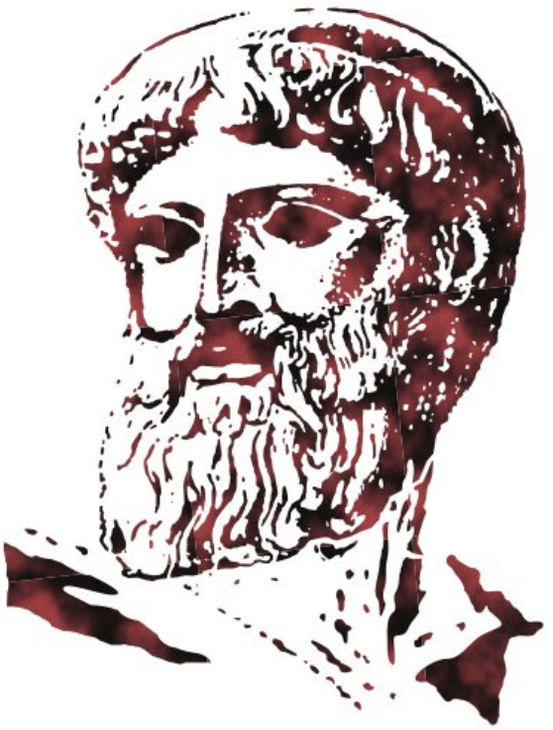
RESTAURANT



POSEIDON

GRIECHISCHE
UND
INTERNATIONALE KÜCHE

Öffnungszeiten
täglich durchgehend
von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche bis 21.30 Uhr

Sehr geehrter Gast,
herzlich willkommen in unserem Restaurant

POSEIDON



Lernen Sie Griechenland
von seiner schönsten Seite kennen.
Mit unserer griechisch-mediterranen Küche
vermitteln wir Ihnen anhand ausgewählter Spezialitäten unsere Kultur,
die kulinarische Geschichte Griechenlands, seine Landschaft, seine Sonne,
seine excellenten Weine und unsere über die Grenzen bekannte
griechische Gastfreundschaft.

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

Hier treffen Tradition und Moderne aufeinander.
Erlauben Sie Ihrer Seele einen Ausflug in das südlichste Europa,
zum Schnittpunkt dreier Kontinente, zur Wiege der Götter.

Freundliche Bedienung, stilvolle Atmosphäre und eine auserlesene mediterrane Küche
soll Ihren Besuch bei uns zu einem genussvollen Erlebnis machen.

Gerne stehen wir Ihnen für Ihre Feierlichkeiten mit Rat und Tat zu Verfügung.
Wir haben für Sie den passenden Rahmen,
die passenden kulinarischen Vorschläge und jede Menge Ideen,
damit Ihr Fest einzigartig wird.

Lieber Gast, Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Brot[A1-A2]

1.	**Kalte Vorspeisenplatte**[B-D-G-R] mit Zaziki, Tarama, Schafskäse, Oktopus, Peperoni und Oliven		11,70 €
2.	**Dolmadakia**[G] hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch (warm), mit Zitronen-Butter-Sauce		7,30 €
3.	**Warme Vorspeisenplatte** mit gebratenen Zucchinis, Auberginen, Paprikaschoten, Saganaki und Knoblauchsauce		11,70 €
4.	**Zaziki**[G]	Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,70 €
5.	**Taramasalat**[D-R]	Fischrogencreme verfeinert mit Olivenöl	7,30 €
6.	**Roter Paprika Auflauf**[G] mit Schafskäse und Tomaten, überbacken mit Goudakäse		7,80 €
7.	**Boujourdi**[B-D-R]	Schafskäse mit Peperoni und Tomaten, gebacken	8,90 €
8.	**Schafskäsecreme**[G]	hausgemacht	7,80 €
9.	**Peperoni**[3]		4,50 €
10.	**Oliven**[7]		4,50 €
11.	**Auberginen**[A1-A2-G]	gebraten, mit Knoblauchsauce	8,40 €
12.	**Paprikaschoten**[A1-A2-G]	gebraten, mit Knoblauchsauce	8,40 €
13.	**Zucchini**[A1-A2-G]	gebraten, mit Knoblauchsauce	8,40 €
14.	**Schnecken**[G]	aus der Pfanne, in griechischer Knoblauch-Kräutersauce	8,90 €
15.	**Sardinen**[D-G]	gebraten (kleine Portion)	8,40 €
16.	**Kalamares**[A1-A2-R]	gebraten (kleine Portion)	8,40 €
17.	**Garides Saganaki**[B-G]	Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Feta-Käse, Knoblauch und frischen Kräutern	10,00 €
18.	**Oktopus**[D]	vom Grill, mit Zitronen-Olivenöl	13,40 €
19.	**Oktopus**[D] mariniert mit Olivenöl und Kräutern, dazu Zaziki und Tarama		10,60 €
20.	**Meeresplatte**[A1-A2-B-D-R] mit ausgewählten Mittelmeerfischen (warm) dazu ein Ouzo 0,25 l		19,50 €
21.	**Oktopus Salat**[D]	mariniert mit Olivenöl, Essig und Kräutern	11,70 €

Salate

30.	**Thunfischsalat** [D]	mit Essig und Öl	**13,90 €**
31.	**Putenbrustfilet**	auf grünem Salat an griech. Cocktaildressing	**12,80 €**
32.	**Griech. Bauernsalat** [3-7-6] mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Essig und Olivenöl		**11,20 €**
33.	**Gemischter Bauernsalat** [A1-A2-R] mit Tomaten, Gurken, Eisberg, Kraut, Mais, Käse, Krabben, Ei, Essig und Olivenöl		**13,400 €**
34.	**Tomaten und Gurken Salat**	mit Essig und Öl	**6,20 €**
36.	**Hausgemachter Krautsalat**	mit Essig und Öl	**4,50 €**

Käse

45.	**Schafskäse** [G]	mit Tomaten	**8,40 €**
46.	**Schafskäse** [G]	mit Krautsalat	**8,40 €**
47.	**Schafskäse** [G]		**7,80 €**
48.	**Halloumi** [G]	original zypriotischer Kräuterkäse vom Grill mit Honig	**10,60 €**
49.	**Saganaki** [G-A1-A2]	gebackener Schafskäse	**8,40 €**

Suppen

55.	**Hühnersuppe** [A1-A2]	Hausgemacht	**6,20 €**
56.	**Giouwarlakia** [A1-A2]	original hausgemachte griechische Hackfleischklößchensuppe	**6,20 €**
57.	**Gulaschsuppe** [A1-A2]		**6,20 €**

Beilagen

65.	**Riesenbohnen**	**5,00 €**
66.	**Pommes Frites**	**3,90 €**
67.	**Reis mit Tomatensauce**	**3,90 €**
68.	**Chips-Kartoffeln**	**3,90 €**
69.	**Ofenkartoffel mit Sauerrahm** [G]	**3,90 €**
70.	**Bratkartoffeln**	**3,90 €**
71.	**Kroketten** [A1-A2-C-G]	**3,90 €**
72.	**Kartoffelgratin** [C-G]	**4,50 €**
73.	**Grüne Bohnen**	**5,00 €**
74.	**Country Potatoes**	**3,90 €**

Omelette

80.	**Omelett** [C-G]	mit Kartoffeln und Salat	**10,00 €**
81.	**Omelett** [C-G]	mit Käse und Salat	**10,00 €**
82.	**Omelett** [C-G]	mit Käse und Tomaten	**10,00 €**

Fischgerichte

Diese Gerichte werden mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln serviert

90.	**Sardinen** [A1-A2-D]	frittiert, mit grünem Salat und Beilagen	**13,90 €**
91.	**Dorade vom Grill** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**21,70 €**
92.	**Zanderfilet** [A1-A2-D]	mit grünem Salat und Beilagen	**20,60 €**
93.	**Kalamaria** [A1-A2-R]	frittierte Tintenfischringe, grünem Salat und Beilagen	**16,20 €**
94.	**Krabben und Kalamaris** [A1-A2-B-R]	mit grünem Salat u. Beilagen	**18,90 €**
95.	**Riesengarnelen vom Grill** [B]	mit grünem Salat und Beilagen	**22,80 €**
96.	**Seehecht** [A1-A2-D]	mit grünem Salat und Beilagen	**17,80 €**
97.	**Wolfsbarsch/Seebarsch vom Grill** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**21,70 €**
98.	**Forelle vom Grill** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**19,50 €**
99.	**Seezungenfilet** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**19,50 €**
100.	**Lachsfilet vom Grill** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**21,20 €**
101.	**Lachsfilet-Auflauf** [D-G]	mit Spinat, Metaxasauce und Goudakäse überbacken, dazu grüner Salat	**21,70 €**
102.	**Fischplatte Für 1 Person** [A1-A2-B-D-R]	Kalamaris, 1 Lachssteak, 1 Seehecht, Seezunge, Krabben, mit grünem Salat und Beilagen	**25,00 €**
103.	**Fischplatte Für 2 Personen** [A1-A2-B-D-R]	Kalamaris, 2 Lachssteaks, 2 Seehechte, Seezunge, Krabben, mit grünem Salat und Beilagen	**49,00 €**
104.	**Doradenfilet vom Grill** [D]	mit grünem Salat und Beilagen	**25,60 €**

Gyros

110.	**Gyros** [C]	Spezialität des Hauses dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**15,00 €**
111.	**Gyros** [G]	mit Reis, Pommes Frites und Zaziki, dazu Bauernsalat	**17,30 €**
113.	**Gyros für 2 Personen** [G]	mit Reis, Pommes Frites und Zaziki, dazu Bauernsalat	**33,50 €**
112.	**Gyros Pita** [A1-A2-G]	Gyros im Teig, mit Zaziki, Zwiebeln und Tomaten	**12,80 €**
119.	**Gyros Metaxa** [A1-A2-C-G]	mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	**18,40 €**

Vom Grill

114.	**Suzuki** [C]	Hackfleischröllchen mit Reis, Pommes Frites und Salat	**15,10 €**
115.	**Bifteki** [C]	gefüllt mit Käse, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**16,20 €**
116.	**Souvlaki** [C]	2 Fleischspieße mit Reis, Pommes Frites und Salat	**16,20 €**
117.	**Leber vom Rind** [C-G]	mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Pommes Frites, Zaziki und gemischtem Salat	**15,60 €**

Grillplatten

131.	**Apollon - Platte** [C]	2 Suzuki, Gyros, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**16,70 €**
132.	**Ouzo - Platte** [C]	1 Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**16,70 €**
134.	**Hermes - Platte** [C]	1 Suzuki, 1 Souvlaki, Schnitzel, Gyros, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**17,80 €**
137.	**Athen - Platte** [C-G]	2 Suzuki, 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**18,90 €**
138.	**Plaka - Platte** [C-G]	1 kl. Schnitzel, 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**18,90 €**
141.	**Fino - Platte** [C]	2 Lammkoteletts, Gyros, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**17,80 €**
142.	**Gyros - Platte** [C-G]	1 Bifteki, Gyros, 1 Schnitzel, Zaziki, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	**17,80 €**

Grillplatten für 2 Personen

152. Marathon - Platte [G] **53,40 €**
2 Lammfilet, 4 Lammkoteletts, 2 kl. Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet,
Reis, Pommes Frites und Zaziki, dazu einen großen Bauernsalat

153. Korfu - Platte [C-G] **43,40 €**
2 Bifteki, 2 Schnitzel, Gyros, Reis, Pommes Frites und Zaziki,
dazu einen großen Bauernsalat

155. Meteora - Platte [G] **37,90 €**
2 Leber, 2 Schweinefilets, Gyros, Reis, Pommes Frites und Zaziki,
dazu einen großen Bauernsalat

Grillplatten für 4 Personen

156. Olympia - Platte [C-G] **73,40 €**
4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Souvlaki, Gyros, Reis und grüne Bohnen,
dazu einen großen Bauernsalat

157. Poseidon - Platte [C-O] **85,70 €**
4 Schnitzel, 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Souvlaki, Gyros u. Reis,
dazu einen großen Bauernsalat und 1 Flasche griechischen Wein

Lammgerichte vom Grill

170.	**Lammkoteletts 5 Stk.** [C]		**22,80 €**
	mit Reis, Pommes Frites und gemischten Salat		
171.	**Lammkoteletts 5 Stk.** [C]		**22,80 €**
	mit grünen Bohnen und gemischten Salat		
172.	**Lammkoteletts 5 Stk.** [C]		**22,80 €**
	mit dicken Bohnen und gemischten Salat		
173.	**Kleftiko** [C-G]	Lammkeule mit Schafskäse in Alufolie gebacken, dazu Riesenbohnen, Zaziki und Salat	**22,30 €**
176.	**Lammfilet** [C-G]	mit Metaxasauce, Reis, Pommes Frites und Salat	**23,90 €**
177.	**Lamm - Hüftsteak** [C]	mit Reis, Pommes Frites und Salat	**21,20 €**

Geflügel vom Grill

190.	**Putenbrustfilet vom Grill** [C-G]		**16,70 €**
	mit Paprikasauce, dazu Kartoffelgratin und Salat		
191.	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** [C-G]		**16,70 €**
	mit Schafskäsesauce, dazu Kartoffelgratin und Salat		
192.	**Hähnchenbrustfilet** [A1-A2-C-G]		**15,60 €**
	paniert, mit Champignonsauce, dazu Pommes Frites und Salat		
193.	**Hähnchenspieß** [C]	mit Pommes Frites und Salat	**15,60 €**
194.	**Hähnchenspieß** [C]	pikant (scharf,) mit Pommes Frites und Salat	**15,60 €**
195.	**Gefülltes Hähnchenbrustfilet** [C-G]		**17,30 €**
	mit drei verschiedenen Käsesorten, dazu Pommes Frites und Salat		

Kindergerichte

196.	**Chicken Sticks** [A1-A2-C]	mit Pommes Frites und Salat	**10,60 €**
210.	**Spaghetti** [A1-A2-G]	mit Hackfleischsauce und Käse	**10,00 €**
212.	**Spaghetti** [A1-A2]	mit Tomatensauce	**8,90 €**
218.	**Schnitzel** [A1-A2-C]	mit Pommes Frites und Salat	**9,50 €**
219.	**Gyros** mit Pommes Frites und Salat		**9,50 €**

Rindersteaks vom Grill

250. Zwiebel - Rumpsteak 250g [A1-A2-C-G] **27,80 €**
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und Salat

251. Rumpsteak 250g [C-G] **25,00 €**
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

252. Pfeffer - Rumpsteak 250g [A1-A2-C-G] **26,20 €**
mit grüner Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und Salat

254. Gefülltes - Rumpsteak [C-G] **26,20 €**
mit Schinken, Tomaten und Goudakäse,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

255. Champignon - Rumpsteak 250g [A1-A2-C-G] **26,20 €**
mit Champignonrahmsauce,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

256. Rinderfilet 250g [C-G] **32,30 €**
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

257. Rinderfilet 250g [A1-A2-C-G] **33,40 €**
mit Champignonrahmsauce,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

258. Rinderfilet 250g [A1-A2-C-G] **33,40 €**
mit grüner Pfeffersauce,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat

Spezialitäten des Hauses

230	**Metaxa - Teller** A1-A2-C-G	Schweinefiletmedaillons mit Metaxasauce, dazu Reis, Pommes Frites und Salat	19,50 €
233.	**Gyros Spezial** C-G	mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Goudakäse überbacken, dazu Scheibenkartoffeln und Salat	17,80 €
234.	**Lammfilet auf Spinat und Zwiebeln** 1-C-G	überbacken mit Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat	22,30 €
236.	**Gefüllte Lammfileteröllchen** A1-A2-C-G	in pikanter Zitronensauce dazu Kartoffelgratin und Salat	21,70 €
237.	**Schweinefiletmedaillons** 1-C-G	auf Spinat und Zwiebeln, überbacken mit Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat	20,60 €
238.	**Spareribs vom Grill** G	mit Reis, Pommes Frites und Bauernsalat	13,90 €
239.	**Lammteller** G	Lammkoteletts, Lammfilet, Lammsteak, dazu Reis, Pommes Frites, Bauernsalat und Zaziki	22,80 €
240.	**Mix Filet - Teller** G	Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet, dazu Reis, Pommes Frites, Bauernsalat und Zaziki	22,80 €
241.	**Gyros - Pikant** 1-A1-A2-C-G	in aromatischer, pikanter Sauce, überbacken mit Käse, dazu Chipskartoffeln und Salat	17,00 €

Spezialitäten aus der Pfanne

270.	**Rinderfiletspitzen** C-G	mit Champignons, Speck und Essiggurken in würziger Sauce, dazu Chipskartoffeln und Salat	21,70 €
272.	**Schweinefiletmedaillons** A1-A2-C-G	in Champignonsauce, dazu Kroketten und Salat	19,50 €
274.	**Leber vom Rind** C-G	in leichter Weinsauce, dazu Chipskartoffeln und Salat	16,20 €
275.	**Hähnchen-Curry** C-G	mit Ananas Stückchen, in einer Currysahnesauce, dazu Chipskartoffeln und Salat	17,00 €
278.	**Putenbrustfilet** C-G	in Tomatensauce und Feta-Käse, dazu Scheibenkartoffeln und Salat	18,40 €

Spaghetti

211. Spaghetti [A1-A2-R] **15,60 €**
mit Meeresfrüchten an Pesto Rosso

214. Spaghetti Primavera [A1-A2] **11,20 €**
mit frischen Tomaten und Marktgemüse

Aus dem Backofen

221. Mousaka [C-G] **15,60 €**
Kartoffeln, Auberginen, und Hackfleisch,
überbacken mit Bechamelsauce, dazu Salat

223. Giouvetsi [A1-A2-C-G] **18,40 €**
Lammfleisch mit Kritharaki, überbacken mit Gouda, dazu Salat

224. Giouvetsi [A1-A2-C-G] **18,40 €**
Lammfleisch mit Auberginen, überbacken mit Schafskäse, dazu Salat

225. Giouvetsi [A1-A2-C-G] **18,40 €**
Lammfleisch mit grünen Bohnen,
überbacken mit Schafskäse, dazu Salat

226. Stifado [C] **18,40 €**
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomatensauce,
Olivenöl und Gewürze, dazu Salat

228. Lammfleisch [C] **18,40 €**
mit dicken Bohnen, dazu Salat

Warme Getränke

325.	Griechischer Mokka [9]	2,30 €
326.	Tasse Kaffee [9]	2,40 €
327.	Tasse Tee	2,20 €
328.	Cappuccino [9-G]	3,20 €
329.	Milchkaffee [9-G]	3,20 €
330.	Latte Macchiato [9-G]	3,20 €



Alkoholfreie Getränke

353.	Coca Cola [1-5-9]	0,20 l	2,70 €
357.	Fanta [1-3]	0,20 l	2,70 €
358.	Orangensaft	0,20 l	2,70 €
359.	Traubensaft	0,20 l	3,50 €
360.	Johannisbeernektar	0,20 l	3,50 €
361.	Bitter Lemon [3-10]	0,20 l	3,00 €
362.	Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
366.	Mineralwasser	0,70 l	5,40 €
363.	Apfelsaft	0,20 l	2,70 €
364.	Apfelsaftschorle süß oder sauer	0,20 l	2,70 €

Biere

335.	Boltens Ur-Alt [A1-A2]	0,30 l	3,20 €
336.	Krombacher Pils [A1]	0,30 l	3,20 €
337.	Krombacher Weizenbier [A1-A2]	0,50 l	4,50 €
338.	Früh Kölsch [A]	0,30 l	3,20 €
340.	Malzbier	Fl. 0,33 l	3,20 €
341.	Krombacher Alkoholfrei [A]	Fl. 0,33 l	3,20 €
342.	Weizenbier Alkoholfrei [A1-A2]	Fl. 0,50 l	4,50 €

Spirituosen 2cl

370.	Ouzo	2,20 €	382	Rosenlikör	2,70 €
394.	Baileys	3,70 €	381.	Jägermeister	2,70 €
375.	Underberg	2,70 €	385.	Metaxa 5 Sterne	3,90 €
376.	Whisky Scotch	6,30 €	383.	Bananenlikör	2,70 €
378.	Fernet Branca	2,70 €	386.	Metaxa 7 Sterne	4,90 €
379.	Martini Bianco [0]	3,20 €	384.	Kirschlikör	2,20 €
380.	Malteser	2,70 €	387.	Metaxa 40 Jahre	7,00 €

Longdrinks 0,2l

372.	Campari Orange [1]	7,00 €
374.	Wodka Lemon [3-10]	7,00 €
372.	Campari Soda [1]	7,00 €
377.	Bacardi Cola [1-5-9]	7,00 €

Rotweine offen

400.	**Rhodos**	lieblich	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
401.	**Loudas**	fruchtig, herb, trocken	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
402.	**Imiglykos**	halbsüß	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
403.	**Mavrodaphne**	süß	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
404.	**Makedonikos**	leicht herb	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
406.	**Naousa**	Qualitätswein trocken	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**

Roséweine offen

412.	**Retsina Rosé**	geharzt	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
413.	**Rosé**	trocken	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**

Weißweine offen

416.	**Loudas**	fruchtig, herb, trocken	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
417.	**Restsina**	geharzt	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
418.	**Imiglykos**	halbsüß	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
419.	**Makedonikos**	leicht herb	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
421.	**Samos**	süß	0,5 l	**9,30 €**	0,25 l	**4,90 €**
422.	**Weinschorle**	süß oder sauer	0,3 l	**4,40 €**		

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Rote Flaschenweine

430. Loudas	fruchtig, herb, trocken	0,75 l	**15,00 €**
431. Imiglykos	lieblich	0,75 l	**15,00 €**
432. Limnio Porto Carras	trocken	0,75 l	**20,00 €**
434. Mavrodaphne	süß	0,75 l	**15,00 €**
435. Cava Boutari	trocken	0,75 l	**17,50 €**
440. Grand Reserve Boutari	trocken	0,75 l	**22,50 €**
442. Makedonikos	trocken	0,75 l	**19,50 €**
443. Gerovasiliou	trocken	0,75 l	**28,00 €**
444. Amethystos	trocken	0,75 l	**29,00 €**
445. Biblia Chora	trocken	0,75 l	**28,00 €**

Rosé Flaschenweine

450. Rose	trocken	0,75 l	**14,50 €**
451. Rose Boutari	halbtrocken	0,75 l	**15,00 €**
452. Akakies	halbtrocken, mild	0,75 l	**18,50 €**

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Weiße Flaschenweine

460.	**Samos**	Likörwein	0,75 l	**15,00 €**
461.	**Loudas**	fruchtig, herb, trocken	0,75 l	**15,00 €**
463.	**Retsina**		0,75 l	**13,00 €**
464.	**Retsina Cambas**		0,50 l	**15,00 €**
465.	**Retsina**		0,75 l	**10,00 €**
466.	**Moschofilero**	fruchtig, halbtrocken	0,75 l	**17,00 €**
467.	**Gerovassilliou**	fruchtig	0,75 l	**24,00 €**
469.	**Amethystos**	trocken	0,75 l	**23,00 €**
470.	**Biblia Chora**	trocken	0,75 l	**27,00 €**
471.	**Malagouzia**	trocken	0,75 l	**29,00 €**
472.	**Makedonikos**	trocken	0,75 l	**19,50 €**

Sekt

482.	**Sekt**	0,75 l	**24,00 €**
483.	**Piccolo**	0,20 l	**6,00 €**
484.	**Glas Sekt**	0,10 l	**3,50 €**
485.	**Aperol Spritz** [1-2-10]	0,30 l	**6,00 €**

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Sehr geehrte Gäste,
der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015
Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche
nicht ausschließen können,
erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von:

Eiern, Krebstieren, glutenhaltiges Getreide,
Erdnüsse, Schalenfrüchte, Soja, Milch,
Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen,
Fisch, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfite
enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind,
beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.

Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmittel,
4) Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat,
7) geschwärzt, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide, A1) Gerste, A2) Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische,
E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch (einschließlich Laktose),
H) Schalenfrüchte, H2) Wallnüsse, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam,
O) Schwefeldioxid und Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Das Essen ist für den Griechen
nicht nur zum sattwerden gedacht.

Gesellig wie alle Mediterranen, ist das Mahl für ihn Grund,
entweder seine besten Freunde oder seine Familie,
am liebsten jedoch beide um sich zu versammeln.

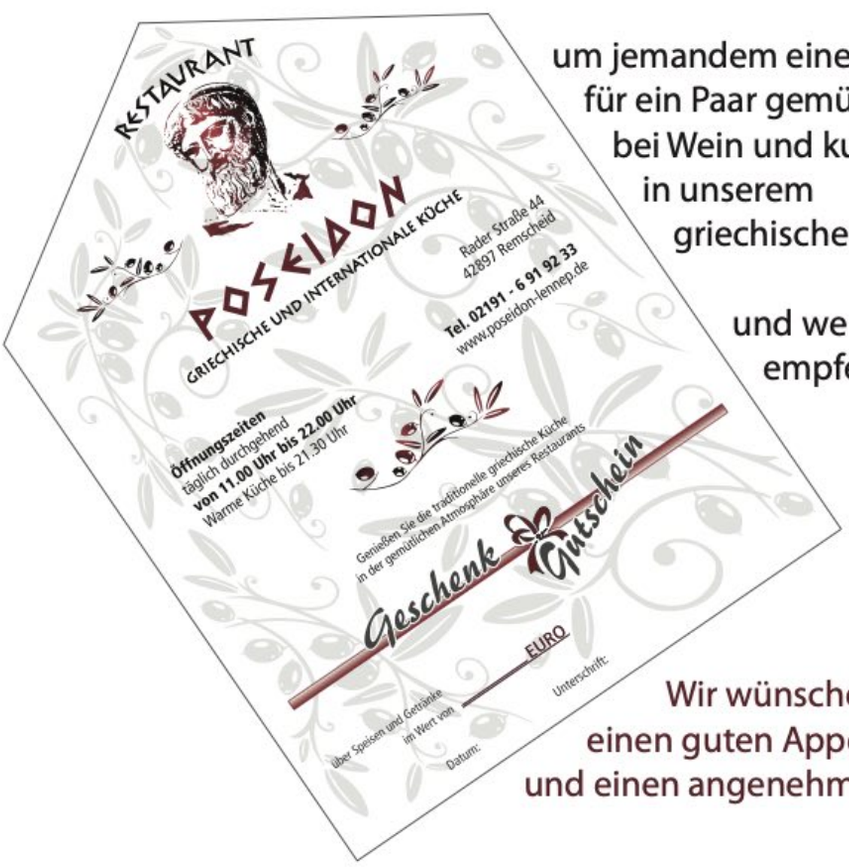
Gelegenheit dafür nimmt er jederzeit gerne wahr.

Essen bedeutet Trinken -Essen und Trinken bedeutet Reden.

Essen, Trinken und Reden bedeuten in Griechenland
auch meist Musik und Tanz.

In diesem Sinne genießen Sie was
Küche und Keller zu bieten haben.
Fühlen Sie sich wohl bei uns.
Das ist unser Ziel,
das wir bei jedem Gast verwirklichen wollen.

Verschenken Sie doch mal einen *Gutschein . . .*



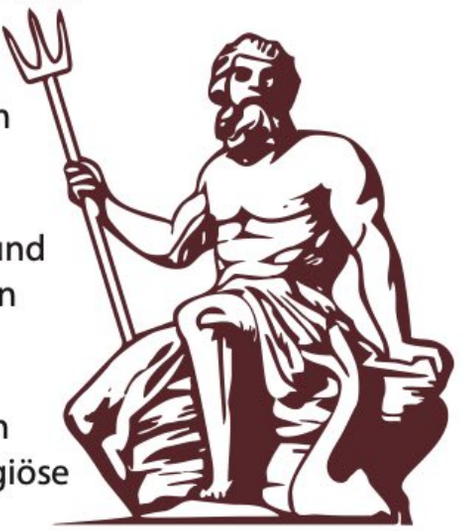
um jemandem eine Freude zu machen
für ein Paar gemütliche Stunden
bei Wein und kulinarischen Speisen
in unserem
griechischen Restaurant

und wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns doch weiter.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

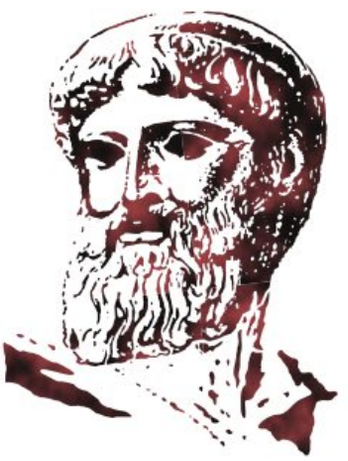
Poseidon mit dem Dreizack, der Bruder des Zeus, galt als der Beherrscher der Meere.



Tief in der Ägäis ward ihm nach der Sage ein prunkvoller Palast erbaut.
Nach altem Brauch machten sich die Schiffsbesatzungen den Gott durch Gebet und Opfer wohlgesonnen, bevor sie den sicheren Hafen verließen.

Der Glaube an Poseidon und an die anderen Götter des Olymps beeinflusste tief das religiöse und künstlerische Denken des alten griechischen Volkes, dessen Erbe uns heute überliefert ist.

RESTAURANT



POSEIDON

Öffnungszeiten

täglich durchgehend
von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche bis 21.30 Uhr

Rader Straße 44 • 42897 Remscheid • Tel. (02191) 6 91 92 33
www.poseidon-lennep.de