





FOTO VOM EINGANG ZUM BIERGARTEN SOWIE ALLE FOTOS IN DER SPEISEKARTE  
VOM DIMITRIOS GOULAS