



APÉRITIFS

	€
TSIPOURO 2cl	3,70
OUZO „PLOMARI“ 2cl	3,20
KLEINES BIER 0,3l	3,80
3 CENTS ^(1,2) Prosecco, Himbeere Sirup, Soda	7,40
MASTICHA SPRITZ Prosecco, Soda, frische Minze, Mastichaliquier Limette	7,40
APEROL SPRITZ ⁽¹⁾ Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe	7,40
HUGO ⁽²⁾ Prosecco, Soda, mit frischer Minze, Holunder Sirup, Limette	7,40
HOLUNDERSCHORLE ⁽²⁾ mit frischer Minze und Limette (Alkoholfrei)	4,40
LILLET BERRY SPRITZ ^(1,2)	
Prosecco, Lillet Blanc, Himbeersirup, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeere	7,40

BROT

7. PITTA ^(a) mit frischen Tomaten, Parmesanscheiben, Knoblauch und Basilikum	3,80
8. PITTABROT ^(a) griechisches Fladenbrot gegrillt	2,90
9. PITTABROT ^(a) mit Knoblauch	3,10
24. KNOBLAUCHBROT ^(a) gegrillt	3,90

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI ^(c) Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,20
2. OLIVEN UND PEPERONI ⁽²⁾	
Olivenvariationen von Kalamata, kretischen Oliven und Peperoni	5,50
3. TAMOSALATA ^(d)	
Kaviarcreme püriert mit feinstem kretischen Olivenöl und frischer Zitrone	6,20
4. AUBERGINENCREME ^(b,c) griechische Art	6,90
5. FETA ^(c) Original griechischer Feta-Käse,	
garniert mit kretischem Olivenöl, Oliven und Peperoni	8,00
6. KOPANISTI ^(c) Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	6,80
10. KALTE PLATTE (für 1 Person, sehr zu empfehlen)	13,50
410. KALAMARI SALAT mit einem feinem Dressing von Olivenöl	
aus Kalamata und Vinaigrette, serviert auf Rucola Salat mit Zwiebeln	9,80

ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoffe • 2) Konservierungsstoff • 3) Antioxidationsmittel • 4) Geschmacksverstärker
5) geschwefelt • 6) geschwärzt • 7) Phosphat • 8) Milcheiweiß • 9) koffeinhaltig • 10) chininhaltig
11) Süßungsmittel • 12) enthält eine Penylalaninquelle • 13) gewachst • 14) Taurin

ALLERGENE

a) Weizen • b) Eier • c) Milch • d) Fisch • e) Senf • f) Sesam • g) Weichtiere
Irrtum vorbehalten

Poseidon

RESTAURANT

WARMER VORSPEISEN

€

- 11. FETA TILICHTI^(c,1)** Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel, verfeinert mit geschältem Sesam und Berghonig **9,80**
- 12. OCTOPUS VOM GRILL** auf gedünstetem Baby-Blattspinat mit einer Olivenöl-Zitrone Vinaigrette **14,50**
- 13. FETA-KÄSE AUS DEM BACKOFEN^(c,2)** Griechischer Feta-Käse fein gewürzt mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch **9,50**
- 14. ZUCCHINIFRIKADELLEN^(a,b,c)** mit Feta-Käse gefüllt und Zaziki **8,30**
- 15. GARIDES-SAGANAKI^(c)** Die müssen Sie versuchen!
Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Graviera-Käse überbacken **13,50**
- 16. DOLMADES⁽²⁾**
Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce **7,80**
- 17. PEPERONI⁽²⁾** Vom Grill mit frischem Knoblauch **5,90**
- 18. FETA SAGANAKI^(a,b,c)**
Feta-Käse leicht paniert und knusprig gebraten mit Rucolasalat **8,50**
- 19. ZUCCHINI^(a,b,c)** gebacken mit Zaziki **6,70**
- 20. AUBERGINEN** gebacken mit Zaziki **7,10**
- 21. TIROPITAKIA^(c)** Blätterteig mit Schafskäse gefüllt **6,80**
- 22. PAPRIKA^(c)** vom Grill mit Käse gefüllt und Knoblauch **7,50**
- 23. RIESENBOHNEN^(c,2)** aus dem Backofen mit Feta-Käse **6,50**
- 25. WARMER PLATTE** (für 1 Person - sehr zu empfehlen) **13,50**
- 425. HALOUMI** (Ziegenkäse) gegrillt
auf Rucolasalat mit Tomaten Marmelade **9,80**

SUPPEN nach Hausfrauenart

- 26. TOMATENCREMESUPPE^(c)** **6,40**
- 27. FISCHSUPPE** **6,40**
- 28. GEMÜSECREMESUPPE** **6,40**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 14 Jahre)

Zu den Kindergerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Reis

- 426. KINDER PUTENSCHNITZEL** **8,20**
- 427. KINDER SUFLAKI** **8,20**
- 428. KINDER GYROS** **8,20**
- 429. KINDER KALAMARI** **8,80**
- 430. KINDER BURGER** nach griechischer Art **10,50**



SALATE

	€
29. BAUERNSALAT ^(e,2) gemischt nach griechischer Art	11,20
30. GRÜNER SALAT ^(e) der Saison	7,40
31. KRAUTSALAT	7,00
32. HEALTH SALAT ^(e)	
Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Putenfleischfilet, Hühnerfleischfilet mit viel frischem Salat der Saison und einem leichten Hausdressing	14,40
33. POSEIDON SALAT	
Knackig frische Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, gegrillte Garnele und Kalamari mit feinem Hausdressing	14,90

BEILAGEN

35. REIS mit Tomatensauce	3,90
36. BABY-BRATKARTOFFELN	4,60
37. POMMES FRITES	3,90
38. BACKOFENKARTOFFELN	4,70
39. FOLIENKARTOFFELN mit Zaziki	4,70

VEGETARISCHE GERICHTE

40. GEFÜLLTE PAPRIKA mit Kartoffeln, Feta-Käse und grünem Salat	14,90
41. VEGETARISCHE PLATTE	
mit Auberginen, Zucchini, Tiropitakia (Blätterteig-Quiche mit Feta), Zucchinifrikadellen und Paprika gefüllt mit Feta-Käse auf Salat-Bouquet	14,20
42. KRITHAROTO VEGETARISCH	
Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gebratenem Gemüse, Knoblauch, Parmesan, mit Wein und Limette verfeinert, serviert mit grünem Salat	14,90
401. statt grünem Salat – Bauernsalat	3,00

GEMISCHTE GRILLTELLER

	€
43. APOLLON TELLER 2 Suzuki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	15,30
44. FINO TELLER 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	16,90
46. ATHEN TELLER 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	17,20
47. DORF TELLER 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Bauernsalat	16,90
48. MARATHON TELLER	
2 Lammkotelett, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	17,90
49. SPEZIAL TELLER 1 Lammfilet, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	21,90
50. KRETA TELLER 2 Leber, Gyros, 1 Suflaki, Zaziki, Reis und grünem Salat	15,80
51. FILET PLATTE Hühnerbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet, serviert mit Pfannengemüse, Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat	19,90
52. RHODOS PLATTE für 2 Personen	
4 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros, Reis und Bauernsalat	44,90

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN (hausgemacht und frisch zubereitet)

53. SUZUKI (griechisch gewürzt)	
Spezielle Fleischküchle mit Salat, Reis und Zaziki	14,90
54. BIFTEKI mit Feta-Käse gefüllt, Reis, Zaziki und grünem Salat	16,50
56. SUFLAKI 2 Spieße mit Zaziki, Reis und grünem Salat	14,70
57. GYROS mit Zaziki, Tomatenreis und grünem Salat	15,20
58. RINDERLEBER mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Zaziki und Salat	15,90
59. POSEIDON TELLER 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	15,40
62. SCHWEINEFILETMEDALLIONS	
an Metaxasauce, Butterreis und grünem Salat	18,90

401. statt grünem Salat – Bauernsalat	3,00
--	-------------



LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

€

Lammspezialitäten aus unserer Erfahrung in der Zubereitung

dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

- | | | |
|--------------------------|--|--------------|
| 70. LAMMKOTELLETS | 5 Stück und Folienkartoffeln mit Zaziki, dazu grünen Salat | 22,90 |
| 71. LAMMFILET | an Metaxasauce, Baby Bratkartoffeln und grünem Salat | 27,90 |
| 72. LAMMKOTELETTS | aus der Krone, saftig gegrillt mit Pfannengemüse und Baby-Bratkartoffeln, serviert mit Zaziki, Kräuterbutter und Bauernsalat | 28,90 |

GEGRILLTE FISCHGERICHTE

mit einer Marinade aus Olivenöl und Zitronensauce

- | | | |
|---|--|--------------|
| 73. DORADE ROYAL | im Ganzen gegrillt, mit Butterreis, Spinat und Salat | 23,40 |
| 74. WOLFSBARSCH | im Ganzen gegrillt, mit Butterreis, Spinat und Salat | 23,40 |
| 75. FRISCHES LACHSSTEAK | mit Olivenöl-Zitrone ⁽⁹⁾ , serviert mit Babykartoffeln oder Pfannengemüse und Salat | 21,10 |
| 76. SCAMPIS | auf Olivenöl-Zitrone Sauce, serviert mit Pfannengemüse und Salat | 26,40 |
| 78. KALAMARIA | ⁽⁹⁾ mit Butterreis und Salat | 19,10 |
| 79. BABY KALAMARI | ⁽⁹⁾ gefüllt mit Spinat, Feta-Käse und Knoblauch, Butterreis und Salat | 21,40 |
| 80. FISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL | Kalamari, Garnelen, Octopus und Fischfilet vom Grill an einer Oliven-Zitrone-Vinaigrette, serviert mit Pfannengemüse und Salat | 31,40 |

MEERESFRÜCHTE UND FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----------------------------------|---|--------------|
| 82. MYKONOS TELLER | Kalamaria, Gyros, Reis, Zaziki Sauce und grünem Salat | 17,90 |
| 83. KALAMARIA | ^(a, 9) mit Butterreis, Sauce und grünem Salat | 17,90 |
| 84. SCAMPIS | mit Butterreis, Sauce und grünem Salat | 21,40 |
| 85. FISCHFILET | ^(a,b,c) mit Butterreis, Sauce und grünem Salat | 18,40 |
| 86. KALAMARIA, FISCHFILET | ^(a,b,c) mit Butterreis, Sauce und grünem Salat | 18,90 |
| 87. FISCHPLATTE | ^(a,b,c) Kalamaria, Fischfilet, Scampis mit Reis, Sauce und grünem Salat | 23,10 |
| 88. KRITHAROTO | ^(a,9) Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen, Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Parmesan, Cocktail-Paprika und Salat | 18,40 |

Poseidon

RESTAURANT

GEFLÜGEL-GERICHTE

	€
95. PUTENBRUSTFILET^(c) in Metaxasauce mit Reis und grünem Salat	19,40
96. HÜHNERBRUSTFILET^(c,2) mit Lauch und Austernpilzen in Sahnesauce, Reis und grünem Salat	19,90
98. HÜHNERBRUSTFILET aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis und grünem Salat	21,90

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

104. ZARTE LAMMHAXE mit Spaghetti und Feta-Käse, dazu gem. Salat	19,90
105. ZARTE LAMMHAXE mit Kritharaki und Feta-Käse, dazu gem. Salat	19,90
106. ZARTE LAMMHAXE mit Baby-Kartoffeln, Pfannengemüse, dazu gem. Salat	19,90
107. ZARTE LAMMHAXE mit Baby-Blattspinat und Feta-Käse, dazu Salat	19,90

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

91. MOUSAKAS^(c) Auflauf nach Hausfrauenart mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Bechamelsauce überacken, serviert mit grünem Salat	17,10
92. GYROS IN METAXASAUCE^(c) mit Käse überbacken, serviert mit Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat	16,90

NUDELGERICHTE

93. SPAGHETTI^(c) mit Hackfleisch und Käse	11,40
94. KRITHARAKI^(c) (Nudelart) mit Hackfleisch und Käse	11,40

KAFFE KALT & WARM

156. FRAPPE	4,00
157. FREDO ESPRESSO	4,30
158. FREDO CAPPUCCINO	4,70
159. FREDO CAPPUCCINO MIT SAHNE	6,40



OFFENE WEINE

ROTWEINE

		€
201. HAUSWEIN Nemea Pelepones	0,2 l	4,70
202. NAOUSA Qualitätswein trocken	0,2 l	4,90
203. IMIGLIKOS halbsüß	0,2 l	4,70
204. MAYRODAFNI süß	0,2 l	6,60

ROSÈWEINE

205. HAUSWEIN trocken	0,2 l	4,70
------------------------------	-------	-------------

WEISSWEINE

206. HAUSWEIN trocken, Qualitätswein Mantinia	0,2 l	4,70
207. SAMOS süß	0,2 l	6,60
208. RETSINA geharzt	0,2 l	4,70
209. IMIGLYKOS halbsüß	0,2 l	4,70
210. GLAS WEIN Hauswein	0,1 l	3,60
211. WEINSCHORLE süß oder sauer	0,3 l	4,70

NACHSPEISEN

145. MILFÄIG griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte	5,90
146. GEMISCHTES EIS mit Sahne	5,30
147. VANILLE EIS mit heißen Himbeeren oder heiße Schoko	5,60
149. JOGHURT mit Honig und Nüssen	6,20
150. GALAKTOBUREKO Blätterteig mit Vanilliaeiercreme gefüllt und Eis	7,20
151. HALWAS Honig-Sesam Pastete	5,70
152. GRIECHISCHE SPEZIALITÄT Feigen aus der Pfanne mit Eis	9,20
153. PANNACOTTA mit Caramel oder heißen Himbeeren	6,90
154. SCHOKOLATINA Überraschung des Hauses	7,40
155. GRIECHISCHE KOMBINATION Metaxa 5*, griechischer Kaffee, sirupartige Süßspeise	10,20

WARME GETRÄNKE

170. LATTE MACCHIATO	3,90
171. GRIECHISCHER MOCCAKAFFEE	4,50
172. TASSE KAFFEE	3,00
173. TEE nur mit frischen Produkten (entweder Minze oder Orange, Limette, Ingwer, Zitrone, Apfel)	4,30
176. CAPPUCCINO	3,30
177. ESPRESSO	2,90
178. ESPRESSO DOPPIO	4,60
179. ESPRESSO MACCHIATO	3,10

FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

		€
212. NEMEA herb-trocken	0,75 l	35,00
213. AMETHYSTOS Spitzenqualitätswein trocken	0,75 l	40,00
214. KTIMA GEROVASSILIOU Qualitätswein trocken	0,75 l	44,00
215. KTIMA ALPHA ESTATE Qualitätswein trocken	0,75 l	69,00
216. OINOTRIA GH Syrah Agiorgitiko Costa Lazaridi	0,75 l	145,00

ROSÈWEINE

217. BIBLIA CHORA halbtrocken	0,75 l	38,00
218. ALPHA ESTATE Qualitätslandwein	0,75 l	42,00

WEISSWEINE

219. KANENAS Qualitätslandwein	0,75 l	34,00
220. SANTORINI Qualitätswein trocken	0,75 l	41,00
221. AMETHYSTOS Qualitätswein trocken	0,75 l	37,00
222. EUXES sehr trocken	0,75 l	40,00
223. KTIMA GEROVASSILIOU Qualitätswein trocken	0,75 l	42,00
224. OVILOS	0,75 l	78,00

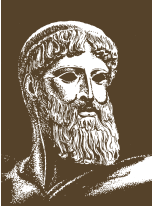
FL. CHAMPAGNER & PROSECCO

225. MOET & CHANDON	0,75 l	155,00
226. MOET IMPERIAL ICE CRISTAL	0,75 l	170,00
227. GLAS PROSECCO	0,10 l	5,50
228. PROSECCO	0,75 l	44,00
229. AMALIA BRUT SCHAUMWEIN	0,75 l	71,00

COCKTAILS

190. OLD FASHIONED 6cl Whisky Bourbon, 0,5cl Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura Bitter		10,00
191. POSEIDON COCKTAIL Samos, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Campari, Aperol, Rosenlikör		7,00
192. MANHATTAN 4cl Whisky, 2cl Wermuth, 2 Spritzer Angostura, Cocktailkirsche		10,00
193. DAIQUIRI 5cl Rum, 2cl Limettensaft, 1,5cl Zuckersirup		9,00

Wir führen eine große Auswahl an Spitzenweinen.
Bitte fragen Sie nach unseren exklusiven Weine.



APERITIFS UND MIXGETRÄNKE

			€
230. APEROL SPRITZ			7,40
231. OUZO MIT FEIGE		2 cl	4,70
232. OUZO		2 cl	2,90
233. CAMPARI MIT ORANGENSAFT ODER SODA	Longdrink	4 cl	5,90
234. BAILEYS		4 cl	5,90
235. WODKA LEMON	Longdrink	4 cl	5,90
236. BACARDI COLA	Longdrink	4 cl	7,00
237. WHISKY SCOTCH mit Cola oder Soda	Longdrink	4 cl	6,70
238. METAXA	5 Sterne		4,10
239. METAXA	7 Sterne		4,60
240. METAXA	40 Jahre		6,40
241. METAXA	flambiert		4,80
242. METAXA	Jubiläum		9,80
243. MARTINI BIANCO ODER ROSSO		5 cl	5,90
244. ROSENLIKÖR		2 cl	3,20
245. AMARETTO		2 cl	3,20
246. RAMAZOTTI		2 cl	4,40
247. TSIPOURO		2 cl	3,70
248. LILLET BERRY SPRITZ			7,40

BIER

249. WEIZEN		0,3 l	3,90
250. RADLER		0,3 l	3,70
251. PILS		0,3 l	3,70
252. HELL		0,3 l	3,70
253. WEIZEN, HEFE		0,5 l	4,70
254. COLA WEIZEN		0,5 l	4,70
255. ALKOHOLFREIES BIER		0,5 l	4,40
256. PILS		0,4 l	4,20
257. DUNKLES BIER		0,5 l	4,40
258. DUNKLES WEIZEN		0,5 l	4,60
259. LEICHTES WEIZEN		0,5 l	4,60
260. BIER		0,5 l	4,40
261. RADLER		0,5 l	4,40
262. ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,5 l	4,60
263. RUSS		0,5 l	4,60

Poseidon
RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		€
264. EISTEE ^(1,2)	0,4 l	4,00
265. SPRITE	0,3 l	3,10
266. COLA ^(1,2)	0,3 l	3,50
267. GELBE LIMONADE	0,3 l	3,50
268. WASSER	0,4 l	3,60
269. ORANGENSAFT	0,3 l	3,60
270. JOHANNISBEERNEKTAR ⁽²⁾	0,3 l	3,60
271. BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾	0,3 l	3,60
272. TAFELWASSER	0,3 l	3,50
273. APFELSAFT	0,3 l	3,60
274. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,4 l	4,00
275. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,3 l	3,60
276. SPEZI	0,4 l	3,90
277. SPEZI	0,3 l	3,60
278. ORANGENSCHORLE	0,4 l	4,00
279. STILLES WASSER	1,0 l	7,30
280. FLASCHE WASSER	0,75 l	7,30
281. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,00
282. COCA COLA LIGHT	0,3 l	3,70
283. EISTEE	0,3 l	3,50
284. COCA COLA LIGHT	0,4 l	3,90
285. STILLES WASSER	0,5 l	3,90
286. COLA ^(1,9)	0,4 l	3,90
287. GELBE LIMONADE	0,4 l	3,90
288. SPRITE	0,4 l	3,50
289. ORANGENSAFT	0,4 l	4,00
290. APFELSAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,00
291. BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾	0,4 l	4,00
292. MARACUJASAFTSCHORLE	0,3 l	3,70
293. MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	4,00
294. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,3 l	3,60
295. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4 l	4,00
296. MARACUJASAFT ⁽²⁾	0,3 l	3,60
297. MARACUJASAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,00
298. TRAUBENSAFT ⁽²⁾	0,3 l	3,70
299. TRAUBENSAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,00
199. JOHANNISBEERNEKTAR ⁽²⁾	0,4 l	4,00