

APÉRITIFS

	€
TSIPOURO 2cl	4,00
3 CENTS ^(1,2) Prosecco, Himbeere Sirup, Soda	7,70
MASTICHA SPRITZ Prosecco, Soda, frische Minze, Mastichaliquier Limette	7,70
APEROL SPRITZ ⁽¹⁾ Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe	7,70
HUGO ⁽²⁾ Prosecco, Soda, mit frischer Minze, Holunder Sirup, Limette	7,70
HOLUNDERSCHORLE ⁽²⁾ mit frischer Minze und Limette (Alkoholfrei)	5,00
LILLET BERRY SPRITZ ^(1,2)	
Prosecco, Lillet Blanc, Himbeersirup, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeere	7,70

BROT

7. PITTA ^(a) mit frischen Tomatenwürfeln, Parmesanscheiben, Knoblauch und Basilikum	4,20
8. PITTABROT ^(a) griechisches Fladenbrot gegrillt	3,00
9. PITTABROT ^(a) mit Knoblauch	3,30
24. KNOBLAUCHBROT ^(a) gegrillt	4,80
424. DAKOS Kretischer Zwieback mit geriebenem Feta-Käse, frischen und getrockneten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	7,00

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI ^(c) Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,80
2.  OLIVEN UND PEPERONI ⁽²⁾ Olivenvariationen von Kalamata und Kreta, mit Peperoni	6,00
3. TAMOSALATA ^(d) Kaviarcreme püriert mit feinstem kretischen Olivenöl und frischer Zitrone	6,50
4. AUBERGINENCREME ^(b,c) griechische Art	7,50
5. FETA ^(c) Original griechischer Feta-Käse, garniert mit kretischem Olivenöl und Oregano	8,50
6. KOPANISTI ^(c) Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	7,50
10. KALTE PLATTE (für 1 Person, sehr zu empfehlen)	14,50
410. KALAMARI SALAT ^(g) mit einem feinem Dressing von Olivenöl aus Kalamata und Vinaigrette, serviert auf Rucola Salat mit Zwiebeln	11,00

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

€

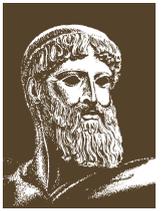
- 11. FETA TILICHTI^(c,†)** Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel, verfeinert mit geschältem Sesam und Berghonig **10,50**
- 12. OCTOPUS VOM GRILL^(e)** auf Kaviarcreme püriert, mit karamellisierten Zwiebeln und Zitronen-Senf-Vinaigrette **18,50**
- 13. FETA-KÄSE AUS DEM BACKOFEN^(c,2)** Griechischer Feta-Käse fein gewürzt mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch **10,00**
- 14. ZUCCHINIFRIKADELLEN^(a,b,c)** mit Feta-Käse gefüllt und Zaziki **8,50**
- 15. GARIDES-SAGANAKI^(c)** Die müssen Sie versuchen!
Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Graviera-Käse überbacken **15,00**
- 16. DOLMADES⁽²⁾**
Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Käsesoße **9,00**
- 17. PEPERONI⁽²⁾** Vom Grill mit frischem Knoblauch **7,00**
- 18. FETA SAGANAKI^(a,b,c)**
Feta-Käse leicht paniert und knusprig gebraten mit Rucolasalat **9,80**
- 19. ZUCCHINI^(a,b,c)** paniert und gebacken mit Zaziki **7,50**
- 20. AUBERGINEN^(a,b,c)** paniert und gebacken mit Zaziki **8,00**
- 22. PAPRIKA^(c)** vom Grill mit Fetakäse gefüllt und Knoblauch **8,50**
- 25. JACOBSMUSCHELN AUS DER PFANNE** in einer Kräuter Marinade, serviert auf einem aromatisierten roten Linsenpüree **16,00**
- 425. HALOUMI** (Ziegenkäse in eigener Marinade) gegrillt auf Rucolasalat mit Tomaten Marmelade **9,80**

SUPPEN nach Hausfrauenart

- 26.**  **TOMATENCREMESUPPE^(c)** **7,00**
- 27. FISCHSUPPE** **7,00**
- 28.**  **GEMÜSECREMESUPPE** **7,00**

BEILAGEN

- 35.**  **REIS** mit Tomatensauce **4,00**
- 36.**  **BABY-BRATKARTOFFELN** **5,00**
- 37. POMMES FRITES** **4,50**
- 38.**  **BACKOFENKARTOFFELN** **5,20**



SALATE

		€
29.	BAUERN Salat ^(c,2) gemischt nach griechischer Art	14,50
30.	 GRÜNER Salat ^(e) der Saison	8,00
32.	HEALTH Salat ^(e) Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Hühnerfleischfilet mit viel frischem Salat der Saison und einem leichten Hausdressing	15,00
33.	POSEIDON Salat ^(e) Frische Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, gegrillte Garnele und Kalamari mit feinem Hausdressing	16,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 14 Jahre)

Zu den Kindergerichten servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Reis

426.	KINDER PUTENSCHNITZEL ^(a,b,c)	9,00
427.	KINDER SUFLAKI	9,00
428.	KINDER GYROS	9,00
429.	KINDER KALAMARI	9,80
430.	KINDER BURGER nach griechischer Art	12,00

VEGETARISCHE GERICHTE

40.	 GEFÜLLTE PAPRIKA mit Kartoffeln, Feta-Käse und grünem Salat *Wahlweise auch Vegan (ohne Feta-Käse) mit Kartoffeln und grünem Salat	16,00
41.	VEGETARISCHE PLATTE ^(a,b,c) mit Auberginen, Zucchini, Tiropitakia (Blätterteig-Quiche mit Feta), Zucchini-Frikadellen und Paprika gefüllt mit Feta-Käse auf Salat-Bouquet	15,00
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	16,00
43.	 SPANNAKORIZO Baby Blattspinat aus der Pfanne mit frischen Kräutern, Reis und Walnüssen, serviert mit grünem Salat	16,00
401.	statt grünem Salat – Bauernsalat	3,50

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN €
(hausgemacht und frisch zubereitet)

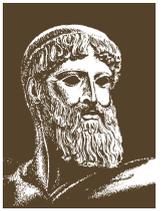
54.	BIFTEKI mit Feta-Käse gefüllt, Reis, Zaziki und grünem Salat	17,50
56.	SUFLAKI 2 Spieße mit Zaziki, Reis und grünem Salat	15,80
57.	GYROS mit Zaziki, Tomatenreis und grünem Salat	16,20
58.	RINDERLEBER mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Zaziki und Salat	16,80
62.	SCHWEINEFILETMEDALLIONS an Metaxasauce, Butterreis und grünem Salat	20,50

GEMISCHTE GRILLTELLER

44.	FINO TELLER 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	17,80
46.	ATHEN TELLER 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	18,80
47.	DORF TELLER 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	18,50
48.	MARATHON TELLER 2 Lammkotelett, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	20,80
49.	SPEZIAL TELLER 1 Hühnerbrustfilet, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	23,50
51.	FILET PLATTE Hühnerbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet, serviert mit Pfannengemüse, Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat	21,50
52.	RHODOS PLATTE für 2 Personen (mit Lammfleisch und Schweinefleisch) 4 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros, Reis und grünem Salat	44,90

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

91.	MOUSAKAS^(c) Auflauf nach Hausfrauenart mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Bechamelsauce überacken, serviert mit grünem Salat	19,00
92.	GYROS IN METAXASAUCE^(c) mit Käse überbacken, serviert mit Baby-Bratkartoffeln und grünem Salat	17,80
401.	statt grünem Salat – Bauernsalat	3,50



€

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Lammspezialitäten aus unserer Erfahrung in der Zubereitung dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

- | | | |
|--------------------------|---|--------------|
| 70. LAMMKOTELLETS | 5 Stück mit Backofenkartoffeln und Zaziki, dazu grünen Salat | 25,50 |
| 71. LAMMFILET | an Metaxasauce, Baby Bratkartoffeln und grünem Salat | 29,50 |
| 72. LAMMKOTELETTS | aus der Krone, saftig gegrillt mit Pfannengemüse und Baby-Bratkartoffeln, serviert mit Zaziki, Kräuterbutter und grünem Salat | 30,50 |

GEGRILLTE FISCHGERICHTE

mit einer Marinade aus Salz-Pfeffer-Oregano, serviert mit einer Olivenöl-Senf-Zitronensaft Vinaigrette

- | | | |
|--|---|--------------|
| 73. DORADE ROYAL^(e) | im Ganzen gegrillt, mit Butterreis, Spinat und Salat | 24,50 |
| 74. WOLFSBARSCH^(e) | im Ganzen gegrillt, mit Butterreis, Spinat und Salat | 24,50 |
| 75. FRISCHES LACHSSTEAK | serviert mit Babykartoffeln oder Pfannengemüse und Salat | 23,50 |
| 76. SCAMPIS | serviert mit Pfannengemüse und Salat | 28,50 |
| 78. KALAMARIA^(9,9) | mit Butterreis und Salat | 19,50 |
| 79. BABY KALAMARI^(9,9) | gefüllt mit Spinat, Feta-Käse und Knoblauch, Butterreis und Salat | 22,50 |
| 80. FISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL | Kalamari, Garnelen, Octopus und Doradenfilet vom Grill serviert mit Pfannengemüse und Salat | 33,50 |

MEERESFRÜCHTE UND FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|--|---|--------------|
| 82. MYKONOS TELLER | Kalamaria, Gyros, Reis, Zaziki Sauce und grünem Salat | 18,00 |
| 83. KALAMARIA PANIERT^(a,9) | mit Butterreis, Sauce und grünem Salat | 18,50 |
| 87. FRISCHES LACHSFILET^(a,b,c) | aus der Pfanne mit karamellisierten getrockneten Pflaumen und Walnüssen in einer Cassis-Johannisbeer-Sauce, serviert mit Kartoffel Pürre und grünem Salat | 33,50 |
| 88. KRITHAROTO^(a,9) | Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen, Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Parmesan, Cocktail-Paprika und grünem Salat | 19,00 |

Poseidon

RESTAURANT

GEFLÜGEL-GERICHTE

€

- 95. KRITHAROTO MIT HÜHNERBRUSTFILET^(c,2)** Reismudeln nach Rissoto-Art **22,50**
mit Safran-Käse-Sauce, verfeinert mit Wein und Parmesanscheiben,
serviert mit grünem Salat
- 96. HÜHNERBRUSTFILET^(c,2)** **22,50**
mit Lauch und Austernpilzen in Sahnesauce, Reis und grünem Salat
- 98. HÜHNERBRUSTFILET** **23,50**
aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis und grünem Salat

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

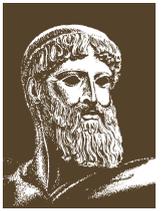
- 105. ZARTE LAMMHAXE** mit Kritharaki und Feta-Käse, dazu gem. Salat **22,50**
- 106. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Kartoffeln, Pfannengemüse, dazu gem. Salat **22,50**
- 107. ZARTE LAMMHAXE** mit Baby-Blattspinat und Feta-Käse, dazu Salat **22,50**

NACHSPEISEN

- 145. MILFÄIG** griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte **6,80**
- 147. VANILLE EIS** mit heißen Himbeeren oder heiße Schoko **6,00**
- 149. JOGHURT** mit Honig und Nüssen **6,50**
- 150. GALAKTOBUREKO** Blätterteig mit Vanilliaeiercreme gefüllt und Eis **7,50**
- 151. HALWAS** Grieß-Honig Kuchen mit Wildbeeren **6,50**
- 152. GRIECHISCHE SPEZIALITÄT** Feigen aus der Pfanne mit Eis **10,00**
- 153. PANNACOTTA** mit Caramel oder heißen Himbeeren **7,20**
- 154. SCHOKOLATINA** Überraschung des Hauses **7,90**
- 155. GRIECHISCHE KOMBINATION** Metaxa 5*, **10,50**
griechischer Kaffee, sirupartige Süßspeise

KAFFE KALT

- 156. FRAPPE** **4,20**
- 157. FREDO ESPRESSO** **4,50**
- 158. FREDO CAPPUCINO** **4,90**
- 159. FREDO CAPPUCINO MIT SAHNE** **6,60**



COCKTAILS

190. OLD FASHIONED 6cl Whisky Bourbon, 0,5cl Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura Bitter	10,50
192. MANHATTAN 4cl Whisky, 2cl Wermuth, 2 Spritzer Angostura, Cocktailkirsche	10,50
193. DAIQUIRI 5cl Rum, 2cl Limettensaft, 1,5cl Zuckersirup	9,50
194. BLUE HORIZON 4cl Gin, 2cl Vodka, 2cl Holundersirup, 0,5cl Bluecuracao, 6cl Tonic, Cocktail Kirsche	11,00

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	6,00
228. PROSECCO	11,0% alc. 0,75 l	47,00
229. AMALIA BRUT SCHAUMWEIN Moschofilero	12,0% alc. 0,75 l	74,00

FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

212. NEMEA PALIVOU Agiorgitiko	13,5% alc. 0,75 l	39,00
213. AMETHYSTOS Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	14,5% alc. 0,75 l	45,00
214. KTIMA GEROVASSILIOU Merlot, Syrah, Liminio	13,5% alc. 0,75 l	49,00
215. KTIMA ALPHA ESTATE Syrah, Merlot, Xinomavro	14,5% alc. 0,75 l	75,00
216. OINOTRIA GH Syrah, Agiorgitiko, Costa Lazaridi	14,5% alc. 0,75 l	155,00

ROSÈWEINE

217. BIBLIA CHORA Syrah	13,0% alc. 0,75 l	42,00
218. ALPHA ESTATE Xinomavro	13,5% alc. 0,75 l	46,00

WEISSWEINE

219. KANENAS Chardonnay	12,0% alc. 0,75 l	39,00
220. SANTORINI Assyrtiko	12,0% alc. 0,75 l	45,00
221. AMETHYSTOS Sauvignon Blanc, Assyrtiko	12,0% alc. 0,75 l	40,00
222. EUXES Chardonnay, Assyrtiko, Malagouzia	13,0% alc. 0,75 l	43,00
223. KTIMA GEROVASSILIOU Assyrtiko, Malagouzia	12,5% alc. 0,75 l	46,00
224. OVILOS Semillon, Assyrtiko	13,5% alc. 0,75 l	80,00

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

Poseidon

RESTAURANT

OFFENE WEINE

ROTWEINE

		€
201. HAUSWEIN AGIORGITIKO Nemea Pelepones	0,2 l	5,40
202. NAUSA XINOMAVRO Qualitätswein trocken	0,2 l	5,70
203. IMIGLIKOS halbsüß	0,2 l	5,40
204. MAYRODAFNI süß	0,2 l	7,30

ROSÉWEINE

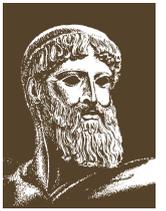
205. HAUSWEIN trocken	0,2 l	5,40
------------------------------	-------	-------------

WEISSWEINE

206. HAUSWEIN trocken, Qualitätswein Mantinia	0,2 l	5,40
207. SAMOS süß	0,2 l	7,30
208. RETSINA geharzt	0,2 l	5,40
209. IMIGLYKOS halbsüß	0,2 l	5,40
210. GLAS WEIN Hauswein, trocken	0,1 l	4,30
211. WEINSCHORLE süß oder sauer	0,3 l	5,40

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		7,70
231. OUZO MIT FEIGE	2 cl	5,00
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	6,70
236. BACARDI COLA	Longdrink 4 cl	7,30
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
244. ROSENLIKÖR	2 cl	3,50
245. DISARONNO	2 cl	3,50
246. RAMAZOTTI	2 cl	4,70
247. TSIPOURO	2 cl	4,00
248. LILLET BERRY SPRITZ		7,70
 BIER		
249. WEIZEN	0,3 l	4,20
250. RADLER	0,3 l	4,00
251. PILS	0,3 l	4,00
252. HELL	0,3 l	4,00
253. WEIZEN, HEFE	0,5 l	5,00
254. COLA WEIZEN	0,5 l	5,00
255. ALKOHOLFREIES BIER	0,5 l	4,80
256. PILS	0,4 l	4,50
257. DUNKLES BIER	0,5 l	4,80
258. DUNKLES WEIZEN	0,5 l	5,00
259. LEICHTES WEIZEN	0,5 l	5,00
260. BIER	0,5 l	4,80
261. RADLER	0,5 l	4,80
262. ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5 l	5,00
263. RUSS	0,5 l	5,00

Poseidon

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
264. EISTEE^(1,2)	0,4 l	4,40
265. SPRITE	0,3 l	3,50
266. COLA^(1,2)	0,3 l	3,90
267. GELBE LIMONADE	0,3 l	3,90
268. WASSER	0,4 l	4,00
269. ORANGENSAFT	0,3 l	4,00
270. JOHANNISBEERNEKTAR⁽²⁾	0,3 l	4,00
271. BITTER LEMON⁽¹⁰⁾	0,3 l	4,00
272. TAFELWASSER	0,3 l	3,90
273. APFELSAFT	0,3 l	4,00
274. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,4 l	4,40
275. APFELSAFTSCHORLE SÜSS ODER SAUER	0,3 l	4,00
276. SPEZI	0,4 l	4,30
277. SPEZI	0,3 l	4,00
278. ORANGENSCHORLE	0,4 l	4,40
279. STILLES WASSER	1,0 l	7,70
280. FLASCHE WASSER	0,75 l	7,70
281. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,40
282. COCA COLA LIGHT	0,3 l	4,10
283. EISTEE	0,3 l	3,90
284. COCA COLA LIGHT	0,4 l	4,30
285. STILLES WASSER	0,5 l	4,30
286. COLA^(1,9)	0,4 l	4,30
287. GELBE LIMONADE	0,4 l	4,30
288. SPRITE	0,4 l	3,90
289. ORANGENSAFT	0,4 l	4,40
290. APFELSAFT⁽²⁾	0,4 l	4,40
291. BITTER LEMON⁽¹⁰⁾	0,4 l	4,40
292. MARACUJASAFTSCHORLE	0,3 l	4,10
293. MARACUJASAFTSCHORLE	0,4 l	4,40
294. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,3 l	4,00
295. TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4 l	4,40
296. MARACUJASAFT⁽²⁾	0,3 l	4,00
297. MARACUJASAFT⁽²⁾	0,4 l	4,40
298. TRAUBENSAFT⁽²⁾	0,3 l	4,10
299. TRAUBENSAFT⁽²⁾	0,4 l	4,40
199. JOHANNISBEERNEKTAR⁽²⁾	0,4 l	4,40