



DAS SPEISEN SEI DIE BEFRIEDIGUNG DER SINNE.  
ESSEN UND TRINKEN SEI EIN FEST,  
DAS DAS SCHWEIGEN BRECHE,  
DAS DAS HERZ HEITER STIMME,  
DIE MENSCHEN ZUSAMMENBRINGE  
UND WOHLGEFÜHL IN LEIB UND SEELE VERMITTLE.

**ARISTOTELES**



## KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki *		€	3,70
2. Oliven, Peperoni *		€	2,90
3. Dakos	trad. kretischer Dakos, Gersten-Zwieback mit Tomaten-Stückchen, Feta-Käse und Kapern, dazu feinstes Olivenöl und Berg-Oregano	€	5,90
4. Garidosalata	Shrimpsalat	€	5,90
5. Taramosalata <sup>1</sup>	Fischrogenpastete	€	5,50
6. Kalamariasalata	Tintenfischsalat	€	6,00
7. Oktopussalat	Krake in Öl, m. Zwiebel u. Zitronensaft	€	7,80
8. Auberginensalat * <sup>1</sup>		€	5,90
9. Schafskäse *	mit Oliven und Peperoni	€	4,90
10. Kalte Vorspeisenplatte		€	9,90
11. Kalte Vorspeisenplatte	<b>(für 2 Personen)</b>	€	14,90

## WARME VORSPEISEN

12. Dolmades	nach Hausrezept mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter	€	5,20
13. Peperoni *	gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	€	3,50
14. Auberginen *	gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	€	4,20
15. Auberginen Imam *	in deftiger Hackfleisch-Tomatensauce, aus dem Backofen	€	4,80
16. Riesenbohnen *	aus dem Backofen	€	4,40
17. Zucchinifrikadellen *	mit Schafskäse gefüllt	€	5,90
18. Zucchini *	gebraten mit Zaziki	€	6,50
19. Auberginen *	gebraten mit Zaziki	€	6,50
20. Schafskäse *	aus dem Backofen mit einer pikanten Note	€	5,80
21. Schafskäse - Saganaki *	in einer goldbraunen Hülle gebraten mit Krautsalat	€	5,50
22. Graviera - Saganaki *	gegrillter Ziegenhartkäse	€	7,90
23. Rote Paprika *	gefüllt mit Weichkäsemouse	€	6,50
24. Garides - Saganaki	Riesengarnelen in Tomatensauce mit Graviera-Käse überbacken	€	9,50
25. Garides - Tilichtes	Riesengarnelen im Ziegenkäsemantel gebacken	€	7,50
26. Oktapus	gegrillt, mit Oliven-Zitrone-Vinaigrette	€	10,50
27. Knoblauchbrot *		€	4,20
28. Plevrotous	gegrillte Austernpilze mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	€	5,90
29. Warme Platte	<b>(für 2 Personen)</b>	€	15,90

\* vegetarisch

# SUPPEN

31.	<b>Fischsuppe</b>	€	3,50
32.	<b>Hühnersuppe</b>	€	3,00

# SALATE

	<b>Bunter Salatteller</b>	Oliven-Balsamico-Dressing		
30.		– Rucola-Salat mit Lauchzwiebel, mit Graviera-Käse	€	6,90
33.		– mit gebratenem Hühnerbrustfilet	€	8,50
34.		– mit Schweinefiletmedaillons und Graviera-Käse	€	10,00
35.		– mit gegrillten Riesengarnelen	€	11,00
36.		– mit Thunfisch	€	10,00
37.	<b>Bauernsalat</b>	mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und natürlich bestem Olivenöl	€	7,90

# OMELETTES

38.		mit Käse und Tomaten, dazu Krautsalat	€	6,50
39.		mit Johannisbeeren	€	4,90

# PASTA UND AUFLÄUFE

	<b>Kritharaki</b>	Griechische reisförmige Nudeln		
40.		– mit Hackfleisch und Graviera-Käse	€	7,00
41.		– mit Tomatensauce und Edamer-Käse <sup>1, 2</sup>	€	5,90
42.		– mit verschiedenem Gemüse (vegetarisch)	€	8,50
43.		– mit ausgelösten Riesengarnelen, in Tomaten-Estragon-Sauce	€	10,90
		Alternativ zu Kritharaki können Sie <b>Spaghetti</b> wählen		
44.	<b>Mousaka</b>	Der weltbekannte Auflauf – Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen Bechamel-Sauce, dazu ein gemischter Salat	€	12,00



# FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert  
und mit hausgemachter Fischsauce garniert.

<b>Kalamaria</b>			
45.	– gebraten, mit Gemüsereis	€	13,50
46.	– gegrillt, mit Gemüsereis	€	14,90
<b>Fischfilet</b>			
47.	– gebraten, mit Gemüsereis	€	12,50
48.	– gegrillt, mit Gemüsereis	€	13,50
<b>Riesengarnelen</b>			
49.	– gebraten, mit Gemüsereis	€	16,00
50.	– gegrillt, mit Gemüsereis und Spinat	€	17,90
51.	– in Knoblauchsauce, gebacken in Alufoliekissen	€	17,50
<b>Fischplatte</b>			
Kalamaria, Riesengarnelen, Fischfilet			
52.	– gebraten, mit Gemüsereis	€	16,00
53.	– gebraten, <b>für 2 Personen</b>	€	32,00
54.	– gegrillt, mit Gemüsereis	€	17,90
<b>Lachssteak</b>			
55.	– gegrillt, mit Gemüsereis und Spinat	€	15,00
56.	– mit Gemüse in Weißweinsauce, dazu Gemüsereis	€	17,20
57.	<b>Seezunge</b> – im Ganzen gegrillt, mit Gemüsereis und Spinat	€	20,90
59.	<b>Gourmet-Fischplatte</b> Seezunge, Lachssteak, Kalamaria, Riesengarnelen		
	– gegrillt, mit Gemüsereis ( <b>für 2 Personen</b> )	€	52,00

**Fragen Sie uns nach den aktuellen Frischfisch-Angeboten,  
die täglich abweichen können.**

## Produkterläuterungen:

Kalamari: TK. King Fisch premium Qualität. Riesengarnelen: TK. Black Tiger m. Kopf 13/15.  
Fischfilet: TK. Rotzungenfilet Seezunge: frisch aus der Nordsee.  
Lachssteak: frisch aus Schottland

# FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht – außer Giuvetzi – wird mit gemischtem Salat serviert.

## Vom Schwein (aus der Umgebung)

### Filetmedaillons

60.	– in Metaxa-Sauce, mit Butterreis	€	13,90
61.	– in Senf-Sauce, mit Butterreis	€	13,20
62.	– in Sahne-Sauce, mit Karotten-Zucchiniestreifen und Butterreis	€	14,50
63.	– in Cognac-Sauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	15,00
64.	– in Bratensauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	14,50
65.	<b>1 Spezial-Spieß</b> – mit Tomatenreis	€	14,90

## Geflügel (aus Frankreich)

### Hühnerbrustfilet

67.	– paniert, mit Bratkartoffeln	€	9,00
68.	– gegrillt, mit Tomatenreis	€	10,50
69.	– in Käse-Sauce, mit Butterreis	€	11,50
70.	– in Senf-Sauce, mit Butterreis	€	12,50
71.	– mit Lauch und Austernpilzen in Sahne-Sauce, mit Butterreis	€	13,90

## Vom Rind (aus der Umgebung)

### Filetsteak

	ca. 250 Gr.		
72.	– mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln mit Zaziki	€	19,00
73.	– in Pfeffer-Sauce, mit Butterreis	€	20,90
74.	– in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	€	21,50
75.	– in Bratensauce, mit Austernpilzen und Butterreis	€	20,50



# FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht – außer Giuветzi – wird mit gemischtem Salat serviert.

## Vom Lamm (aus Neuseeland)

76.	<b>Koteletts</b>	– 5 Koteletts mit Zaziki und Tomatenreis	€	15,50
77.	<b>Filets</b>	– in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	€	18,50
78.	<b>2 Spezial-Spieße</b>	– gegrillt, mit Tomatenreis	€	16,50
79.	<b>Kleftiko</b>	(aus dem Backofen) – marinierte Lammhaxe, mit Schafskäse in der Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Bauernkartoffeln mit Kräuter-Butter	€	17,00
	<b>Lammhaxe – Giuветzi</b>	(aus dem Backofen)		
80.		– mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse <sup>1. 2</sup>	€	15,50
81.		– mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse <sup>1. 2</sup>	€	15,50
82.		– mit Auberginen <sup>4</sup>	€	15,50
83.		– mit Riesenbohnen <sup>2. 6</sup>	€	15,50
84.		– mit grünen Bohnen	€	15,50
85.		– mit verschiedenem Gemüse	€	15,50

## Vom Kalb (aus der Umgebung)

	<b>Kalbfleisch - Giuветzi</b>	(aus dem Backofen)		
88.		– mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse <sup>1. 2</sup>	€	13,50
89.		– mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse <sup>1. 2</sup>	€	13,50
90.		– mit Auberginen <sup>4</sup>	€	13,50
91.		– mit Riesenbohnen <sup>2. 6</sup>	€	13,50
92.		– mit grünen Bohnen	€	13,50
93.		– mit verschiedenem Gemüse	€	13,50
94.	<b>Stifado</b>	– mit ganzen gekochten Zwiebeln <sup>4</sup>	€	13,00

# GYROS UND KLASSISCHE GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

	<b>Gyros</b>	(vom Schwein)		
95.		– mit Tomatenreis und Zaziki	€	11,90
96.		– mit Pita (Fladenbrot) und Zaziki	€	10,90
97.		– mit Metaxasauce und Edamer-Käse <sup>1,2</sup> überbacken	€	12,50
98.	<b>Pfannengyros</b>	(vom Schwein), in Sahnesauce verfeinert, mit Butterreis	€	12,50
99.	<b>Suzuki</b>	Hacksteaks, mit Tomatenreis	€	9,00
100.	<b>Bifteki</b>	mit Weichkäse gefüllte Hacksteaks, mit Tomatenreis	€	11,90
101.	<b>Schweinekotelett</b>	mit grünen Bohnen und Tomatenreis	€	11,00
102.	<b>Käsespieß</b>	Fleischspieß (vom Schwein), mit Schafskäse überbacken und Tomatenreis	€	14,00
103.	<b>Suflaki</b>	2 Fleischspieße (vom Schwein), mit Tomatenreis	€	10,90
	<b>Leber</b>			
104.		– gegrillt, mit Tomatenreis	€	8,90
105.		– mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	€	10,90

## GEMISCHTE PLATTEN

106.	<b>Gyros - Kalamari</b>	mit Tomatenreis	€	14,50
107.	<b>Suflaki - Kalamari</b>	mit Tomatenreis	€	13,50
108.	<b>Poseidon - Teller</b>	1 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	11,00
109.	<b>Epidaurus - Teller</b>	1 Suzuki, Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, mit Tomatenreis und Zaziki	€	14,90
110.	<b>Trikolore - Teller</b>	1 Suzuki, 1 Suflaki, Leber, mit Tomatenreis	€	11,00
111.	<b>Apollon - Teller</b>	2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis	€	10,90
112.	<b>Athen - Teller</b>	1 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis	€	13,90
113.	<b>Spezial - Teller</b>	1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, mit Schafskäse, grünen Bohnen und Tomatenreis	€	18,50
114.	<b>Dorf - Teller</b>	1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis und Zaziki	€	14,50
115.	<b>Marathon - Teller</b>	1 Lammkotelett, Gyros, 1 Suflaki, 1 Leber, mit Tomatenreis	€	13,50

Gewisse Kombinationsänderungen nur nach Möglichkeit und eventuellen Preisaufschlägen machbar.





# PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

Alle Platten werden mit gemischtem Salat serviert.

116.	<b>Rhodos - Platte (für 2 Personen)</b>	4 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 3 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	38,00
117.	<b>Land - Platte (für 2 Personen)</b>	10 Lammkoteletts, Gyros, mit Tomatenreis und Zaziki	€	36,00
118.	<b>Knossos - Platte (für 2 Personen)</b>	2 Hühnerbrustfilets, 2 Lammfilets, 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Lammkoteletts, Tomatenreis und Zaziki	€	36,00
119.	<b>Olympia - Platte (für 4 Personen)</b>	4 Schweinekoteletts, 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, Gyros, mit Tomatenreis	€	78,00
120.	<b>Oichalos - Platte (für 4 Personen)</b>	4 Suflaki, Gyros, Kalamari, Tomatenreis, dazu Spezial-Fischsauce <sup>1, 11</sup> und Metaxasauce	€	64,00

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

400.	<b>Gyros</b>	mit Pommes Frites	€	5,90
401.	<b>Suflaki</b>	(1 Spieß) mit Pommes Frites	€	5,50
402.	<b>Kalamaria</b>	mit Pommes Frites	€	6,00

## BEILAGEN

403.	<b>Tomatenreis</b>		€	2,60
404.	<b>Gemüsereis</b>		€	2,80
405.	<b>Pommes Frites</b>		€	2,30
406.	<b>Bratkartoffeln</b>		€	2,90
407.	<b>Folienkartoffeln</b>	mit Zaziki	€	3,90
408.	<b>Grüne Bohnen</b>		€	3,50
409.	<b>Gemischter Salat</b>		€	3,00
410.	<b>Bauernsalat</b>		€	3,00
411.	<b>Krautsalat</b>		€	2,40
413.	<b>Spinat</b>		€	3,90

## SAUCEN

414.	<b>Metaxa-Sauce</b>		€	1,70
415.	<b>Senf-Sauce</b>		€	1,50
	<b>Remouladen-Sauce</b>			
416.		– zum gebackenen Fisch	€	1,60
417.		– zum gegrillten Fleisch	€	1,60

# NACHSPEISEN

<b>Joghurt</b>			
121.	mit Honig und Walnüssen	€	4,90
122.	mit Kirschen	€	4,50
123.	<b>Galaktoburiko</b> (Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme) mit Vanilleeis	€	4,90
124.	<b>Feigen</b> in Creme de Cassis gebraten, mit Vanilleeis	€	5,90
125.	<b>Gebackene Banane</b> mit Honig und Vanilleeis	€	5,00
126.	<b>Halvas</b>	€	2,20
<b>Vanilleeis</b>			
127.	– mit heißer Schokolade	€	4,00
128.	– mit heißen Himbeeren	€	4,50
<b>Gemischtes Eis</b>			
129.	– mit Früchtekompott	€	3,50
130.	– mit Kirschen	€	3,90
131.	<b>Poseidon-Eisteller</b>	€	5,00
<b>Gemischte Dessertplatte</b>			
132.	für 2 Personen	€	16,00
133.	für 4 Personen	€	24,00

# KAFFEE

134.	<b>Mocca</b>	€	2,20
135.	<b>Espresso</b>	€	2,00
136.	<b>Espresso doppelt</b>	€	3,60
137.	<b>Cappuccino</b>	€	2,60
138.	<b>Tasse Kaffee</b>	€	2,00
139.	<b>Late Macchiato</b>	€	2,90
140.	<b>Tee</b>	€	1,90
141.	<b>Glühwein</b>	€	3,00

<sup>1)</sup> Farbstoffe, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4)</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5)</sup> geschwefelt, <sup>6)</sup> geschwärzt, <sup>7)</sup> mit Phosphat, <sup>8)</sup> mit Milcheiweiß, <sup>9)</sup> koffeinhaltig, <sup>10)</sup> chininhaltig, <sup>11)</sup> mit Süßungsmittel, <sup>12)</sup> enthält eine Penylalaninquelle, <sup>13)</sup> gewachst, <sup>14)</sup> mit Taurin;

Liebe Gäste, wir bemühen uns stets um Ihre Zufriedenheit  
und Ihr Wohlbefinden.

Wir wollen Ihnen eine unkomplizierte, feine, qualitativ hochwertige Küche  
mit einem aufmerksamen, unaufdringlichen  
und zuvorkommenden Service anbieten.

Wir garantieren Ihnen, dass wir nur erlesene Produkte mit  
Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen verwenden  
(keine Geschmacksverstärker und keine genmanipulierte Ware).  
Bei vielen unserer Produkte handelt es sich um BIO-PRODUKTE  
und wir verfolgen diese Perspektive ganz konkret.

Wenn irgendetwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen sollte,  
bitten wir Sie herzlichst, es der Geschäftsleitung mitzuteilen.  
Sie sind unsere Gäste, und nur Sie haben das Recht und die Befugnis,  
unsere strengsten Kritiker zu sein. Durch Ihre ehrliche Meinung  
machen Sie uns besser. Im Endeffekt sind wir auch nur Menschen,  
die Fehler machen und durch unsere Fehler lernen.

Wir sind nur dann zufrieden, wenn Sie es auch sind.

Herzlichen Dank

Ihr Restaurant Poseidon

KALI SAS OREXI

**GUTEN APPETIT**

