

Posidon
RESTAURANT

Kalte Vorspeisen

01. ZAZIKI* ^F	5,50 €
02. ELIES, PIPERIES* ^K	5,00 €
03. DAKOS ^F Trad. kretischer Dakos, Gersten-Zwieback mit Tomatenstückchen, Feta-Käse und Kapern, dazu feinstes Olivenöl und Berg-Oregano	7,00 €
04. TRILOGIA Dip-Variation mit Pitabrot	10,00 €
05. TARAMAS ^{1, C} Kabeljau-Roggen-Creme	6,00 €
06. KALAMARIASALATA ^N Tintenfischsalat	10,00 €
07. OKTOPUSSALAT ^N Krake in Öl, mit Zwiebeln und Zitronensaft	12,00 €
08. MELITZANASALATA* ^{1, B, F} Feine Creme von geräucherten Auberginen	8,00 €
09. SCHAFSKÄSE* ^F mit Oliven und Peperoni	9,00 €
10. KALTE VORSPEISENPLATTE ^{A, O, F, K, N}	14,00 €
14. SHRIMPSSALAT ^{O, N}	9,00 €

Warme Vorspeisen

12. DOLMADES ^{2, A, B} Gefüllte Weinblätter nach Hausrezept, mit Hackfleisch und Reis	10,00 €
13. PEPERONI* ^K Gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	8,00 €
16. GIGANTES* ^{2, 6, F} Riesenbohnen in Tomatensauce	9,00 €
17. KOLOKYTHOKEFTEDES* ^{A, B, F} Gebackene Zucchini-Frikadellen, mit Fetakäse gefüllt	8,00 €
18. KOLOKYTHIA, MELITZANES* ^{A, B, F} Gebackene Auberginen und/oder Zucchini mit Zaziki	10,00 €
20. FETA STO FOURNO* ^F aus dem Backofen, mit einer pikanten Note	10,00 €
21. FETA SAGANAKI* ^{A, B, F} Fetakäse goldbraun gebacken	10,00 €
22. Graviera - Saganaki ^F in einer goldbraunen Hülle gebraten, mit Krautsalat	11,00 €
23. FLORINIS GEMISTES* ^{F, K} Gegrillte Paprikaschoten aus Florina, gefüllt mit Käsemousse	11,00 €
24. GARIDES SAGANAKI ^{A, O, F} Riesengarnelen in Tomatensauce, mit Graviera-Käse überbacken	15,00 €
25. GAVROS ^A Gebackene Sardellen	9,00 €
26. GEGRILLTER OKTOPUS ^N auf Fava Püree ⁴	17,00 €
27. SKORDOPSOMO* ^{A, F} Knoblauchbrot	7,00 €
28. Plevrotous ^F Gegrillte Austernpilze, mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	9,00 €
29. PIKILIA ^{B, A, O, F, K, N} Platte mit warmen Vorspeisen	15,00 €

Suppen

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 31. FISCHSUPPE ^{B, C} | 7,00 € |
| 32. HÜHNERSUPPE ^B | 6,00 € |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 33. CEASAR SALAT ^{B, C, F}
Eisbergsalat, gegrilltes Hühnerbrustfilet, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesan, Mayonnaise, Anchovis, Knoblauch | 12,00 € |
| 34. BUNTER SALATELLER mit Schweinefiletmedaillons und Graviera | 14,00 € |
| 35. BUNTER SALATELLER mit gegrillten Riesengarnelen | 15,00 € |
| 36. BUNTER SALATELLER mit Gyros | 13,00 € |
| 37. BAUERN Salat ^{*, F}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und natürlich
dem besten Olivenöl | 11,00 € |

Pasta und Aufläufe

KRITHARAKI - GRIECHISCHE REISFÖRMIGE NUDELN

- | | |
|---|---------|
| 40. mit Hackfleisch und Graviera-Käse ^{A, K} | 10,00 € |
| 42. mit verschiedenem Gemüse ^{A, H, K} | 11,00 € |
| 43. mit ausgelösten Riesengarnelen in Tomaten-Estragon-Sauce ^{A, C, F} | 16,00 € |
| 44. MOUSAKA ^{A, B, F}
Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen
Bechamel-Sauce, serviert mit Salat | 18,00 € |

Fischgerichte

- | | |
|---|---------|
| 45. CALAMARI ^{C, N} - Tintenfisch gebacken ^A oder gegrillt
Serviert mit Gemüsereis ^{4, H} , Gemüse und Salat | 22,00 € |
| 47. CALAMARI gegrillt und COUSCOUS
Bunte Paprika, Lauchzwiebeln und Kräuter | 18,00 € |
| 49. RIESENGARNELEN ^C gebacken ^A oder gegrillt
Serviert mit Gemüsereis ^{4, H} , Gemüse und Salat | 24,00 € |
| 51. DORADENFILET und 2 GARNELEN
Auf frischem Marktgemüse und Butterkartoffeln | 19,00 € |
| 52. FISCHPLATTE ^{C, O, N} gebacken ^A oder gegrillt
Calamari, Riesengarnelen, Doradenfilet, serviert mit Gemüsereis ^{4, H} ,
Gemüse und Salat | 25,00 € |
| 55. LACHSFILET gegrillt ^C
Serviert mit Gemüsereis ^{4, H} , Gemüse und Salat | 21,00 € |
| 56. LACHSFILET ^C
mit Gemüse in Weißweinsauce, serviert mit Gemüsereis ^{4, H} | 23,00 € |
| 57. GEGRILLTE DORADE IM GANZEN
Serviert mit Marktgemüse und Kartoffeln | 28,00 € |
| 58. SEEZUNGE IM GANZEN
Serviert mit Marktgemüse und Kartoffeln | 30,00 € |

Fleischgerichte

SCHWEIN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Metaxa-Sauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Salat | 20,00 € |
| 61. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Senfsauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Salat | 20,00 € |
| 62. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Sahnesauce^F
Serviert mit Butterreis und Karotten-Zucchini-Streifen | 20,00 € |
| 63. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Cognac-Sauce^{F, K}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 21,00 € |
| 64. | SCHWEINEFILETMEDAILLONS in Bratensauce^{L, K}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 20,00 € |

GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|---|---------|
| 67. | PANIERTES HÜHNERBRUSTFILET^A
Serviert mit Bratkartoffeln und Salat | 12,00 € |
| 68. | GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET
Serviert mit Tomatenreis ^{2, 3} und Salat | 14,00 € |
| 69. | HÜHNERBRUSTFILET in Käsesauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 16,00 € |
| 70. | HÜHNERBRUSTFILET in Senfsauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 16,00 € |
| 71. | HÜHNERBRUSTFILET in Sahnesauce^F
Serviert mit Butterreis, Lauch und Austernpilzen | 18,00 € |

RIND

- | | | |
|-----|---|---------|
| 72. | RINDERFILET^F
Ca. 250 g, dazu Bratkartoffeln mit Zaziki, Gemüse und Salat | 33,00 € |
| 73. | RINDERFILET in Pfeffersauce^F
Serviert mit Butterreis und Salat | 37,00 € |
| 74. | RINDERFILET in Rotweinsauce^{K, F}
Serviert mit Butterreis und Salat | 37,00 € |
| 75. | RINDERFILET in Bratensauce^{K, F}
Serviert mit Butterreis und Austernpilzen | 35,00 € |

Kombinationsänderungen nur nach Möglichkeit
und mit evtl. Preisauflagen machbar.

Fleischgerichte

LAMM

76. LAMMKOTELETTS^{2, 3, F}
Serviert mit Tomatenreis^{1, 2}, Zaziki und Salat 24,00 €
77. LAMMFILETS in Rotweinsauce^{K F}
Serviert mit Butterreis und Salat 29,00 €
79. KLEFTIKO^F aus dem Backofen
Marinierte Lammhaxe mit Schafskäse, in der Alufolie gebacken,
aromatisiert mit Knoblauch, Dill, Thymian,
serviert mit Bauernkartoffeln und Kräuterbutter 28,00 €
80. LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen
mit Spaghetti, überbacken mit Edamer Käse^{1, 2} 23,00 €
81. LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen
mit Kritharaki, überbacken mit Edamer Käse^{1, 2} 23,00 €
82. LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen
mit Auberginen⁴ 23,00 €
83. LAMMHAXE^{A, F} aus dem Backofen
mit Riesenbohnen^{2, 6} 23,00 €

Gyros und klassische Grillgerichte

95. GYROS^F
(vom Schwein) serviert mit Tomatenreis^{1, 2}, Pitabrot und Zaziki 16,00 €
97. GYROS mit Metaxa-Sauce und Edamer-Käse überbacken^{F, K}
(vom Schwein) serviert mit Salat 18,00 €
98. PFANNENGYROS^F
(vom Schwein) in Sahnesauce, serviert mit Butterreis und Salat 18,00 €
99. Suzuki^F
Hacksteak, serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 14,00 €
100. BIFTEKI^F
Hacksteaks mit Käsemousse gefüllt, serviert mit Tomatenreis^{1, 2}
und Salat 16,90 €
102. KÄSESPIESS^{F, K}
Fleischspieß (vom Schwein), mit Käse überbacken,
serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 19,90 €
103. SUVLAKI^F
2 Fleischspieße (vom Schwein), serviert mit Tomatenreis^{1, 2}, Zaziki
und Salat 14,50 €
111. KALAMAKI^F
Fleischspieße (vom Schwein), nach Bauernart serviert, mit Pommes,
Zaziki, Pitabrot und Salat 14,50 €

Leber

104. LEBER GEGRILLT
Serviert mit Tomatenreis^{1, 2} und Salat 13,00 €
105. LEBER MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN
Serviert mit Bratkartoffeln^{1, 2} und Salat 15,00 €

Gemischte Platten

106. GYROS-KALAMARI ^F mit Tomatenreis ^{1, 2, A, C, N}	21,00 €
107. SUVLAKI-KALAMARI ^F mit Tomatenreis ^{1, 2, A, C, N}	20,00 €
108. POSEIDON-TELLER ^F 1 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	15,00 €
109. EPIDAUROS-TELLER ^F 1 Suzuki, Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Zaziki	21,00 €
112. ATHEN-TELLER ^F 1 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	17,90 €
114. DORF-TELLER ^F 1 Steak, 1 Suvlaki, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2} und Zaziki	20,00 €
115. MARATHON-TELLER ^F 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, 1 Leber, Gyros, mit Tomatenreis ^{1, 2}	19,00 €

Gemischte Platten für mehrere Personen

Wünsche für gemischte Platten für mehrere Personen
nimmt unser Serviceteam sehr gern entgegen.

Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen individuelle Gerichte zusammen.

Bitte teilen Sie uns hierzu auch Ihre Lebensmittelallergien,
Unverträglichkeiten oder Sonderwünsche mit.

Vegane Gerichte

395. KRITHAROTO mit verschiedenem Gemüse und Kräutern	10,00 €
396. COUSCOUS-PFANNE ^H mit verschiedenem Gemüse und Kräutern	10,00 €
397. IMAM BAYILDI im Ofen gebackene Aubergine mit Tomaten und Zwiebeln	8,00 €
398. VEGANER TELLER Briam (verschiedene Gemüsesorten, die im Ofen gebacken werden), Riesenbohnen, gegrilltes Gemüse, Spitzpaprika, Pita	14,00 €

Für unsere kleinen Gäste

400. GYROS Serviert mit Pommes frites	7,00 €
401. SUVLAKI 1 Spieß, serviert mit Pommes frites	7,00 €
402. CALAMARI GEBACKEN^{A, C, N} Serviert mit Pommes frites	10,00 €

Beilagen

403. TOMATENREIS^{1, 2}	4,00 €
404. GEMÜSEREIS^{3, H}	4,00 €
405. POMMES FRITES	5,00 €
406. BRATKARTOFFELN	6,00 €
408. TAGESGEMÜSE	7,00 €
409. GEMISCHTER SALAT	4,00 €
410. BAUERNSALAT^{F, K}	5,00 €
411. KRAUTSALAT	4,00 €
418. PITABROT	3,00 €
419. BOHNENSALAT	4,00 €

Saucen

414. METAXA-SAUCE^{F, K}	4,00 €
415. SENFSAUCE^{F, I}	4,00 €
416. REMOULADEN-SAUCE^{B, F} zum gebackenen Fisch	4,00 €
417. REMOULADEN-SAUCE^{2, B, F} zum gegrillten Fleisch	4,00 €

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

Allergenkennzeichnung: Information in der Zutatenliste
Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb
kennzeichnungspflichtig:

- A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer A5 Dinkel...)
- B Eier
- C Fisch
- D Erdnüsse
- E Soja
- F Milch (einschließlich Laktose)
- G Schalenfrüchte (G1 Mandel, G2 Haselnuss, G3 Walnuss, G4 Cashew, G5 Pecannuss, G6 Paranuss, G7 Pistazie, G8 Macadamianuss und G9 Queenslandnuss)
- H Sellerie
- I Senf
- J Sesamsamen
- K enthält Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere
- O Krebstiere

Irrtum vorbehalten

Fragen Sie bitte nach unserer Allergikerkarte!

Erfrischungsgetränke

156. COCA COLA ^{1, 3, 4, 10}	0,3 l	3,50 €
157. COCA COLA LIGHT ^{1, 3, 4, 10}	0,3 l	3,50 €
158. FANTA ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,50 €
159. ZITRONENLIMONADE ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,50 €
160. BITTER LEMON ¹	0,3 l	3,50 €
161. SPEZI ^{1, 3, 4, 10}	0,4 l	4,30 €
162. APFELSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,30 €
163. ORANGENSAFTSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,30 €
164. JOHANNISBEERSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,4 l	4,30 €
699. RHABARBERSCHORLE ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,90 €

Wasser

165. TAFELWASSER	0,3 l	2,10 €
166. STILLES WASSER	0,3 l	2,20 €
167. STILLES WASSER VIO Flasche	0,75 l	7,00 €
169. MINERALWASSER VIO Flasche	0,75 l	7,00 €
167. MINERALWASSER S. PELEGRINO Flasche	1,00 l	8,00 €

Säfte

171. ORANGENSAFT	0,3 l	4,00 €
172. APFELSAFT	0,3 l	4,00 €
173. JOHANNISBEERSAFT	0,3 l	4,00 €

Bierspezialitäten

174. PILS Flasche	0,33 l	3,90 €
175. HELLES VOM FASS ⁴	0,4 l	4,50 €
176. HEFEWEISSBIER VOM FASS ^{3, 4}	0,5 l	5,00 €
177. HEFEWEISSBIER LEICHT ⁴ Flasche	0,5 l	5,00 €
178. HEFEWEISSBIER DUNKEL ^{3, 4} Flasche	0,5 l	5,00 €
179. ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER ⁴ Flasche	0,5 l	5,00 €
180. ALKOHOLFREIES HELLES ⁴ Flasche	0,5 l	5,00 €
181. COLA-WEISSBIER ^{1, 3, 4, 10}	0,5 l	5,00 €
182. RUSS ^{1, 3, 4, 10}	0,5 l	5,00 €
183. RADLER ^{1, 3, 4, 10}	0,4 l	4,00 €
184. DUNKLES BIER ^{3, 4} Flasche	0,5 l	5,00 €

Spirituosen

151. PROSECCO	0,1 l	5,00 €
185. OUZO	2 cl	3,00 €
153. OUZO AUF EIS	4 cl	5,00 €
186. OUZO Flasche	0,7 l	30,00 €
195. OUZO PLOMARI Flasche	0,7 l	40,00 €
201. OUZO PLOMARI	200 ml	16,00 €

118. MARTINI BIANCO, ROSSO oder DRY	4 cl	6,00 €
188. CAMPARI mit SODA oder ORANGE	4 cl	8,00 €
190. WODKA LEMON	4 cl	8,00 €
191. RAMAZOTTI	4 cl	6,00 €
192. AMARETTO	4 cl	6,00 €
193. BAILEYS	4 cl	6,00 €
118. ROSENLIKÖR	2 cl	3,00 €
196. METAXA 5 Sterne	2 cl	5,00 €
197. METAXA 7 Sterne	2 cl	6,00 €
198. METAXA PORZELAN 15 Jahre alt	2 cl	7,00 €
199. METAXA PRIVAT RESERVE 30 Jahre alt	2 cl	10,00 €
203. JÄGERMEISTER	2 cl	4,00 €

WEINE

Rotweine

204. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	5,00 €
207. HAUSWEIN ^K Qualitätswein	0,2 l	6,00 €
204. MAVRODAFNI ^K Dessertwein	0,2 l	7,00 €

Roséweine

209. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	5,00 €
210. SANTA LAURA ^K trocken - Tafelwein	0,2 l	6,00 €

Weißweine

213. IMIGLIKOS ^K halbsüß - Tafelwein	0,2 l	5,00 €
215. HAUSWEIN ^K Qualitätswein	0,2 l	6,00 €
216. RETSINA ^K geharzt	0,2 l	4,50 €
217. MUSCAT AUS LIMNOS ^K Dessertwein	0,2 l	7,00 €
218. WEINSCHORLE ^K	0,3 l	5,00 €