

**SEHR GEEHRTER GAST,
herzlich willkommen**

im

POSEIDON

**in klimatisierten Räumen,
das mit Atmosphäre und Gastlichkeit
dazu beitragen möchte,
Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.**

**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 Olymp
beeinflusste tief das religiöse und künstlerische Denken
des alten griechischen Volkes,
dessen Erbe uns heute überliefert ist.**

www.duisburg-poseidon.de



Seit 1996



ICH LERNE GRIECHISCH!

KALIMERA	=	Guten Morgen
KALISPERA	=	Guten Abend
KALINICHTA	=	Gute Nacht
JA SOU	=	Hallo
TI KANIS?	=	Wie geht es Dir?
ISSE KALA?	=	Geht es Dir gut?
PINAO	=	Ich habe Hunger
POLI OREO	=	Sehr gut
EPHARISTO	=	Danke
JA MAS	=	Prost
TON LOGARIASMO	=	Die Rechnung
PARAKALO	=	Bitte
ANTIO	=	Auf Wiedersehen

Spezialitäten-Restaurants schießen wie Pilze nach einem Sommerregen an allen Ecken und Enden bei uns aus dem Boden. Führend in unseren Regionen sind jugoslawische Gerichte., Pizze aus Italien; auch die französische und chinesische Küche werden vom deutschen Gaumen sehr geschätzt. Nur ein Land findet sich noch sehr selten auf der Palette der fremdländischen Küchen: Griechenland. Dabei liegt es keineswegs »so aus der Welt«. Genaugenommen verbindet uns mit Griechenland eigentlich sehr viel mehr als mit dem fernen China. Nicht nur, daß uns verwandtschaftliche Bande zusammenhalten - 1832 bestieg Prinz Otto von Bayern als erster griechischer König den Thron - auch die Wiege unserer abendländischen Kultur stand bekanntlich auf dem Peloponnes.

Gut 150 Jahre ist es her, daß Goethe in seiner »Iphigenie« das klassische Griechenland wiederentdeckt hat und der ebenso schon klassisch gewordene Spruch »Das Land der Griechen mit der Seele suchend« ist bekannt! Deshalb wird es allmählich Zeit, auch die irdischen Freuden Griechenlands zu suchen. Und dazu gehören eben nicht nur zehn von zwölf Monaten im Jahr die Sonne und ein ewiger Bilderbuchhimmel, sondern auch die griechische Küche. Wer erst einmal den Deckel von einem hellenischen Kochtopf aufgehoben hat, wird auch in Zukunft das Land der Griechen nicht mehr nur mit der Seele suchen. Die mannigfaltigen Gaumenfreuden sind, wer sie erst einmal »erkocht« hat, durchaus auch als Geschenk der so zahlreichen griechischen Götter zu betrachten.

Das Essen ist für den Griechen nicht nur zum Sattwerden da. Gesellig, wie alle Orientalen, und in griechischen Adern fließt genügend orientalisches Blut, ist das Mahl für ihn Grund, entweder seine besten Freunde oder seine Familie, am liebsten jedoch beide, um sich zu versammeln. Gelegenheiten dafür nimmt er jederzeit und unbedenklich wahr.

Essen bedeutet Trinken. Essen und Trinken bedeutet Reden. Und Essen, Trinken und Reden bedeutet in Griechenland auch noch meist Musik und Tanz.

-
- | | |
|--------------------------------|---|
| * 1 „mit Konservierungsstoff“ | * 9 „mit Milcheiweiß“ |
| * 2 „mit Farbstoff“ | * 10 „koffeinhaltig“ |
| * 3 „mit Antioxidationsmittel“ | * 11 „chininhaltig“ |
| * 4 „mit Geschmacksverstärker“ | * 12 „mit kakaohaltiger Fettglasur“ |
| * 5 „geschwefelt“ | * 13 „mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln“ |
| * 6 „geschwärzt“ | (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, z.B. bei Mannit, Sorbit, Xylit, Isomalt, Maltit und Lactit) |
| * 7 „gewachst“ | * 14 „mit Süßungsmittel“ oder „Süßungsmitteln“ |
| * 8 „mit Phosphat“ | * 15 „enthält eine Phenylalaninquelle“ (bei der Verwertung von Aspartam) |

Nur mittwochs!

FRISCHER FISCH

(Solange der Vorrat reicht.)

VORSPEISEN

JAVRO
(SARDELLEN GEBRATEN) € 9,50

KALAMARAKIA
(BABY KALAMARIS GEBRATEN) € 11,50

HAUPTGERICHTE

TSIPOURA (DORADE ROYAL)
mit Beilage nach Wahl
und Salat in Olivenöl € 18,50

GLOSSA (SEEZUNGE)
in der Pfanne mit Beilage nach Wahl
und Salat in Olivenöl € 23,50

KALAMARAKIA
(BABY KALAMARIS GEBRATEN)
mit Beilage nach Wahl
und Salat in Olivenöl € 15,50

JAVRO (SARDELLEN GEBRATEN)
mit Beilage nach Wahl
und Salat in Olivenöl € 13,50

KALTE VORSPEISEN

1)	OLIVEN mit Peperoni eingelegt, mit frischen Zwiebeln	€ 3,50
2)	MELITSANOSALATA (Auberginen-Salat) aus frischen Auberginen und Knoblauch (hausgemacht)	€ 5,50
3)	ZAZIKI aus frischem griechischen Sahnejoghurt mit Knoblauch und Kräutern (hausgemacht)	€ 4,50
4)	TARAMA (geschlagene Fischrogen) (hausgemacht)	€ 4,50
5)	FETA (Schafskäse natur) mit Olivenöl und Zwiebeln	€ 6,50
6)	CHTIPITI Schafskäsemousse mit pikanten Zutaten	€ 4,50
7)	OKTOPUS-KALAMARI-SALAT (frisch) (hausgemacht)	€ 6,50
8)	SARDELLEN filetierte Sardellen mariniert, in Kräutern eingelegt	€ 6,50
9)	MESES PIKILIA (versch. kalte Vorspeisen, siehe Nr. 2, 3, 4, 5, 7) für eine Person	€ 11,50
	für zwei Personen	€ 23,00

WARMER VORSPEISEN

10)	SAGANAKI (gebackener Schafskäse) mit Tomaten und Krautsalat	€ 6,50
11)	FOLIEN-SAGANAKI (gegrillter Schafskäse in Folie) mit frischen Tomaten und Oregano	€ 6,50
12)	MELITSANES (Auberginen) gebraten mit hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Schafskäse	€ 6,50
13)	DOLMADAKIA (Weinblätter) gefüllt mit Reis und Zaziki	€ 6,50
14)	MELITSANES (Auberginen) gebraten, mit Zaziki	€ 6,50
15)	KOLOKITHAKIA (Zucchini) gebraten, mit Zaziki	€ 6,50
16)	PITAKIA (Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse)	€ 6,50
17)	GARIDES (Scampis) mit hausgemachter Tomatensauce und Käse überbacken	€ 9,50
18)	MANITARIA (Champignons) frische Champignons aus der Pfanne mit Zwiebeln und Knoblauch in einer Rahmsauce und Käse	€ 8,00
19)	PIPERIES (Peperoni) gebraten mit Knoblauchsauce	€ 6,50
20)	FLORINIS (eingelegte rote Paprika) vom Grill, gefüllt mit Schafskäse und frischem Knoblauch	€ 7,50
21)	MESES PIKILIA (versch. warme Vorspeisen, siehe Nr. 10, 13, 14, 15, 19) für eine Person	€ 12,50
	für zwei Personen	€ 24,00

SUPPEN

22)	GRIECHISCHE BOHNENSUPPE	€ 3,50
23)	HÜHNERSUPPE	€ 3,50
24)	ZWIEBELSUPPE *4	€ 3,50
25)	GULASCHSUPPE *4	€ 3,50
26)	TOMATENSUPPE *4	€ 3,50

* 4) mit Geschmacksverstärker

SALATE

27)	GRIECHISCHER BAUERN Salat frischer Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni mit Dressing-Sauce	€ 8,50
28)	HORIATIKI (Poseidon-Salat) Original griechischer Bauernsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse in Olivenöl	€ 9,50
29)	THUNFISCH-SALAT Eisbergsalat, Zwiebeln, Thunfisch in Öl und Essig	€ 9,50
30)	HÄHNCHENBRUSTFILET auf Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Joghurt-Dressing	€ 11,50
31)	KLEINER HORIATIKI Bauernsalat, Oliven, Tomaten, Gurken, Schafskäse, in Olivenöl	€ 5,50
32)	EINGELEGTE SARDELLEN auf Salat Eisbergsalat, Lolo Rosso, Paprika, Balsamico-Dressing	€ 10,50
33)	PUTENBRUSTFILET auf Salat Eisbergsalat, Lolo Rosso, Paprika, frischen Champignons aus der Pfanne, Balsamico-Dressing	€ 12,50
34)	SCAMPIS eingelegt auf gemischtem Salat Eisbergsalat, Lolo Rosso, Paprika, Balsamico-Dressing	€ 15,50

BEILAGEN

35)	POMMES FRITES	€ 3,00
36)	REIS MIT TOMATENSAUCE	€ 3,00
37)	PATATAKIA (Scheibenkartoffeln)	€ 3,50
38)	FOLIENKARTOFFEL mit Zaziki	€ 4,50
39)	GEMÜSEREIS (hausgemacht)	€ 4,50
40)	GIGANTES Dicke Bohnen	€ 4,50
41)	GRÜNE BOHNEN	€ 4,50
42)	BAMJES (Okraschoten)	€ 4,50
43)	KRITHARAKI (Griechische Reismudeln)	€ 4,50
44)	BLATTSPINAT	€ 4,50
45)	ERBSEN, MÖHREN, KARTOFFELN	€ 4,50
46)	BRIAM aus frischem Gemüse, aus dem Backofen, auf griech. Art des Hauses	€ 6,50

SAUCEN

47)	GRIECH. PIKANTE SAUCE	€ 3,50
48)	METAXA-SAUCE	€ 3,50
49)	BEARNAISE-SAUCE	€ 3,50
50)	PFEFFER-SAUCE	€ 3,50
51)	SENF-SAUCE	€ 3,50

FÜR KALORIENBEWUSSTE

52)	SUVLAKI (Fleischspieß) aus Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, mit Gemüserais (hausgemacht) und Salat	€ 17,50
53)	PUTENBRUSTFILET vom Grill gefüllt mit Spinat und Schafskäse mit Gemüserais (hausgemacht) und Salat	€ 17,50
54)	SCAMPIS aus der Pfanne (ohne Schale) in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Zitronen Gemüserais (hausgemacht) und Salat	€ 19,50

FISCHGERICHTE

55)	FORELLE vom Grill mit Scheibenkartoffeln und Salat	€	15,50
56)	ZANDERCHFILET aus der Pfanne mit Scheibenkartoffeln und Salat	€	17,50
57)	SEEZUNGENFILET (Atlantic) aus der Pfanne, mit Gemüsereis (hausgemacht) und Salat	€	17,50
58)	KALAMARIA (Tintenfischringe) mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	15,50
59)	LACHS-STEAK vom Grill mit Folienkartoffel, Kräuterbutter und Salat	€	17,50
60)	SCAMPIS (in Schale), gegrillt mit Sauce, Butterreis, Broccoli und Salat	€	19,50
61)	SCAMPIS (ohne Schale), in der Pfanne gebraten, in Knoblauchsauce, Butterreis, Broccoli und Salat	€	20,50
62)	SAGANAKI (Scampis ohne Schale) in der Pfanne gebraten, Spezielsauce, Schafskäse, Butterreis, Broccoli und Salat	€	20,50
63)	FISCHPLATTE für zwei Personen Kalamaria (Tintenfischringe), 2 Lachssteak, 4 Scampis mit Sauce, PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	41,50

SCHNITZEL

64)	SCHNITZEL (Wiener Art) nach Art des Hauses, mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	12,50
65)	SCHNITZEL (Jägerart) nach Art des Hauses, mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50
66)	SCHNITZEL (Zigeunerart) nach Art des Hauses, mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50
67)	SCHNITZEL (Putenbrustfilet) mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

68)	CONAN-TELLER Schnitzel (Wiener Art) mit Pommes frites und Salat	€	8,50
69)	RUFFY-TELLER Gyros mit Pommes frites und Salat	€	8,50
70)	SON GOKU-TELLER Suzukarkia (Hackbällchen) mit Pommes frites und Salat	€	8,50
71)	TSUBASA-TELLER Steak mit Pommes frites und Salat	€	8,50
72)	YU-GI-OH-TELLER Suvlaki (Fleischspieß) mit Pommes frites und Salat	€	8,50

GRILL-SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

73)	GYROS (geschnetzeltes Fleisch), mit Pommes frites und Salat	€	11,50
74)	GYROS MIT ZAZIKI mit Pommes frites und Salat	€	12,50
75)	GYROS MIT METAXASAUCE mit Käse überbacken, PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50
76)	GYROS MIT BEARNAISE-SAUCE PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,00
77)	GYROS SPEZIAL mit frischen Tomaten, Paprika, Tomatensauce, Käse überbacken und geriebenem Schafskäse PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50
78)	ZWEI STEAKS MIT KRÄUTERBUTTER mit Pommes frites und Salat	€	12,50
79)	ZWEI STEAKS MIT METAXASAUCE PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,00
80)	ZWEI STEAKS MIT SENF-SAUCE PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,00
81)	HAWAII-STEAKS mit Ananas und Käse überbacken, Pommes frites und Salat	€	14,50
82)	2 STEAKS Bearnaisesauce, Käse überbacken, Pommes frites und Salat	€	14,50
83)	SUVLAKI (Fleischspieß) 2 Suvlaki mit Pommes frites und Salat	€	12,50
84)	GYROS MIT SUVLAKI 1 Suvlaki, Gyros, Pommes frites und Salat	€	14,50
85)	SUZUKAKIA (Hackfleischbällchen) mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50
86)	BIFTEKI (Hacksteak) mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites und Salat	€	13,50
87)	LEBER (vom Rind) mit gerösteten Zwiebeln Pommes frites und Salat	€	12,50
88)	LEBER (vom Rind) MIT METAXASAUCE mit PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	13,50
89)	Hähnchenbrustfilet vom Grill PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) und Salat	€	14,50

PLATTEN

- 90) **FILET-PLATTE POSEIDON**
2 Schweinefilets mit Gyros,
pikanter Sauce, Pommes frites und Salat € 16,50
- 91) **SOKRATES-PLATTE**
1 Suvlaki, 1 Steak, Gyros mit Zaziki,
Pommes frites und Salat € 16,50
- 92) **DELPHI-PLATTE**
1 Suvlaki, Gyros, 2 Lammkoteletts,
mit Zaziki, Pommes frites und Salat € 16,50
- 93) **APOLLON-PLATTE**
1 Suzuki, 1 Lammkotelett, Leber,
Gyros, mit Zaziki, Pommes frites und Salat € 16,50
- 94) **ODYSSEUS-PLATTE**
1 Steak, 1 Bifteki, 1 Leber, Gyros mit Zaziki,
Pommes frites und Salat € 16,50
- 95) **ZEUSS-PLATTE**
1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Lammkotelett
Zaziki, Pommes frites und Salat € 16,50
- 96) **AKROPOLIS-PLATTE**
2 Suzukia, 1 Suvlaki, Gyros, Zaziki,
Pommes frites und Salat € 16,50
- 97) **ARTEMIS-PLATTE**
1 Suvlaki, 1 Steak, 1 Leber, Gyros mit Zaziki,
Pommes frites und Salat € 16,50
- 98) **OLYMPIA-PLATTE**
Gyros, 2 Suvlaki, Zaziki,
Pommes frites und Salat € 16,50

PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- 99) **APHRODITI-PLATTE**
Vorspeise: 2 Zaziki
2 Suvlaki, 2 Steaks, 2 Suzukia, 2 Leber, Gyros,
PATATAKIA (Scheibenkartoffeln),
und Bauernsalat mit Olivenöl € 41,50
- 100) **KORFU-PLATTE**
2 Suvlaki, 2 Lammfilets, 2 Bifteki, Gyros und Zaziki
Beilagen: Grüne Bohnen, Pommes frites
und Bauernsalat mit Olivenöl € 43,50

PLATTEN FÜR VIER PERSONEN

- 101) **ATHEN-PLATTE**
Vorspeise: 4 Zaziki
4 Suvlaki, 4 Steaks, 4 Suzukia, 4 Leber, Gyros, Pommes frites
und Bauernsalat in Olivenöl € 79,00
- 102) **ARISTOTELES-PLATTE**
Vorspeise: verschiedene kalte Vorspeisen
4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, 4 Bifteki, 4 Steaks, Gyros, PATATAKIA
(Scheibenkartoffeln) und Bauernsalat in Olivenöl € 86,00
- 103) **POSEIDON-PLATTE (Filetplatte)**
4 Schweinefilet-Medaillons, 4 Rinderfilet, 4 Lammfilet, 2 Rumpsteak
Beilage: BRIAM (frischer Gemüseauflauf)
Bauernsalat in Olivenöl € 99,00

FILETS VOM SCHWEIN

- | | | |
|------|--|---------|
| 104) | SCHWEINEFILET mit Senfsauce,
Gemüsereis (hausgemacht) und Salat | € 18,50 |
| 105) | SUVLA FETA (Spießfilet) gegrillt
gefüllt mit Schafskäse,
frischem Paprika, Zwiebeln
Beilage: BRIAM (frisches Gemüse)
mit Sauce Bearnaise und Salat | € 19,50 |
| 106) | SCHWEINEFILET gefüllt mit Schafskäse,
Folienkartoffel mit Zaziki
und Salat | € 19,00 |
| 107) | SCHWEINEFILET mit Ananas,
Metaxa-Sauce und Käse überbacken,
dazu Folienkartoffel mit Zaziki
und Salat | € 19,00 |
| 108) | SCHWEINEFILET mit griechisch-pikanter
Sauce, PATATAKIA (Scheibenkartoffeln)
und Salat | € 18,50 |

STEAK + FILETS VOM RIND

- | | | |
|------|--|---------|
| 109) | RUMPSTEAK mit gerösteten Zwiebeln,
Champignons, Folienkartoffel
mit Zaziki und Salat | € 22,50 |
| 110) | RUMPSTEAK mit Senfsauce,
Gemüsereis (hausgemacht) und Salat | € 22,50 |
| 111) | PFEFFER-RUMPSTEAK mit Pfeffersauce
Beilage: Erbsen-Möhren-Kartoffeln
und Salat | € 22,50 |
| 112) | RINDERFILET mit Metaxasauce,
Folienkartoffel mit Zaziki und Salat | € 26,50 |
| 113) | RINDERFILET mit Pfeffersauce,
BRIAM (frisches Gemüse) und Salat | € 26,50 |
| 114) | RINDERFILET mit Senfsauce,
PATATAKIA (Scheibenkartoffeln)
Spinat und Salat | € 26,50 |
| 115) | RINDERFILET mit gerösteten
frischen Zwiebeln, Champignons,
Folienkartoffel mit Zaziki und Salat | € 26,50 |

VOM LAMM

- | | | |
|------|---|---------|
| 116) | LAMMKOTELETTS
Lammkoteletts, KRITHARAKI (Reisnudeln) und Salat | € 17,50 |
| 117) | LAMMKOTELETTS
Lammkoteletts mit Reisnudeln, Käse überbacken und Salat | € 17,50 |
| 118) | LAMMKOTELETTS
Lammkoteletts mit grünen oder dicken Bohnen und Salat | € 17,50 |
| 119) | LAMM-SPIESS
Lammfilet mit frischen Paprika und Zwiebeln,
Beilage: Erbsen-Möhren-Kartoffeln und Salat | € 23,50 |
| 120) | LAMMSPIESS von Lammfilet mit Senfsauce,
mit Käse überbacken, PATATAKIA (Scheibenkartoffeln) u. Salat | € 23,50 |
| 121) | LAMMFILET mit Metaxasauce
mit grünen Bohnen und Salat | € 23,50 |
| 122) | LAMMFILET mit Pfeffersauce,
Beilage: Erbsen-Möhren-Kartoffeln und Salat | € 23,50 |
| 123) | LAMMFILET mit Senfsauce,
PATATAKIA (Scheibenkartoffeln), Spinat und Salat | € 23,50 |

SPEZIALITÄT DES HAUSES AUS DER PFANNE

- 124) **GYROS-PFANNE** mit Metaxasauce,
PATATAKIA (Scheibenkartoffeln)
und Salat € 14,00
- 125) **HÄHNCHENBRUST-FILET** (kleingeschnitten)
mit verfeinerter Sahnesauce, **Broccoli**,
Butterreis und Salat € 18,50
- 126) **SCHWEINEFILET-MEDAILLONS**
in pikanter Sauce,
Folienkartoffel mit **Zaziki** und Salat € 18,50
- 127) **SCHWEINEFILET-MEDAILLONS**
in Metaxa-Sauce,
Folienkartoffel mit **Zaziki** und Salat € 18,50
- 128) **SCHWEINEFILET-MEDAILLONS**
in Senfsauce,
Folienkartoffel mit **Zaziki** und Salat € 18,50
- 129) **RINDERFILET**
kleingeschnitten in Metaxa-Sauce,
Folienkartoffel mit **Zaziki** und Salat € 26,50
- 130) **FEINSCHMECKERPFANNE**
1 Rinderfilet, 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet,
kleingeschnitten in einer **Spezialsauce**
und in **Wein** eingelegt
Beilage: BRIAM (frisches Gemüse) und Salat € 26,50
- 131) **RINDERFILET-MEDAILLONS**
(in **Wein** eingelegt) mit Sahnesauce,
PATATAKIA (Scheibenkartoffeln)
und Salat € 26,50
- 132) **RINDERFILET-MEDAILLONS**
mit frischen **Champignons**, **Paprika**, **Zwiebeln**,
Metaxa verfeinerter **Sahne-Sauce**,
Folienkartoffel mit **Zaziki** und Salat € 26,50
- 133) **PUTENBRUSTFILET** (kleingeschnitten)
mit verfeinerter **Senfsauce**
Gemüsereis (hausgemacht) und Salat € 18,50

AUS DEM BACKOFEN

- 134) **MOUSAKA** (Auflauf)
Kartoffeln, **Auberginen**, **Hackfleisch**,
mit einer **Creme Besamel**
und Salat € 13,50
- 135) **LAMMFLEISCH**
mit **KRITHARAKI** (Reisnudeln)
und Salat € 17,50
- 136) **LAMMFLEISCH** mit **BRIAM**
(frisches Gemüse) und Salat € 17,50
- 137) **LAMMFLEISCH**
mit dicken oder grünen **Bohnen**
und Salat € 17,50
- 138) **LAMMFLEISCH**
mit **BAMJES** (Okraschoten)
und Salat € 17,50
- 139) **STIFADO**
Lammfleisch mit kleinen **Zwiebeln**
in **Tomatensauce** und Salat € 17,50

NACHSPEISEN (DESSERT)

140)	GEMISCHTES EIS (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	€ 3,80
141)	GEMISCHTES EIS mit Sahne	€ 4,80
142)	VANILLE-EIS mit heißen Kirschen	€ 4,80
143)	VANILLE-EIS mit heißer Schokoladensauce	€ 4,80
144)	BAKLAVA (aus dem Backofen), Blätterteig mit Honig, Nüssen und Vanilleeis	€ 5,50
145)	HALVAS (Griechische Süßspeise) mit Zitrone und Zimt	€ 4,80
146)	GRIECH. SAHNE-JOGHURT mit Walnüssen und Honig	€ 4,80
147)	GRIECH. SAHNE-JOGHURT mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€ 4,80
148)	KERASSI (Kirschen-Sirup-Löffelkompott) auf griech. Sahne-Joghurt	€ 4,80

WARME GETRÄNKE

149)	GRIECHISCHER MOKKA	€ 2,00
150)	ESPRESSO	€ 2,00
151)	TASSE KAFFEE	€ 2,00
152)	TASSE TEE	€ 2,00
153)	TASSE CAPUCCINO	€ 3,00
154)	LATTE MACCHIATO	€ 3,50

SPIRITUOSEN

155)	OUZO, 2 cl	€ 1,50
156)	ROTER OUZO Mix-Getränk des Hauses, 2 cl	€ 1,50
157)	OUZO auf Eis, 4 cl	€ 3,00
158)	SELBSTGEBRANNTER OUZO, Tsipuro, 2 cl	€ 3,00
159)	APEROL (Sekt u. Mineralwasser), 0,1 l	€ 4,50
160)	CAMPARI mit Soda oder Orangensaft, 0,2 l	€ 4,00
161)	SHERRY DRY, 5 cl	€ 4,00
162)	SHERRY MEDIUM, 5 cl	€ 4,00
163)	WODKA LEMON *11, 0,2 l	€ 5,00
164)	JOHNNIE WALKER mit Cola *2,10, 0,2 l	€ 5,00
165)	REMY MARTIN, 2 cl	€ 3,00
166)	BACARDI COLA *2,10, 0,2 l	€ 5,00
167)	FERNET-BRANCA, 2 cl	€ 2,00
168)	UNDERBERG, 2 cl	€ 2,00
169)	MALTESER, 2 cl	€ 2,00
170)	JÄGERMEISTER, 2 cl	€ 2,00
171)	GENEVER, 2 cl	€ 2,00
172)	KORN, 2 cl	€ 1,50
173)	RUM, 2 cl	€ 1,50
174)	WILLIAMS, 2 cl	€ 2,00
175)	MARTINI auf Eis Bianco oder Rosso, 5 cl	€ 4,00
176)	BAILEYS (Irish Cream) auf Eis, 2 cl	€ 2,50
177)	RAMAZOTTI auf Eis, 4 cl	€ 3,50
178)	METAXA, 5 Sterne, 2 cl	€ 2,50
179)	METAXA, 7 Sterne, 2 cl	€ 3,00
180)	METAXA, 40 Jahre, 2 cl	€ 3,50
181)	METAXA, 50 Jahre, 2 cl	€ 4,00
182)	METAXA flambiert, 2 cl	€ 3,50
183)	METAXA, 100 Jahre, 2 cl	€ 5,50

SEKT

184)	FREIXENET	0,7 l	€ 17,50
185)	ASTI CINZANO	0,7 l	€ 17,50
186)	PICCOLO	0,2 l	€ 6,50
187)	ASTI CINZANO	0,2 l	€ 6,50

BIERE

188)	DIEBELS ALT, 0,3 l	€ 2,20
189)	KÖNIG PILSENER 0,3 l	€ 2,20
190)	WEIZENBIER (Erdinger), 0,5 l Weißbier	€ 3,50

ALKOHOLFREIE BIERE

191)	WEIZENBIER (Erdinger), 0,5 l	€ 3,50
192)	KÖNIG PILSENER, alkoholfrei 0,33 l Flasche	€ 3,00
193)	MALZBIER, 0,2 l (VITA MALZ)	€ 1,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

194)	COCA-COLA *2,10, 0,3 l	€ 2,20
195)	COCA-COLA light *1,2,10,14,15 0,3 l	€ 2,20
196)	FANTA *1,2, 0,3 l	€ 2,20
197)	SPRITE *1, 0,3 l	€ 2,20
198)	APFELSCHORLE, 0,3 l	€ 2,20
199)	ORANGENSAFT, 0,2 l	€ 1,90
200)	APFELSAFT, 0,2 l	€ 1,90
201)	MARACUJA-SAFT, 0,2 l	€ 1,90
202)	MINERALWASSER 0,25 l Flasche	€ 1,90
	0,7 l Flasche	€ 5,70
202a)	GRIECH. STILLES WASSER 0,2 l	€ 1,40
203)	BITTER LEMON *11 0,2 l	€ 1,90

VOM FASS:

204) Rotwein Cabernet Sauvignon (trocken)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
205) Weisswein (trocken)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
206) Roséwein (trocken)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00

OFFENE ROTWEINE:

207) Imiglikos (lieblich)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
208) Mavrodaphne (süß)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
209) NAOUSA (trocken)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00

OFFENE WEISSWEINE:

210) IMIGLIKOS (lieblich)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
211) RETSINA (geharzt)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00
212) SAMOS (süß)	0,2 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 7,00

NEW WINES OF GREECE



ROTWEINE:

- | | | | |
|------|--|-------------------|----------------|
| 213) | Mova; Kokkalis; 14%
g.g.A. aus Peloponnes, trocken
Agioritiko, Cabernet Sauvignon | 750 ml Fl. | € 29,50 |
| 214) | Merlot Mediterra; 12,5%
g.g.A. aus Kreta, trocken
Merlot | 750 ml Fl. | € 18,50 |
| 215) | Anemos; Palivou Estate; 13%
g.g.A. aus Nemea, trocken
Agioritiko | 750 ml Fl. | € 15,50 |

ROSÉWEINE:

- | | | | |
|------|---|-------------------|----------------|
| 216) | Adoli; Ghis; Antonopoulos; 13,5%
g.g.A. aus Achaia, halbtrocken
Cabernet Sauvignon | 750 ml Fl. | € 19,50 |
| 217) | Ktima Rosé; Avantis, Estate; 12,5%
g.g.A. aus Evvia, trocken
Syrah, Grenach Rouge | 750 ml Fl. | € 21,50 |

WEISSWEINE:

- | | | | |
|------|--|-------------------|----------------|
| 218) | Biblia Chora; 14,5%
g.g.A. aus Kavala, trocken
Sauvignon Blanc, Assyrtico | 750 ml Fl. | € 27,50 |
| 219) | Chardonnay; Mediterra; 12,5%
g.g.A. aus Kreta, trocken
Chardonnay | 750 ml Fl. | € 17,50 |
| 220) | Anemos; Palivou Estate; 12,5%
g.g.A. aus Nemea, trocken
Roditis | 750 ml Fl. | € 15,50 |

**UNSERE GÄSTE
WERDEN
WIE IN GRIECHENLAND ÜBLICH
HERVORRAGEND BEWIRTET.
SIE SOLLTEN SICH WOHLFÜHLEN
WIE EIN KÖNIG.**

DAFÜR GARANTIEREN WIR!

WIR BIETEN AN:

**HERVORRAGENDE KÜCHE
MIT GRIECHISCHEN SPEZIALITÄTEN**

ESSEN ZUM MITNEHMEN

**GESELLSCHAFTSECKE
BIS 30 PERSONEN**

BUNDESKEGELBAHN

Öffnungszeiten:

Montags bis samstags von 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr.

Auf Vorbestellung ab 10 Personen mittags geöffnet.

Sonn- und feiertags von 12.00 bis 24.00 Uhr (durchgehend).

Warme Küche bis 23.00 Uhr.

Auf alle Gerichte außer Haus gewähren wir 10 % Rabatt.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Inhaber: Dimitrios Tsakiridis

www.duisburg-poseidon.de