



Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant.

Unser Haus und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.

Unsere griechische Küche erwartet Ihre Wünsche und wird alle Speisen
frisch nach griechischen Rezepten zubereiten.

Für eventuelle Wartezeiten bitten wir daher um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen,
Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Sollten Sie besondere Wünsche haben,
so wenden Sie sich vertrauensvoll an die Bedienung.

**Wir wünschen Ihnen
KALI OREXI !**

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!

Aperitif

225 Glas Prosecco		0,1l.	5,00 €
212 Prosecco mit Aperol^B		0,1l.	5,90 €
226 Martini bianco		5 cl.	4,90 €
227 Martini rosso		5 cl.	4,90 €
228 Martini dry		5 cl.	4,90 €
231 Campari^B	25%	4 cl.	6,00 €
231 Campari^{B,J} mit Orangensaft	25%	4 cl.	7,00 €
233 Campari^B mit Soda	25%	4 cl.	7,00 €
234 Sherry dry	30%	4 cl.	5,00 €
235 Sherry medium	30%	4 cl.	5,00 €
236 Griech. Rosenlikör^{B,J}	25%	2 cl.	4,80 €
237 Griech. Bananenlikör^{B,J}	30%	2 cl.	4,80 €
239 Amaretto DiSaronno	28%	2 cl.	4,80 €
230 Ouzo Typ. griech. Anis-Aperitif	38%	2 cl.	2,60 €



kalte Vorspeisen

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 001 Tzatziki ⁶ hausgemacht
Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,00 € | 021 Mpriam ⁶
griech. Gemüse mit Kartoffeln,
Schafskäse, Knoblauch | 10,70 € |
| 008 Schwarze Oliven | 5,50 € | 003 Peperoni vom Grill ⁶
mit feiner Knoblauchsoße | 6,90 € |
| 006 Tirosalata scharf ⁶
Schafskäse - Salat a 'la Creme | 6,00 € | 015 Gebratene Zucchini ^{6,9}
mit Tzatziki | 8,50 € |
| 007 Oktopussalat ² | 10,00 € | 010 Moussaka (griech. Auflauf) ⁶
Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln
mit Eiersoße überbacken | 9,30 € |
| 011 Griechische Vorspeisenplatte ^{2,6,C}
verschiedene kalte Vorspeisen
für 1 Person | 12,00 € | 012 Vorspeisenplatte a 'la Chef ^{2,6,9}
verschiedene Vorspeisen (kalt und warm)
für 1 Person | 13,00 € |
| | 19,00 € | für 2 Personen | 23,50 € |
| 014 Tarama ^{2,C}
griech. Kaviarcreme | 7,00 € | | |

warme Vorspeisen

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| 002 Dolmades ^{6,F} hausgemacht
Weinblätter mit Reis und Hackfleisch
gefüllt (warm serviert) | 8,00 € | 013 Spanakotiropitakia ⁶
Blätterteig gefüllt mit Spinat
und Schafskäse | 8,50 € |
| 004 Auberginen ⁶
gebraten mit Tzatziki | 8,50 € | 016 Scampi Saganaki ^{3,6}
mit Käse und Tomatensoße überbacken | 12,00 € |
| 005 Vorspeisenplatte vom Grill ^{6,9}
Auberginen, Zucchini, gefüllte Tomatenpaprika
mit Käse, Austernpilze,
Tzatziki, Halloumikäse | 12,90 € | 017 Gebratene rote Paprika ⁶
mit Schafskäse gefüllt | 9,00 € |
| 009 Kolokithokeftedes ^{6,9}
gebratene Zucchiniabällchen
mit Joghurt - Dip | 10,00 € | 018 Oktopus vom Grill ^{2,C}
(Polypenfisch) mit Balsamico | 14,00 € |
| | | 019 Tiropitakia ⁶
Blätterteig mit Schafskäse gefüllt | 8,50 € |



Hausgemachte Spezialitäten:

- Alle unsere Vorspeisen egal ob kalt oder warm sind bei uns selbst hergestellt! Zum Beispiel:
- die gefüllten Weinblätter
 - der Schafskäse (nach eigener Mischung)
 - unsere Blätterteigspeisen

Suppen

022 Hühnersuppe 6,20 €

023 Tomatencremesuppe ⁶ 6,50 €

Käse

026 Schafskäse vom Grill ^{6, F}
in Alufolie 8,50 €

027 Schafskäse ⁶ 8,00 €

028 Halloumi ⁶
original Zypriotischer Kräuterkäse
vom Grill auf Rucola mit Tomaten 9,00 €

029 Saganaki ⁶
gebackener Schafskäse 8,00 €

Salate

034 Poseidonsalat ^{1, 6, 9}
gem. Salat mit Oliven, Peperoni,
Schafskäse, Gyros und Pitabrot 13,50 €

033 Großer bunter Salatteller ¹
mit gegrillten Putenbruststreifen
und Baguette 14,50 €

036 Horiatiki ⁶
traditioneller griech. Bauernsalat
mit Schafskäse 10,50 €

037 Krautsalat 6,50 €

Beilagen

043 Reis in Tomatensoße ¹ 3,00 €

045 Riesenbohnen (warm serviert) ¹⁰ 7,00 €

047 Port. Pommes frites 4,70 €

048 Pitta ¹
griech. Fladenbrot 2,50 €

049 Folienkartoffel
gefüllt mit Tzatziki 6,70 €

050 Metaxa - oder Pfefferrahmsauce ⁶ 3,50 €



Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!

Spezialitäten vom Grill

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 057 Gyros & frittierte Kalamaria ^{1,2,6,11}
mit Tzatziki, Reis und kl. Salat | 16,70 € | 076 Plakateller ^{6,11}
1 Suwlaki, Gyros, Tzatziki,
kl. Salat und Pommes frites | 15,80 € |
| 058 Gyros ^{1,6}
mit Bauernsalat, Tzatziki und Reis | 15,50 € | 077 Souvlakia me Kotopoulo ^{1,6,11}
2 Souvlakia aus Hühnerbrust auf Holzspieße,
Pitabrot, Pommes frites, Tzatziki
und kl. Salat | 17,00 € |
| 056 Gyros in Metaxasoße ^{6,11}
mit Käse überbacken, Pommes frites
und Salat | 16,80 € | 084 Filetspieß vom Schwein ^{1,6,11}
2 Filetspieße mit Salat, Reis und Tzatziki | 17,80 € |
| 059 Delphiteller ^{1,6,11}
Kalbssteak, Schweinesteak, Filetspieß,
Tzatziki, kl. Salat und Reis | 17,00 € | 085 Putensteak vom Grill ^{1,11}
mit Kräuterbutter, Reis und gem. Salat | 16,80 € |
| 062 Suwlaki ^{1,6}
2 Fleischspieße mit Reis, Tzatziki
und Krautsalat | 15,50 € | 087 Aphrodite - Teller ^{1,6}
2 Lammkoteletts, 1 Suzuki, Leber,
Tzatziki, Bauernsalat und Reis | 17,00 € |
| 064 Suwlaki gefüllt mit Schafskäse ^{1,6}
mit Reis, Tzatziki und Krautsalat | 15,90 € | 088 Olympia - Teller ^{1,6,11}
1 Suwlaki, Schweinefilet, Suzuki,
1 Lammkotelett, Gyros, Tzatziki
gem. Salat und Reis | 18,00 € |
| 065 Gegrillte Rinderleber ^{6,11}
mit Kartoffeln, Tzatziki und kl. Salat | 15,90 € | 089 Trikolore - Teller ^{1,6,10}
1 Suwlaki, 1 Suzuki, Leber, Hähnchenbrust,
Tzatziki, grüne Bohnen und Reis | 17,90 € |
| 068 Dorfteller ^{1,6}
1 Schweinesteak, 1 Suwlaki, Gyros,
Bauernsalat, Tzatziki und Reis | 16,90 € | 091 Apollon - Teller ^{1,6,11}
1 Suzuki, 1 Filetspieß, 1 Schweinesteak,
Gyros, Leber, Tzatziki, kl. Salat, und Reis | 18,50 € |
| 069 Bifteki ^{1,6,11}
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt,
dazu Reis, Tzatziki und kl. Salat | 16,50 € | 095 Lamm - Teller ^{1,6}
5 Lammkoteletts mit Bauernsalat,
Tzatziki und Reis | 18,90 € |
| 061 Bifteki in Metaxasoße ^{6,11}
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt,
Pommes frites und kl. Salat | 16,90 € | 096 Zartes Lammfilet vom Grill ^{6,10,11}
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Kartoffeln,
grüne Bohnen und Salat | 23,50 € |
| 070 Poseidonteller ^{1,6}
1 Suwlaki, Putenbrustfilet, Schweinefilet,
Reis, Gemüse, Tzatziki und Krautsalat | 17,30 € | | |



Spezialitätenplatte für 2 Personen

- 098 Sirtakiplatte** ^{1,6}
2 x Lammkoteletts, 2 x Suzuki, 2 x Suwlaki, Leber, Gyros,
Bauernsalat, Tzatziki und Reis 45,00 €
- 099 Poseidonplatte** ^{1,2,3,6,11}
4 x Krabben, Kalamaria, 2 x Schweinsteaks, Gyros, Tzatziki,
Pommes frites, Reis und gem. Salat 45,00 €

Pfannengerichte

- 078 Argentinisches Rumpsteak** ^{10,11}
mit Kräuterbutter, Pommes frites, grünen Bohnen und Salat 22,90 €
- 079 Argentinisches Rinderfilet** ^{10,11}
mit Kräuterbutter, Kartoffeln, grünen Bohnen und Salat 24,90 €
- 080 Schweinefilet in Pfeffersoße** ^{6,F}
mit buntem Gemüse und Kartoffeln 18,90 €
- 081 Filetackia me Lemoni** vom Kalb ¹
Kalbsmedaillons in Zitronensoße mit Butterreis oder Kartoffeln 18,50 €
- 092 Schweinelendchen gefüllt** ^{6,F}
mit Schinken und Käse auf Rahmsoße mit Kartoffeln und Rosenkohl 18,50 €

Kleine Essenskunde:

Suwlaki ist ein Fleischspieß

Gyros (hausgemacht, nach eigener Kreation) ist kleingeschnitztes Fleisch vom Drehspieß

Tzatziki ist Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Suzuki ist ein Fleischküchle nach griechischer Art



Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen!

Kinderteller

- 450 1 Fleischspieß¹
mit Pommes frites und Reis 10,90 €
- 451 Schweineschnitzel
mit Pommes frites 10,90 €
- 453 Gyros
mit Pommes frites 10,90 €

Auflaufgerichte

- nach Hausfrauenart -

- 103 Moussaka (griech. Auflauf)^{6,9,11}
Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln mit
Eiersoße überbacken, dazu
einen gem. Salat 16,90 €

Alle Gerichte können anstatt mit Salat auch
mit unserem **Bauernsalat** (109) gegen einen
Aufpreis von 2,50 € serviert werden!

Spezialitäten aus dem Backofen vom Lamm

- 115 Stifado¹¹
geschmorte Lammhaxe mit
Schalottenzwiebeln und gem. Salat 18,70 €
- 116 Giuwetsi^{6,11}
geschmorte Lammhaxe mit Kritaraki
(griech. Nudelart), mit Schnittkäse
überbacken, dazu gem. Salat 18,70 €
- 117 Lammhaxe¹¹
geschmort mit griech. Kartoffeln
und gem. Salat 18,70 €
- 118 Lammhaxe^{10,11}
geschmort mit grünen Bohnen
und gem. Salat 18,70 €
- 120 Lammhaxe^{1,11}
geschmort mit Riesenbohnen
und gem. Salat 18,70 €

Unsere Erfahrung in der Zubereitung
dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen!
Lassen Sie sich verführen!



- Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer -

Fischgerichte

- | | | | | | |
|------------|--|---------|------------|---|---------|
| 123 | Gegrillter Loup de mer ^{2, 11}
(Wolfsbarsch) mit Butterkartoffeln,
Mandelbroccoli und Salat | 20,30 € | 144 | Seezungenfilets ^{2, 11}
frittiert oder aus der Pfanne,
mit Salat und Kartoffeln | 17,90 € |
| 122 | Dorade Royal vom Grill ^{2, 11}
(Goldbrasse) mit Kartoffeln,
buntem Gemüse und Salat | 20,30 € | 140 | Kalamaria mit Krabben ^{1, 2, 3, 11}
frittiert, dazu Butterreis
und Salat | 17,90 € |
| 124 | Fischplatte vom Grill „Poseidon“ ^{1, 2, 3, 6}
verschiedene Fischarten mit Reis
und Salat | 22,90 € | 145 | Fischplatte frittiert ^{1, 2, 3, 11}
Krabben, Kalamaria, Sardinen,
Seezungenfilet, mit Salat
und Butterreis | 20,90 € |
| 071 | 2 Scampispieße ^{1, 3, 6, 11}
mit Kirschtomaten und Paprikasteifen
in Sahnesoße dazu Butterreis
und gem. Salat | 19,50 € | | | |
| 125 | Lachsfilet vom Grill ^{1, 2, 11}
auf Blattspinat mit Butterreis
und Self-Dillsoße | 20,00 € | | | |
| 126 | Gegrilltes Zanderfilet ^{1, 2, 6}
mit Gemüsesahnesoße, Butterreis
und frischem Gemüse | 19,50 € | | | |
| 127 | Gegrillte Riesengarnelen ^{1, 3, 11}
mit Butterreis und Salatteller | 24,00 € | | | |
| 138 | Baby Kalamaria vom Grill ^{1, 2, 11}
mit Butterreis, Sauce Remoulade
und Salat | 17,90 € | | | |
| 142 | Frittierte Kalamaria ^{1, 2, 6, 11}
mit Tzatziki, Salat und Butterreis | 17,50 € | | | |



- Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer -

Nachspeisen

152 Halvas ⁷ griech. Honigpastete	5,00 €
153 Griechischer Joghurt ⁶ mit Honig	6,90 €
155 Galaktompuriko ^{6,9, A, B, J} Blätterteig mit Eiercreme gefüllt, dazu Vanilleeis	8,00 €
156 Vanilleeis ^{6, A, B, J} mit Schokoladensoße und Sahne	7,00 €
158 Gemischtes Eis ^{6, A, B, J} mit Sahne	7,00 €
159 Vanilleeis ^{6, A, B, J} mit heißen Himbeeren und Sahne	8,10 €
161 Amarena Becher ^{6, A, B, J} Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	8,10 €
162 Eis Cup Brasil ^{6, A, B, J} Schokoladeneis mit Schokoladensoße und Sahne	7,90 €

Heiße Getränke

181 Griechischer Mokka ^E	2,50 €
182 Tasse Kaffee ^E	3,00 €
183 Cappuccino ^E	3,20 €
184 Espresso ^E	2,50 €
185 Glas Schwarz- oder Kamillentee	2,80 €
186 Tee mit Rum 40% 2 cl.	4,50 €
187 Frappè ^{6, E} (griech. Eiskaffee)	7,00 €
188 Latte Macchiato ^{6, E}	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

167 Coca Cola ^{B, C, E, F, J}	0,2 l.	3,00 €
168 Limonade ^{B, C, J}	0,2 l.	2,90 €
170 Tafelwasser	0,2 l.	2,80 €
171 Spezi ^{B, C, E, J}	0,4 l.	4,10 €
172 Apfelsaft ^J	0,2 l.	3,50 €
173 Orangensaft ^J	0,2 l.	3,90 €
174 Johannisbeersaft ^J	0,2 l.	3,90 €
175 Apfelschorle sauer ^J Tafelwasser mit Apfelsaft	0,4 l.	4,10 €
176 Apfelschorle süß ^J Limonade mit Apfelsaft	0,4 l.	4,10 €
163 Johannisbeerschorle ^J	0,4 l.	4,30 €
177 Maracujaschorle ^J	0,4 l.	4,30 €
165 San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 l.	3,00 €
166 San Pellegrino (Mineralwasser)	0,5 l.	4,10 €
164 San Pellegrino (Mineralwasser)	1,0 l.	8,30 €
178 Stilles Wasser Adelholzener still	0,25 l.	3,00 €
179 Stilles Wasser Adelholzener still	0,5 l.	4,30 €



- Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer -

Biere

von Hacker Pschorr

191 Pils ¹	0,3 l.	4,10 €	205 Wodka ^{A, J}	40%	4 cl.	9,20 €
192 Pschorr - Bräu Weiße ¹	0,5 l.	4,80 €	mit Bitter Lemon			
193 Dunkle Weiße ¹	0,5 l.	4,80 €	207 Underberg	40%	2 cl.	3,50 €
194 Radler ^{1, J}	0,5 l.	4,30 €	209 Fernet - Branca	42%	2 cl.	3,80 €
Zitronenlimonade mit Bier			213 Williamsbirne	40%	2 cl.	3,80 €
195 Thomasbräu alkoholfrei	0,5 l.	4,30 €	214 Obstler	40%	2 cl.	3,70 €
196 Helles ¹	0,5 l.	4,30 €	215 Whisky	40%	4 cl.	9,50 €
197 Leichtes Weißbier ¹	0,5 l.	4,80 €	216 Ramazotti	30%	2 cl.	3,70 €
198 Cola - Weißbier ^{1, E, J}	0,5 l.	4,80 €	217 Baileys ⁶	17%	4 cl.	4,70 €
201 Alkoholfreies Weißbier	0,5 l.	4,80 €				
202 Russ ^{1, J}	0,5 l.	4,80 €				
Zitronenlimonade mit Weißbier						
206 Dunkles Bier ¹	0,5 l.	4,80 €				

Spirituosen

199 Metaxa ^{*****}	40%	2 cl.	4,20 €
200 Metaxa ^{*****}	40%	2 cl.	4,90 €
203 Metaxa 40 jährig	40%	2 cl.	8,50 €
204 Bacardi ^{B, E, J}	38%	4 cl.	9,20 €
mit Cola			

Sekt

219 Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l.	10,90 €
220 Fürst von Metternich	0,75 l.	40,00 €
223 Deinhard Cabinet	0,75 l.	31,00 €
222 Prosecco	0,75 l.	31,00 €
221 Champagner Moët Chandon	0,75 l.	135,00 €



- Preise incl. 19 % Mehrwertsteuer -

Offene Weine

weiß

242 Makedonikos weiß halbtrocken	0,25 cl.	7,50 €
243 Landwein weiß, Tafelwein, trockener, herb-fruchtiger Wein	0,25 cl.	5,90 €
244 Demestica weiß Tafelwein, herb	0,25 cl.	5,90 €
245 Retzina weiß Tafelwein, typischer griech. Wein, mit Zusatz von reinem Baumharz	0,25 cl.	5,90 €
246 Imiglykos weiß Tafelwein, halbsüß	0,25 cl.	5,90 €
247 Samos weiß süß	0,25 cl.	7,50 €

rot

248 Landwein rot Tafelwein, trockener, herb-fruchtiger Wein	0,25 cl.	5,50 €
249 Naoussa rot trockener Qualitätswein	0,25 cl.	7,50 €
251 Fino rot Tafelwein, halbsüß, Imiglykos	0,25 cl.	5,50 €
252 Mawrodafini rot würziger köstlicher Süßwein aus Patras	0,25 cl.	7,50 €

rosé

250 Retzina rosé typischer griech. Wein, mit Zusatz von reinem Baumharz	0,25 cl.	5,90 €
254 Rhodos rosé herb	0,25 cl.	5,90 €

Weingetränke

259 Weinschorle weiß / sauer Weißwein mit Tafelwasser	0,4 l.	6,00 €
260 Weinschorle weiß / süß¹ Weißwein mit Limonade	0,4 l.	6,00 €
261 Weinschorle rot / sauer Rotwein mit Tafelwasser	0,4 l.	6,00 €
262 Weinschorle rot / süß¹ Rotwein mit Limonade	0,4 l.	6,00 €

Griech. Flaschenweine der Spitzenklasse

weiß

267 Retzina Malamatina	0,5 l.	9,80 €
268 Retzina weiß typischer griech. Wein, mit Zusatz von reinem Baumharz	0,7 l.	21,00 €
269 Amethystos Ein außergewöhnlicher Wein mit glänzender, heller Erscheinung, der durch sein ausgezeichnetes Aroma überzeugt.	0,7 l.	32,00 €
270 Domaine Sigalas schöner trockener Weißwein mit einer glänzenden goldenen Farbe und einer erfrischende Schärfe mit dem Geschmack von Zitrusfrüchten	0,7 l.	30,00 €
271 Malagousia trockener Weißwein	0,7 l.	31,00 €
272 Samos weiß süß	0,7 l.	29,50 €

rot

278 Amethystos tiefroter, rubin-farbiger Wein, der durch seinen langhaltenden Nachgeschmack charakterisiert wird	0,7 l.	37,00 €
279 Naoussa Qualitätswein mit robustem Körper, gealtert in kleinen Eichenfässern	0,7 l.	24,50 €
282 Monolithos trockener, runder, süffiger, hochkomplexer Wein Aromen von reifen Früchten, Vanille, Gewürzen und Bitterschokolade	0,7 l.	30,00 €

rosé

284 Granatus klassischer Rosé mit einem lang anhaltenden Aroma	0,7 l.	29,50 €
286 Rhodos rosé trockener Tafelwein	0,7 l.	22,90 €

Allergene- und Zusatzstoffe Verzeichnis

Allergene

- 1 Getreideprodukte
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Schwefeldioxide und Sulfit
- 5 Sellerie
- 6 Milch und Laktose
- 7 Sesamsamen
- 8 Nüsse
- 9 Eier
- 10 Lupinen / Hülsenfrüchte
- 11 Senf
- 12 Soja
- 13 Weichtiere
- 14 Erdnüsse

Zusatzstoffe

- A Konservierungsstoffe
- B Farbstoff
- C Antioxidationsmittel
- D Geschwärtzt
- E Koffeinhaltig
- F Geschmacksverstärker
- G Phosphat
- H Milcheiweiß
- I Chininhaltig
- J Süßungsmittel
- K Taurin
- L Nitritpökelsalz

Poseidon mit dem Dreizack, der Bruder des Zeus, galt als der Beherrscher der Meere. Tief in der Agäis 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 die anderen Götter des Olymp, beeinflusste tief das religiöse und künstlerische Denken des alten griechischen Volkes, dessen Erbe uns heute überliefert ist.

