




APÉRITIFS

	€
TSIPOURO 2cl	4,50
3 CENTS ^(1,2) Prosecco, Himbeere Sirup, Soda	8,20
MASTICHA SPRITZ Prosecco, Soda, frische Minze, Mastichaliquier Limette	8,20
APEROL SPRITZ ⁽¹⁾ Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe	8,20
HUGO ⁽²⁾ Prosecco, Soda, mit frischer Minze, Holunder Sirup, Limette	8,20
HOLUNDERSCHORLE ⁽²⁾ mit frischer Minze und Limette (Alkoholfrei)	5,50
LILLET BERRY SPRITZ ^(1,2)	
Prosecco, Lillet Blanc, Himbeersirup, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeere	8,20

BROT

7. PITTA ^(a) mit frischen Tomatenwürfeln, Parmesanscheiben, Knoblauch und Basilikum	4,50
8. PITTABROT ^(a) griechisches Fladenbrot gegrillt	3,30
9. PITTABROT ^(a) mit Knoblauch	3,60
24. KNOBLAUCHBROT ^(a) gegrillt	5,10
25. DAKOS Kretischer Zwieback mit geriebenem Feta-Käse, frischen und getrockneten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	7,30

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI ^(c) Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,30
2.  GRIECHISCHE OLIVEN MAMMUT ⁽²⁾ Olivenvariationen von Kalamata und Kreta, eingelegt	6,50
3. TAMOSALATA ^(d) Kaviarcreme püriert mit feinstem kretischen Olivenöl und frischer Zitrone	7,00
4. AUBERGINENCREME ^(b,c) griechische Art mit Kräutern, Ei und Knoblauch	8,00
5. FETA ^(c) Original griechischer Feta-Käse, garniert mit kretischem Olivenöl und Oregano	9,00
6. KOPANISTI ^(c) Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	8,00
10. KALTE PLATTE (für 1 Person, sehr zu empfehlen)	15,00
11. KALAMARI SALAT ^(g) mit einem feinem Dressing von Olivenöl aus Kalamata und Vinaigrette, serviert auf Rucola Salat mit Zwiebeln	11,50

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

€

- 12. FETA TILICHTI^(c,1)** Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel, verfeinert mit geschältem Sesam und Berghonig **11,80**
- 13. OCTOPUS VOM GRILL^(c)** auf Kaviarcreme püriert, mit karamellisierten Zwiebeln und Zitronen-Senf-Vinaigrette **19,00**
- 14. FETA-KÄSE AUS DEM BACKOFEN^(c,2)** Griechischer Feta-Käse fein gewürzt mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch **10,50**
- 15. ZUCCHINIFRIKADELLEN^(a,b,c)** mit Feta-Käse gefüllt und Zaziki **9,00**
- 16. GARIDES-SAGANAKI^(c)** Die müssen Sie versuchen!
Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Graviera-Käse überbacken **15,50**
- 17. DOLMADES⁽²⁾**
Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Käsesoße **9,50**
- 18. PEPPERONI⁽²⁾** flambiert aus der Pfanne mit Butter, Knoblauch und Ouzo verfeinert **8,80**
- 19. MILFÄIG** Etagen von gebratenen Auberginenscheiben, Tomatenscheiben, auf Blätterteigschnitte mit einem cremigen Frisch-Feta-Käse (Katiki Domoroy), Tomaten Marmelade und Walnüssen **13,80**
- 20. PAPRIKA^(c)** vom Grill mit Butter und Knoblauch **8,80**
- 21. JACOBSMUSCHELN AUS DER PFANNE** in einer Kräuter Marinade, serviert auf einem aromatisiertem Kartoffelpüree **16,50**
- 22. HALOUMI** (Ziegenkäse in eigener Marinade) gegrillt serviert mit Tomaten Marmelade **10,30**


BEILAGEN

- 23.**  **REIS** mit Tomatensauce und frischen Kräutern gekocht **4,20**
- 24.**  **BABY-BRATKARTOFFELN** **5,20**
- 25. POMMES FRITES** **4,70**
- 26.**  **PFANNENGEMÜSE** **5,50**



SALATE

€

- 29. CHORIATIKI BAUERNSALAT^(c,2) mal anders**
Eine Salat-Inspiration aus baby-Cocktailtomaten, Salat der Saison, Tomaten, Feta-Käse, Paprika-Mix und Zwiebeln gemischt, mit extra nativem Olivenöl, getrocknetem Oregano und einem hausgemachten Dressing **15,00**
- 30.  GRÜNER SALAT^(e) der Saison** **8,50**
- 32. HEALTH SALAT^(e)**
Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Hühnerbrustfilet mit viel frischem Salat der Saison und einem leichten Hausdressing **16,50**
- 33. POSEIDON SALAT^(e)**
Frische Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, gegrillte Garnele und Kalamari mit feinem Hausdressing **16,50**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 14 Jahre)

Zu den Kindergerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Reis

- 426. KINDER PUTENSCHNITZEL^(a,b,c)** **9,50**
- 427. KINDER SUFLAKI** **9,50**
- 428. KINDER GYROS** **9,50**
- 429. KINDER KALAMARI** **10,30**
- 430. KINDER BURGER** nach griechischer Art **12,50**

VEGETARISCHE GERICHTE

- 40.  GEFÜLLTE PAPRIKA** 2 Stück auf Tomatensauce und grünem Salat **16,80**
- 41. VEGETARISCHE PLATTE^(a,b,c)**
Feta-Käse Saganaki, Pitabrot mit Knoblauch, Zucchini-Frikadellen und Paprika gefüllt mit Feta-Käse auf Salat-Bouquet **15,80**
- 42. KRITHAROTO VEGETARISCH^(a,b,c)**
Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gebratenem Gemüse, Knoblauch, Parmesan, mit Wein und Limette verfeinert, serviert mit grünem Salat **16,80**
- 43.  SPANNAKORIZO** Baby Blattspinat aus der Pfanne mit frischen Kräutern, Reis und Walnüssen, serviert mit grünem Salat **16,80**
- 401.** statt grünem Salat – Bauernsalat **4,00**

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN €
(hausgemacht und frisch zubereitet)

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 44. | BIFTEKI mit Feta-Käse gefüllt, Reis, Zaziki und grünem Salat | 19,20 |
| 45. | SUFLAKI 2 Spieße mit Zaziki, Reis und grünem Salat | 17,20 |
| 46. | GYROS mit Zaziki, Tomatenreis und grünem Salat | 17,60 |
| 47. | RINDERLEBER mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Zaziki und Salat | 18,60 |

GEMISCHTE GRILLTELLER

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 48. | FINO TELLER 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat | 19,50 |
| 49. | ATHEN TELLER 2 Sutzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat | 19,80 |
| 50. | DORF TELLER 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat | 19,30 |
| 51. | SPEZIAL TELLER 1 Hühnerbrustfilet, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat | 24,50 |
| 52. | FILET PLATTE Hühnerbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet, serviert mit Combination Pfannengemüse, Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat | 21,80 |
| 53. | MYKONOS TELLER Kalamaria, Gyros, Reis, Zaziki Sauce und grünem Salat | 19,80 |
| 54. | RHODOS PLATTE für 2 Personen (mit Lammfleisch und Schweinefleisch)
4 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros, Reis und grünem Salat | 45,90 |

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 56. | MOUSAKAS ^(c) Auflauf nach Hausfrauenart mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Bechamelsauce überacken, serviert mit grünem Salat | 20,50 |
| 57. | GYROS IN METAXASAUCE ^(c)
mit Käse überbacken, serviert mit Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat | 19,50 |
| 401. | statt grünem Salat – Bauernsalat | 4,00 |



LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

€

Lammspezialitäten aus unserer Erfahrung in der Zubereitung

dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

- 70. LAMMKOTELLETS** 5 Stück mit Baby Bratkartoffeln und Zaziki, dazu grünen Salat **28,50**
- 71. LAMMFILET** mit Käsesauce auf aromatisiertem Kartoffelpüree und grünem Salat **32,80**
- 72. LAMMKOTELETTS** aus der Krone, saftig gegrillt mit Pfannengemüse und Baby-Bratkartoffeln, serviert mit Zaziki, Kräuterbutter und grünem Salat **33,50**

GEGRILLTE FISCHGERICHTE

mit einer Marinade aus Salz-Pfeffer-Oregano, serviert mit einer

Olivensöl-Senf-Zitronensaft Vinaigrette

- 73. DORADE ROYAL^(e)** im Ganzen gegrillt, mit Butterreis und Salat **26,50**
- 74. WOLFSBARSCH^(e)** im Ganzen gegrillt, mit Butterreis und Salat **26,80**
- 75. FRISCHES LACHSSTEAK**
serviert mit Pfannengemüse und Salat **26,20**
- 76. SCAMPIS** serviert mit Pfannengemüse und Salat **32,80**
- 79. BABY KALAMARI^(9,9)** gefüllt mit Spinat, Feta-Käse und Knoblauch, Butterreis und Salat **24,80**
- 80. FISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL**
Kalamari, Garnelen, Octopus und Doradenfilet vom Grill serviert mit Pfannengemüse und Salat **35,80**

MEERESFRÜCHTE UND FISCHSPEZIALITÄTEN

- 81. KALAMARIA PANIERT^(a,9)** mit Butterreis, Sauce und grünem Salat **20,50**
- 82. FRISCHES LACHSFILET^(a,b,e)** aus der Pfanne mit karamellisierten getrockneten Pflaumen und Walnüssen in einer Cassis-Johannisbeer-Sauce, serviert mit Kartoffel Pürre und grünem Salat **35,50**
- 83. KRITHAROTO^(a,9)**
Griechische Reisnudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen, Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Parmesan, Cocktail-Paprika und grünem Salat **21,00**

Poseidon

RESTAURANT

GEFLÜGEL-GERICHTE

€

- 95. KRITHAROTO MIT HÜHNERBRUSTFILET^(c)** Reismudeln nach Rissoto-Art
mit Safran-Käse-Sauce, verfeinert mit Wein und Parmesanscheiben,
serviert mit grünem Salat **24,80**
- 96. HÜHNERBRUSTFILET^(c,2)**
mit Lauch und Austernpilzen in Sahnesauce, Reis und grünem Salat **24,80**
- 98. HÜHNERBRUSTFILET**
aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis und grünem Salat **26,30**

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 105. ZARTE LAMMHAXE** mit Kritharaki und Feta-Käse, dazu gem. Salat **25,60**
- 106. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Kartoffeln, Pfannengemüse, dazu gem. Salat **25,60**
- 107. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Blattspinat und Feta-Käse, dazu Salat **25,00**

NACHSPEISEN

- 145. MILFÄIG** griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte **7,30**
- 146. VANILLE EIS** mit Caramelsauce oder heißer Schokolade **6,30**
- 147. JOGHURT** mit Honig und Nüssen **6,90**
- 148. GALAKTOBUREKO** Blätterteig mit Vanilliaeiercreme gefüllt und Eis **9,00**
- 149. GRIECHISCHE KOMBINATION** Metaxa 5*,
griechischer Kaffee, sirupartige Süßspeise **11,00**
- 150. EKMEK KADAYIFI** traditionelle Rezepte **8,50**
- 151. HALVAS** Grieß-Honig-Kuchen, serviert mit Waldbeeren,
Caramelsauce und Vanilleeiercreme **7,80**

KAFFE KALT

- 156. FRAPPE** **4,30**
- 157. FREDO ESPRESSO** **4,60**
- 158. FREDO CAPPUCINO** **5,20**
- 159. FREDO CAPPUCINO MIT SAHNE** **6,90**



COCKTAILS

190. OLD FASHIONED 6cl Whisky Bourbon, 0,5cl Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura Bitter	11,00
192. MANHATTAN 4cl Whisky, 2cl Wermuth, 2 Spritzer Angostura, Cocktailkirsche	11,00
193. DAIQUIRI 5cl Rum, 2cl Limettensaft, 1,5cl Zuckersirup	10,00
194. BLUE HORIZON 4cl Gin, 2cl Vodka, 2cl Holundersirup, 0,5cl Bluecuracao, 6cl Tonic, Cocktail Kirsche	12,50

FL. CHAMPAGNER & PROSECCO

225. MOET & CHANDON Chardonnay, Pinot, Mernier, Pinot Noir	12,0% alc.	0,75 l	160,00
226. MOET IMPERIAL ICE CRISTAL Halbsüß, Schaumwein	12,0% alc.	0,75 l	175,00
227. GLAS PROSECCO		0,10 l	6,50
228. PROSECCO	11,0% alc.	0,75 l	49,00
229. AMALIA BRUT SCHAUMWEIN Moschofilero	12,0% alc.	0,75 l	78,00

FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

212. NEMEA PALIVOU Agiorgitiko	13,5% alc.	0,75 l	41,00
213. AMETHYSTOS Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	14,5% alc.	0,75 l	47,00
214. KTIMA GEROVASSILIOU Merlot, Syrah, Liminio	13,5% alc.	0,75 l	51,00
215. KTIMA ALPHA ESTATE Syrah, Merlot, Xinomavro	14,5% alc.	0,75 l	77,00
216. OINOTRIA GH Syrah, Agiorgitiko, Costa Lazaridi	14,5% alc.	0,75 l	157,00

ROSÈWEINE

217. BIBLIA CHORA Syrah	13,0% alc.	0,75 l	44,00
218. ALPHA ESTATE Xinomavro	13,5% alc.	0,75 l	48,00

WEISSWEINE

219. MANTINIA MOSCHOFILERO	12,0% alc.	0,75 l	41,00
220. SANTORINI Assyrtiko	12,0% alc.	0,75 l	47,00
221. AMETHYSTOS Sauvignon Blanc, Assyrtiko	12,0% alc.	0,75 l	42,00
222. EUXES Chardonnay, Assyrtiko, Malagouzia	13,0% alc.	0,75 l	45,00
223. KTIMA GEROVASSILIOU Assyrtiko, Malagouzia	12,5% alc.	0,75 l	48,00
224. OVILOS Semillon, Assyrtiko	13,5% alc.	0,75 l	82,00

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

OFFENE WEINE

ROTWEINE

		€
201. HAUSWEIN AGIORGITIKO Nemea Pelepones	0,2 l	5,80
202. NAOUSA XINOMAVRO Qualitätswein trocken	0,2 l	6,20
203. IMIGLIKOS halbsüß	0,2 l	5,80
204. MAYRODAFNI süß	0,2 l	7,80

ROSÈWEINE

205. HAUSWEIN trocken	0,2 l	5,80
------------------------------	-------	-------------

WEISSWEINE

206. HAUSWEIN trocken, Qualitätswein Mantinia	0,2 l	5,80
207. SAMOS süß	0,2 l	7,80
208. RETSINA geharzt	0,2 l	5,80
209. IMIGLYKOS halbsüß	0,2 l	5,80
210. GLAS WEIN Hauswein, trocken	0,1 l	4,40
211. WEINSCHORLE süß oder sauer	0,3 l	5,80

WARMER GETRÄNKE

170. LATTE MACCHIATO		4,00
171. GRIECHISCHER MOCCAKAFFEE		4,60
172. TASSE KAFFEE		3,20
173. TEE nur mit frischen Produkten (entweder Minze oder Orange, Limette, Ingwer, Zitrone, Apfel)		4,40
176. CAPPUCINO		3,50
177. ESPRESSO		3,00
178. ESPRESSO DOPPIO		5,50
179. ESPRESSO MACCHIATO		3,30



APERITIFS UND MIXGETRÄNKE

		€
230. APEROL SPRITZ		8,20
232. OUZO	2 cl	3,00
233. CAMPARI MIT ORANGENSAFT ODER SODA	Longdrink 4 cl	5,20
234. BAILEYS	4 cl	5,20
235. WODKA LEMON	Longdrink 4 cl	7,50
236. BACARDI COLA	Longdrink 4 cl	7,50
237. WHISKY SCOTCH mit Cola oder Soda	Longdrink 4 cl	7,00
238. METAXA	5 Sterne	4,30
240. METAXA	40 Jahre	7,20
241. METAXA	flambiert	5,10
242. METAXA	Jubiläum	10,50
243. MARTINI BIANCO ODER ROSSO	5 cl	6,20
245. DISARONNO	2 cl	3,50
246. RAMAZOTTI	2 cl	4,90
247. TSIPOURO	2 cl	4,20
248. LILLET BERRY SPRITZ		8,20

BIER

249. WEIZEN	0,3 l	4,60
250. RADLER	0,3 l	4,30
251. PILS	0,3 l	4,30
252. HELL	0,3 l	4,30
253. WEIZEN, HEFE	0,5 l	5,50
254. COLA WEIZEN	0,5 l	5,50
255. ALKOHOLFREIES BIER	0,5 l	5,20
256. PILS	0,4 l	4,80
257. DUNKLES BIER	0,5 l	5,20
258. DUNKLES WEIZEN	0,5 l	5,50
259. LEICHTES WEIZEN	0,5 l	5,50
260. BIER	0,5 l	5,20
261. RADLER	0,5 l	5,20
262. ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5 l	5,50
263. RUSS	0,5 l	5,50
KELLERBIER	0,5 l	6,50

Poseidon

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		€
264. EISTEE ^(1,2)	0,4 l	4,60
265. SPRITE	0,3 l	3,70
266. COLA ^(1,2)	0,3 l	4,10
267. GELBE LIMONADE	0,3 l	4,10
268. WASSER	0,4 l	4,20
269. ORANGENSAFT	0,3 l	4,20
270. JOHANNISBEERNEKTAR ⁽²⁾	0,3 l	4,20
271. BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾	0,3 l	4,20
272. TAFELWASSER	0,3 l	4,10
273. APFELSAFT	0,3 l	4,20
274. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,4 l	4,60
275. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,3 l	4,20
276. SPEZI	0,4 l	4,50
277. SPEZI	0,3 l	4,20
278. ORANGENSCHORLE	0,4 l	4,60
279. STILLES WASSER	1,0 l	7,90
280. FLASCHE WASSER	0,75 l	7,90
281. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,60
282. COCA COLA LIGHT	0,3 l	4,20
283. EISTEE	0,3 l	4,10
284. COCA COLA LIGHT	0,4 l	4,50
285. STILLES WASSER	0,5 l	4,50
286. COLA ^(1,9)	0,4 l	4,50
287. GELBE LIMONADE	0,4 l	4,50
288. SPRITE	0,4 l	4,10
289. ORANGENSAFT	0,4 l	4,60
290. APFELSAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,60
291. BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾	0,4 l	4,60
292. MARACUJASAFTSCHORLE	0,3 l	4,30
293. MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	4,60
294. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,3 l	4,20
295. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4 l	4,60
296. MARACUJASAFT ⁽²⁾	0,3 l	4,20
297. MARACUJASAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,60
298. TRAUBENSAFT ⁽²⁾	0,3 l	4,30
299. TRAUBENSAFT ⁽²⁾	0,4 l	4,60
199. JOHANNISBEERNEKTAR ⁽²⁾	0,4 l	4,60