

Poseidon

## **Kalte Vorspeisen**

---

- |   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| 1. <b>Zaziki</b>  |                | <b>5,00 €</b>  |
| Spezialität des Hauses, die beliebteste Griechenlands   |                |                |
| 2. <b>Tarama</b> (Fischrogensalat) <sup>2</sup> Sojaöl, Sojamehl, Semmelbrösel, Spuren von Sulfiten             |                | <b>6,20 €</b>  |
| 3. <b>Oktopus-Salat</b> (hausgemacht)   |                | <b>9,90 €</b>  |
| 4. <b>Kalamari-Salat</b> (hausgemacht)  |                | <b>8,70 €</b>  |
| 5. <b>Tirokafteri</b>   |                | <b>6,40 €</b>  |
| (geriebener Schafskäse mit Peperoni und Paprika)  |                |                |
| 6. <b>Auberginen-Salat</b> <sup>2,3</sup>   |                | <b>6,50 €</b>  |
| (Sojaöl, Schafmolkenkäse, Ei, Semmelbrösel)   |                |                |
| 7. <b>Feta</b> (Schafkäse mit Oliven und Peperoni)  |                | <b>7,80 €</b>  |
| 9. <b>Peperoni mit Oliven</b>   |                | <b>6,20 €</b>  |
| 11. <b>Kalte Vorspeisen Platte</b> <sup>2,3</sup>   | für 1 Person   | <b>12,00 €</b> |
| <b>Kalte Vorspeisen Platte</b> <sup>2,3</sup>   | für 2 Personen | <b>21,40 €</b> |
| Zaziki, Tarama, Oktopus-Salat, Tirokafteri, Kalamari-Salat,<br>Oliven, Peperoni, Schafskäse und Auberginensalat |                |                |

## **Warme Vorspeisen**

---

- |  |                |                |
|--|----------------|----------------|
| 12. <b>Tiropitaki</b> (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki)        |                | <b>7,80 €</b>  |
| 13. <b>Saganaki</b> (gebackener weißer Käse)                                   |                | <b>7,80 €</b>  |
| 14. <b>Gefüllte Paprika</b> mit weißem Käse                                    |                | <b>7,40 €</b>  |
| 15. <b>Peperoni vom Grill</b> mit Zaziki                                       |                | <b>7,40 €</b>  |
| 16. <b>Dolmadakia</b> Weinblätter gefüllt mit Reis <sup>2,3</sup>              |                | <b>7,80 €</b>  |
| 17. <b>Weißer Käse aus dem Backofen</b>  |                | <b>7,90 €</b>  |
| mit frischem Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln                                   |                |                |
| 18. <b>Zucchini</b> mit Zaziki   |                | <b>7,20 €</b>  |
| 19. <b>Auberginen</b> mit Zaziki   |                | <b>7,20 €</b>  |
| 20. <b>Riesenbohnen vom Backofen</b> mit Schafskäse                            |                | <b>7,80 €</b>  |
| 21. <b>Knoblauchbrot</b> geröstet  |                | <b>5,40 €</b>  |
| mit Zaziki, Butter und frischem Knoblauch bestrichen                           |                |                |
| 23. <b>Pita</b>  |                | <b>2,90 €</b>  |
| 24. <b>Warme Vorspeisen-Platte</b>   | für 1 Person   | <b>11,00 €</b> |
| <b>Warme Vorspeisen-Platte</b>   | für 2 Personen | <b>19,90 €</b> |
| gefüllte Paprika, Riesenbohnen,<br>Zucchini, Auberginen, Saganaki und Weißbrot |                |                |
| 34. <b>Grüne Bohnen</b> (hausgemacht)  |                | <b>7,40 €</b>  |
| 35. <b>Riesenbohnen</b>  |                | <b>7,40 €</b>  |

## **Beilagen**

---

- |  |               |
|--|---------------|
| 33. <b>Reis</b> mit Tomatensauce (hausgemacht) | <b>3,90 €</b> |
| 37. <b>Pommes Frites</b>                       | <b>3,90 €</b> |
| 38. <b>Bratkartoffeln</b>                      | <b>3,90 €</b> |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## **Suppen**

---

25. Bohnensuppe	4,70 €
26. Gulaschsuppe	4,70 €
27. Hühnersuppe	4,70 €

## **Salate**

---

28. Bauernsalat groß (nach griechischer Art)	11,20 €
29. Bauernsalat klein	6,40 €
30. Bauernsalat mit Gyros	15,20 €
36. Bauernsalat mit Hähnchenfilet	15,20 €
31. Gemischter Salat	4,90 €
32. Krautsalat	4,90 €

## **Fischgerichte frittiert**

---

40. Kalamari mit Reis, Zaziki und gem. Salat	18,20 €
43. Tropenzungenfilet mit Reis, Zaziki und gem. Salat	17,90 €
50. Mykonos-Teller: Kalamari, Scampi mit Reis, Zaziki und gem. Salat	18,80 €
51. Kreta-Teller: Kalamari, Scampi, Sardinen mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19,20 €
52. Insel-Teller: Kalamari, Scampi, Sardinen, Tropenzunge mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19,80 €
53. Insel-Teller für 2 Personen: Kalamari, Scampi, Sardinen, Tropenzunge mit Bratkartoffeln, Reis, Zaziki und gem. Salat	39,80 €

## **Fischgerichte vom Grill**

---

45. Wildlachs vom Grill mit Reis, Zaziki und gem. Salat	20,30 €
46. Dorade-Royal-Filet mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19,80 €
47. Tropenzunge vom Grill mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19,70 €
48. Scampi-Spieß vom Grill mit Reis, Pommies, Zaziki und gem. Salat	21,30 €
225. Kalamari vom Grill mit frischem Gemüse (frittiert), Zaziki und gem. Salat	19,80 €
226. Oktopus vom Grill mit Reis, Zaziki und gem. Salat	21,80 €
227. Fischteller vom Grill Kalamari, Tropenzungenfilet, Scampis, Wildlachs mit Reis, Zaziki und gem. Salat	22,70 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## Vom Grill

---

<b>54. Souvlaki (2 Fleischspieße)</b>	<b>17,60 €</b>
mit Reis, Pommes und gem. Salat	
<b>57. Souvlaki mit Kalamari (frittiert)</b>	<b>17,90 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>58. Souvlaki (1 Fleischspieß)</b>	<b>14,40 €</b>
mit Reis, Pommes und gem. Salat	
<b>59. Schnitzel, Wiener Art (vom Schwein)</b>	<b>15,90 €</b>
mit Pommes und gem. Salat	
<b>61. Hähnchen-Schnitzel</b>	<b>15,90 €</b>
mit Pommes und gem. Salat	
<b>62. Hähnchenfilet</b>	<b>17,20 €</b>
mit Reis und gem. Salat	
<b>63. Bifteki (Hackfleisch) gefüllt mit Tomaten,</b>	<b>17,90 €</b>
Weißer Käse und Peperoni, dazu Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>64. Bifteki-Teller (Fleischpflanzerl)</b>	<b>17,30 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>66. Rinderleber</b>	<b>17,10 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>68. Schweinefilet (Spieß)</b>	<b>18,60 €</b>
mit Pommes, Reis und gem. Salat	
<b>71. Gyros</b>	<b>16,90 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>72. Gyros</b>	<b>17,90 €</b>
mit Pita, Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>73. Gyros Kalamari (frittiert)</b>	<b>17,90 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>217. Faros Teller</b>	<b>18,90 €</b>
Leber, Kalamari (frittiert), Schweinesteak, Souvlaki mit Pommes, Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>218. Markopoulou Teller</b>	<b>19,40 €</b>
Schweinefilet, Hähnchenfilet, Leber, Souvlaki mit Pommes, Reis, Zaziki und gem. Salat	

## Lamm vom Grill

---

<b>60. Lammkoteletts (5 Stück)</b>	<b>21,70 €</b>
mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
<b>210. Lamm-Teller vom Grill (Lammfilet, Lammkoteletts)</b>	<b>21,90 €</b>
grüne Bohnen, Zaziki und gem. Salat	
<b>211. Lammfilet (Spieß)</b>	<b>21,20 €</b>
mit Peperoni, Kräuterbutter, grünen Bohnen und gem. Salat	
<b>213. Lammfilet Spezial (Spieß)</b>	<b>20,90 €</b>
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräuterbutter, Reis und gem. Salat	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## ***Vom Grill mit Metaxasauce***

---

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>77. Gyros mit Metaxasauce,<sup>1</sup></b>                        | <b>17,90 €</b> |
| Reis und gem. Salat  |                |
| <b>78. Souvlaki (2 Fleischspieße) mit Metaxasauce,<sup>1</sup></b>   | <b>18,60 €</b> |
| Reis und gem. Salat  |                |
| <b>79. Souvlaki (1 Fleischspieß) mit Metaxasauce,<sup>1</sup></b>    | <b>15,40 €</b> |
| Pommes und gem. Salat  |                |
| <b>80. Bifteki mit Metaxasauce,<sup>1</sup></b>                      | <b>18,20 €</b> |
| Pommes und gem. Salat  |                |
| <b>81. Schweinefilet mit Metaxasauce,<sup>1</sup></b>                | <b>18,60 €</b> |
| Bratkartoffeln und gem. Salat  |                |
| <b>223. Gyros aus dem Backofen<sup>1</sup></b>                       | <b>17,60 €</b> |
| <b>mit Metaxasauce</b> und Käse überbacken,<br>Pommes und gem. Salat |                |

## ***Vom Grill mit Knoblauchsauce***

---

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>82. Souvlaki (2 Fleischspieße)</b>            | <b>18,60 €</b> |
| <b>mit Knoblauchsauce,</b> Reis und gem. Salat   |                |
| <b>83. Souvlaki (1 Fleischspieß)</b>             | <b>15,40 €</b> |
| <b>mit Knoblauchsauce,</b> Pommes und gem. Salat |                |
| <b>84. Gyros mit Knoblauchsauce,</b>             | <b>17,90 €</b> |
| Reis und gem. Salat                              |                |
| <b>85. Bifteki mit Knoblauchsauce,</b>           | <b>18,20 €</b> |
| Pommes und gem. Salat                            |                |
| <b>86. Schweinefilet mit Knoblauchsauce,</b>     | <b>18,60 €</b> |
| Bratkartoffeln und gem. Salat                    |                |

## ***Vom Grill mit Champignonsauce***

---

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>219. Schweinefilet mit Champignonsauce,</b>       | <b>18,60 €</b> |
| Bratkartoffeln und gem. Salat                        |                |
| <b>221. Souvlaki (2 Spieße) mit Champignonsauce,</b> | <b>18,60 €</b> |
| Reis und gem. Salat                                  |                |
| <b>222. Souvlaki (1 Spieß) mit Champignonsauce,</b>  | <b>15,40 €</b> |
| Pommes und gem. Salat                                |                |

*Alle Saucen sind hausgemacht!*

*Extra Sauce 3,00 € – Ketchup/Majonaise 0,50 €*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## **Gemischte Platten**

---

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>87. Plaka-Platte: Gyros, Souvlaki</b>                                     | <b>17,10 €</b> |
| mit Reis, Pommes und gem. Salat  |                |
| <b>88. Dorf-Platte: Gyros, Steak, Souvlaki</b>                               | <b>18,60 €</b> |
| mit grünen Bohnen, Reis und gem. Salat                                       |                |
| <b>89. Fino-Platte: Gyros, 2 Souvlaki</b>                                    | <b>18,10 €</b> |
| mit Reis, Pommes und gem. Salat  |                |
| <b>90. Odysseus-Platte: Gyros, Bifteki, Souvlaki</b>                         | <b>17,90 €</b> |
| mit Reis, Pommes und gem. Salat  |                |
| <b>91. Zeus-Platte: Gyros, Leber, Souvlaki</b>                               | <b>17,90 €</b> |
| mit Riesenbohnen, Reis und gem. Salat  |                |
| <b>92. Tragano-Platte: Gyros, Souvlaki, Kalamari (frittiert)</b>             | <b>18,30 €</b> |
| mit Reis, Zaziki und gem. Salat  |                |
| <b>93. Bauern-Platte: Gyros, Bifteki, Leber</b>                              | <b>17,90 €</b> |
| mit grünen Bohnen und gem. Salat   |                |
| <b>94. Poseidon-Platte: Gyros, Souvlaki,<br/>Lammkotelett, Schweinefilet</b> | <b>19,70 €</b> |
| mit Reis,<br>Zaziki und Bauernsalat  |                |
| <b>95. Ermis-Platte: Gyros, Kalamari, Scampi (frittiert)</b>                 | <b>18,40 €</b> |
| mit Reis, Zaziki und gem. Salat  |                |
| <b>96. Akropolis-Platte: 2 Bifteki, Gyros</b>                                | <b>17,90 €</b> |
| mit Reis, Pommes und gem. Salat  |                |

## **Gemische Platten für mehrere Personen**

---

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>97. Koch-Platte für 2 Personen</b>                          | <b>42,60 €</b> |
| <b>Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Souvlaki</b>           |                |
| mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln, Reis, Zaziki und gem. Salat |                |
| <b>98. Koch-Platte für 4 Personen</b>                          | <b>83,00 €</b> |
| <b>99. Spezial-Platte für 2 Personen</b>                       | <b>48,00 €</b> |
| <b>Gyros, 2 Kalamari, 2 Steaks, 2 Scampis,<br/>2 Souvlaki,</b> |                |
| Pommes, Reis, Zaziki und gem. Salat                            |                |
| <b>100. Spezial-Platte für 4 Personen</b>                      | <b>93,00 €</b> |

*Alle Änderungen außer Pommes und Reis*

*Aufpreis 2,00 €*

*mit Bauernsalat anstelle von angegebenem Salat*

*Aufpreis 2,00 €*

***Alle Speisen auch zum Mitnehmen!***

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## **Pfannengerichte**

- 74. Gyros Tiganaki** mit hausgemachter Sauce und Käse überbacken, Pommes und gem. Salat **17,90 €**
- 75. Schweinemedallions Tiganaki** mit hausgemachter Sauce und Käse überbacken, Pommes und gem. Salat **18,10 €**
- 76. Schweinefilet Tiganaki** mit hausgemachter Sauce und Käse überbacken, Pommes und gem. Salat **18,80 €**



## **Aus dem Backofen**

- 102. Lammhaxen** mit Spaghetti und gem. Salat **19,10 €**
- 103. Lammhaxen** mit grünen Bohnen, dazu Weißbrot **19,10 €**
- 104. Lammhaxen** mit Riesenbohnen, dazu Weißbrot **19,10 €**
- 105. Lammhaxen** mit Kritharaki und gem. Salat **19,10 €**
- 106. Gyros mit Kritharaki** <sup>1</sup> (Reisnudeln) mit Metaxa-Sauce, Käse überbacken und gem. Salat **17,10 €**
- 107. Gemüse-Platte (vegetarisches Gericht)** Broccoli, Blumenkohl, Bratkartoffeln, mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Weißbrot **16,90 €**

## **Für unsere kleinen Gäste** *(am Wochenende nur für Kinder)*

- 108. Gyros** mit Pommes und Salat **9,80 €**
- 109. Bifteki** (2 Stück) mit Pommes und Salat **9,80 €**
- 110. Schnitzel** mit Pommes und Salat **9,80 €**
- 111. Kalamari** mit Reis und Salat **10,20 €**

*Bereiten Sie Freude mit einem Geschenkgutschein!*

	Nr.: <input type="text"/>	Betrag €: <input type="text"/>	
	Betrag in Buchstaben <input type="text"/>		
	Überreicht durch <input type="text"/>		
	Datum/Unterschrift <input type="text"/>		
	Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld eingelöst werden und ist gültig bis: <input type="text"/>		

Poseidon

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## Warme Getränke

519. Tasse Kaffee <sup>10</sup>	3,10 €
520. Cappuccino <sup>10</sup>	3,50 €
521. Espresso <sup>10</sup>	2,70 €
522. Milchkaffee <sup>10</sup>	3,50 €
523. Latte Macchiato <sup>10</sup>	3,50 €
524. Glas Tee	2,50 €
525. Griech. Mokka <sup>10</sup>	2,80 €
526. Espresso Macchiato <sup>10</sup>	2,90 €
530. Affogato <sup>10</sup>	4,30 €

## Alkoholfreie Getränke

124. Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
125. Coca Cola Light <sup>1,10,13</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
126. Cola Mix <sup>1,10</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
127. Bitter Lemon <sup>12</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
128. Zitronenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
129. Fanta <sup>1</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
130. Mineralwasser	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
131. Mineralwasser still (Flasche)	0,2 l	2,60 €	0,5 l Fl.	4,20 €

## Weinschorle

132. Weinschorle rot <sup>0</sup>	0,4 l	4,60 €
133. Weinschorle weiß <sup>0</sup>	0,4 l	4,60 €

## Säfte und Schorlen

134. Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,20 €
135. Apfelsaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
136. Orangensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,20 €
137. Orangensaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
138. Traubensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,20 €
139. Traubensaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
140. Maracuja Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,20 €
141. Maracujaschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
121. Johannisbeersaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,20 €
119. Johannisbeerschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €

<sup>0</sup> enthält Sulfite, <sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel,  
<sup>10</sup> koffeinhaltig, <sup>12</sup> chininhaltig, <sup>13</sup> Süßungsmittel

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## **Longdrinks**

---

142. Wodka-Lemon <sup>12</sup>	4 cl	6,20 €
143. Bacardi-Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	6,20 €
144. Bacardi-Orangensaft	4 cl	6,20 €
146. Whiskey-Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	6,20 €
148. Campari-Orange <sup>1</sup>	4 cl	6,20 €

## **Aperitifs**

---

147. Martini	4 cl	4,00 €
148. Aperol Spritz		6,90 €
148. Poseidon Cocktail		6,20 €
148. Ramazzotti Rosato Cocktail		6,90 €
148. Lilet		6,90 €

## **Spirituosen**

---

149. Tsipouro	2 cl	3,00 €
150. Ouzo-Plomari	2 cl	3,00 €
151. Jägermeister	2 cl	3,10 €
152. Williamsbirne	2 cl	3,10 €
153. Ramazzotti	4 cl	4,20 €
156. Ouzo	2 cl	2,50 €
157. Metaxa *****	2 cl	3,50 €
158. Metaxa *****	2 cl	4,00 €
159. Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	5,50 €

## **Liköre**

---

160. Baileys	4 cl	5,40 €
161. Bananenlikör	2 cl	2,90 €
162. Amaretto	2 cl	2,90 €

## **Biere**

---

163. Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20 €
165. Pils (Flasche)	0,3 l	3,50 €
166. Helles Bier	0,5 l	4,00 €
167. Weizen	0,5 l	4,20 €
168. Leichtes Weizen	0,5 l	4,20 €
169. Dunkles Weizen	0,5 l	4,20 €
170. Cola-Weizen <sup>1,10</sup>	0,5 l	4,20 €
171. Russenhalbe	0,5 l	4,20 €
172. Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,00 €
173. Dunkles Bier	0,5 l	4,00 €
174. Radler	0,5 l	4,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## **Griechische offene Weine**

---

### **Weiss**

<b>154. Samos</b> ° süßer Likörwein	<b>0,25 l</b>	<b>5,40 €</b>
<b>175. Retsina</b> ° traditioneller naturgeharzter Weißwein	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>176. Kleoni</b> ° trockener Weißwein aus der Region von Patras (Pelopones)	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>177. Imiglikos</b> ° lieblich	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>178. Makedonikos</b> ° halbtrocken	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>179. Demestika</b> ° trockener Weißwein	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>

### **Rot**

<b>155. Mavrodaphne</b> ° süßer Likörwein	<b>0,25 l</b>	<b>5,40 €</b>
<b>180. Kleoni</b> ° trockener Rotwein aus der Region von Patras (Pelopones)	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>181. Imiglikos</b> ° lieblich	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>182. Makedonikos</b> ° halbtrocken	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>184. Demestika</b> ° trockener Rotwein	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>

### **Rosé**

<b>185. Retsina</b> ° traditioneller naturgeharzter Wein	<b>0,25 l</b>	<b>4,90 €</b>
--	---------------	---------------

## **Besondere griechische Flaschenweine**

---

<b>207. Thema Pavlidis</b> ° rot	<b>0,75 l</b>	<b>28,90 €</b>
<b>208. Thema Pavlidis</b> ° weiß Beide Weine haben reiches Meeresaroma aus einzigartigen Weinsorten. Eine der Bestseller griechischer Weine.	<b>0,75 l</b>	<b>28,90 €</b>
<b>209. Kyr Gianni</b> ° rot Aromen von Erdbeere, Kirsche und Rose verbunden mit zarten Noten von Vanille aus dem Fass. Trotz seiner Jugend offenbaren die aromatische Kraft und die Struktur der Tannine einen Wein mit Charakter und großem Alterungspotential, das Produkt eines langen Jahres.	<b>0,75 l</b>	<b>29,90 €</b>
<b>198. Kyr Gianni</b> ° weiß Runder, reicher Körper mit einem kühlen aromatischem Charakter. Harmonische Verbindung der Eigenschaften der beiden Rebsorten mit besonderer Formalität dank des bergigen Ursprungs. Noten von Rose, reifem Pfirsich, Aprikose und einem Hauch Litschi. Der Mund folgt treu dem oben genannten Charakter, während Vanille und Tabak eine aromatische Präsenz haben. Er passt hervorragend zu kühlen Salaten mit Zitrusdressing, gegrilltem Fisch, gegrilltem Hähnchen und gelbem Käse	<b>0,75 l</b>	<b>29,90 €</b>

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.

## Griechische Flaschenweine

### Weißweine 0,75 l

145. Samos <sup>0</sup> süßer Likörwein		16,50 €
186. Retsina <sup>0</sup> traditioneller naturgeharzter Weißwein		15,40 €
187. Imiglikos <sup>0</sup> lieblicher Wein		15,40 €
188. Kleoni <sup>0</sup> trockener Weißwein aus der Region von Patras (Pelopones)		15,40 €
189. Makedonikos <sup>0</sup> halbtrockener, blumiger Weißwein aus der Region von Makedonia (Nordgriechenland)		15,60 €
190. Demestika <sup>0</sup> , trocken		15,40 €
199. Retsina Kechribari <sup>0</sup> trockener Weißwein	0,5 l	12,40 €

### Roseweine 0,75 l

192. Retsina Rosé <sup>0</sup> traditioneller naturgeharzter Wein		15,40 €
--	--	---------

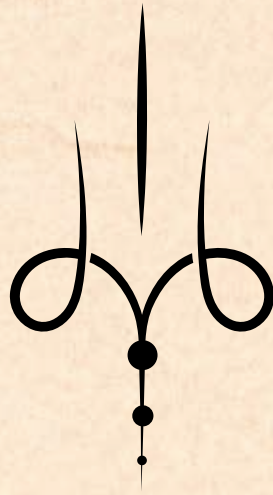
### Rotweine 0,75 l

193. Kleoni <sup>0</sup> trockener Rotwein aus der Region von Patras (Pelopones)		15,40 €
194. Imiglikos <sup>0</sup> lieblicher Wein		15,40 €
195. Makedonikos <sup>0</sup> halbtrockener, fruchtiger Rotwein aus der Region von Makedonia (Nordgriechenland)		15,60 €
196. Naoussa <sup>0</sup> trockener Qualitätswein aus der Region von Naoussa (Nordgriechenland) von der Rebsorte Xinomavro		16,50 €
197. Demestika <sup>0</sup> , trocken		15,40 €
206. Mavrodaphne <sup>0</sup> süßer Likörwein		16,50 €

## Sekt

202. Asti Cinzano	0,75 l	19,00 €
203. Henkel Trocken	0,75 l	17,00 €
206. Prosecco	0,75 l	19,00 €
205. Prosecco Piccolo	0,2 l	6,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.



*Liebe Gäste,*

*wir begrüßen Sie im Poseidon,  
einem Ort, der die Essenz der griechischen Mythologie  
und Genuss vereint.*

*Unser Restaurant ist benannt nach Poseidon,  
dem mächtigen Gott des Meeres und der Gewässer.  
Poseidon, in der griechischen Mythologie oft als majestätischer  
Mann mit einem Dreizack dargestellt, herrscht über die Ozeane  
und symbolisiert Stärke, Furchtlosigkeit und Abenteuer.*

*Poseidon ist nicht nur der Beschützer der Ozeane,  
sondern auch ein Liebhaber von köstlichen Speisen  
und erlesenem Wein.*

*Bei uns im Restaurant Poseidon  
feiern wir diese kulinarische Leidenschaft  
und nehmen Sie mit auf eine geschmackliche Reise  
durch die Vielfalt Griechenlands.*

*Genießen Sie nicht nur erstklassige Gerichte,  
sondern erleben Sie auch die herzliche Gastfreundschaft,  
die Griechenland auszeichnet.*

*Willkommen im Poseidon –  
hier servieren wir Ihnen Griechenland auf dem Teller!*