



HERZLICH WILLKOMMEN IM POSEIDON BAD LAUSIGK

UNSERE MITTAGSKARTE

von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

FISCHGERICHTE

203. Calamares 9,9
gebraten, in Knoblauchsauce,
dazu Tomatenreis ^{C, N, 2}

204. Schollenfilet 9,9
gebraten, in Knoblauchsauce,
dazu Tomatenreis ^{C, D, 2}

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

205. Sikoti 9,9
gegrillte Rinderleber mit gerösteten
Zwiebeln, dazu Tomatenreis ²

206. Poseidon Steak 10,9
überbackenes Schweinesteak mit Schinken,
Goudakäse, Champignons, Pommes Frites
und Tomatensauce ^{9, 2}

208. Gyros 9,9
mit Zaziki, dazu Pommes Frites ⁹

209. Souvlaki 9,0
marinierter Fleischspieß mit Zaziki,
dazu Pommes Frites ⁹

210. Bifteki 10,5
Hacksteak mit Schafskäsefüllung,
dazu Pommes Frites ^{9, 3}

211. Stekakia Salza 10,5
gegrillte Schweinerückenmedallions
mit Metaxasauce, dazu Pommes Frites ⁹

213. Hähnchenbrustfilet 10,5
serviert mit hausgemachter Fetasauc
und Pommes Frites ⁹

PASTA

215. Bandnudeln 9,5
mit Cherrytomaten, Rucola, Zwiebeln,
Knoblauch und Olivenöl ^A

FLEISCHGERICHTE AUS DEM BACKOFEN

217. Hähnchenbrustfilet 10,9
in Metaxasauce, überbackenem Käse,
dazu Tomatenreis ⁹

218. Gyros 10,9
mit Metaxasauce, überbackenem Käse,
dazu Tomatenreis ^{9, 2}

All unsere Mittagsangebote werden
mit einem frischen Salat serviert.

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Unsere Metaxa- und Sahnesaucen werden
mit Champignons zubereitet.

KALTE VORSPEISEN

- 1. Zaziki** 5,5
mit frischem Knoblauch & Kräutern ^g
- 2. Taramas** 5,5
hausgemachtes griechisches Kaviarmousse ^{D,F,1,2}
- 3. Oliven und Peperoni** 6,5
aus Griechenland ^g
- 4. Schafskäsemousse** 6,5
mit pikanten erlesenen Zutaten ^g
- 5. Tricolore Ouzo Meze** 8,5
Tamaras, Zaziki und Schafskäsemousse
mit Knoblauchbrot ^{A,D,F,G,1,2}

WARME VORSPEISEN

- 8. Hackbällchen** 8,9
mit Tomatensauce ^{g,2}
- 9. Muscheln** 10,9
gebackene Muscheln mit Kräutersauce ^{C,N}
- 10. Sardellen** 10,9
gebackene Sardellen mit Knoblauchsauce ^{C,D}
- 11. Paprika** 9,5
gegrillt, mit Schafskäse gefüllt ^g
- 12. Oktopus mit gegrillten
Babycalamares** 16,5
in Oliven-Knoblauchdressing ^{C,N}
- Knoblauchbrot**
- 13.** geröstet, mit Schafskäse ^{a,g} 7,5
- 14.** vier hausgebackene scheiben ^{a,k} 5,9
- 15.** geröstet, mit Tomatenwürfel ^a 7,5
- 16. Auberginen & Zucchini** 8,9
in Scheiben mit Zaziki ^g
- 17. Weinblätter** 8,9
mit Hackfleischfüllung und Zitronensauce ^{C,G}
- 18. Babycalamares** 12,9
gebacken, mit Knoblauchsauce ^{C,N}

- 19. Peperoni** 7,9
gegrillt, mit Knoblauchsauce ²
- 20. Champignons** 8,9
aus dem Ofen mit Tomatensauce
und Goudakäse ^{g,2}

SUPPEN

- 23. Tomatensuppe** ^{2,6,A,K} 7,5
Nach griechischer Art, mit
hausgemachtem Brot serviert.
- 26. Hühnersuppe** ^{2,A,K} 7,5
Nach griechischer Art, mit
hausgemachtem Brot serviert.

SALATE

MIT HAUSGEMACHTEN CROÛTONS SERVIERT. ^A

- 27. Bauernsalat** 11,5
mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika,
Oliven aus Kalamata und Schafskäse ^g
- 29. Poseidon Salat** 13,5
mit gegrilltem griechischem Ziegenkäse,
Honig, Walnüssen, Apfel, frischer Orange
und Honig-Senf-Dressing ^{A,G,H,3}
- 30. Kotopulo Salat** 14,5
verschiedene Blattsalate mit gegrillter
Hähnchenbrust, gebackenen Schafskäseecken
und hausgemachtem Dressing ^{A,G,10}
- 31. Thalassa Salat** 16,5
saftig gegrillter Lachs und knackige Garnelen
auf verschiedenen Blattsalaten, mit gehackten
Mandeln, Cherrytomaten und Balsamico-
Olivenöl Vinaigrette ^{B,D}

GEMISCHTE VORSPEISEN

WARME UND KALTE VORSPEISEN GRIECHISCHER ART.

22. Auberginen, Zucchini, Zaziki, Tamaras, Oliven, Weinblätter, Schafskäsemousse, Gigantes, Saganaki und hausgemachtes Brot

c, d, f, g, k, 1, 2, 6

Für 1 Person	12,5
Für 2 Personen	24,5
Für 4 Personen	44,5
Für 6 Personen	59,5

FÜR UNSERE KIDS

Mickey Mouse **7,5**
Gyros, Pommes und Salat

Donald Duck **7,5**
Suflaki, Pommes und Salat

Plutoteller **7,5**
Hähnchenbrustfilet paniert, Salat und Pommes

Tick, Trick und Track **7,5**
Kinderspaghetti mit Tomatensauce

Hähnchennuggets **7,5**
mit Pommes und Ketchup

KÄSE

MIT HAUSGEMACHEM BROT SERVIERT. ^{A, K}

32. Schafskäse **7,5**
naturbelassener Schafskäse in Olivenöl und Zwiebeln ^{G, 6}

33. Feta Fournou **8,9**
im Ofen gebacken mit Tomatenscheiben ^{G, 6}

34. Saganaki **8,9**
gebackene Schafskäseecken auf Rucolasalat, verfeinert mit Honig ^{G, 6}

35. Halloumi **12,5**
auf Rucolasalat, mit gegrillten Tomaten und hausgemachtem Balsamico ^{G, H}

BEILAGEN

28. Kartoffelchips mit Knoblauch **4,5**

36. Riesenbohnen **5,5**
in Tomatensauce ^{F, 1, 2}

37. Tomatenreis ² **3,9**

38. Butterreis **3,9**

39. Kräuterkartoffeln ³ **3,9**

41. Pommes Frites **3,9**

42. Krokette ^A **3,9**

43. Kritharaki **3,9**
griechische Reismudeln ^{A, 2}

44. Pita-Brot **3,0**
griechisches Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano ^A

SAUCEN

GERNE KÖNNEN WIR AUCH IN DEN SAUCEN VARIIEREN.

Jede extra Sauce **3,0**

FISCHGERICHTE

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT.

- | | |
|---|---|
| 45. Schollenfilet 17,5 | 63. Bifteki 18,5 |
| gebraten, mit Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln [®] | Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse,
Tomatenreis und Zaziki ^{®,9} |
| 46. Fischteller 26,5 | 65. Hähnchenbrustfilet 16,5 |
| Lachsfilet, Schollenfilet, Calamari, eine
Riesengarnele mit Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^{®,N} | mit Tomatenreis und Zaziki ⁹ |
| 48. Scampi Schara 25,9 | 66. Rinderleber 14,9 |
| gegrillte Scampi mit Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln [®] | gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln,
Kräuterkartoffeln und Zaziki ⁹ |
| 49. Calamares Schara 19,9 | 67. Poseidon Steak 17,5 |
| gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^N | gegrilltes Schweinesteak, mit Käse und Tomaten-
Paprika-Chutney überbacken, dazu Pommes
Frites und Tomatenreis ⁹ |
| 50. Gefüllte Calamares 22,9 | 68. Schweinefiletspitzen 19,5 |
| gebratener Tintenfisch, gefüllt mit Fetakäse,
Paprika und Tomaten, dazu Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^{4,6,N,G} | mit hausgemachter Weinsauce
und Chipskartoffeln ^{9,L,2} |
| 52. Fischteller (für 2 Personen) 52,5 | 71. Athos-Teller 17,5 |
| Scampi, Lachssteak, Calamares, Schollenfilet,
mit Gemüse, Knoblauchsauce und
Kräuterkartoffeln ^{4,N,B} | Gyros, Souvlaki, Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} |
| 53. Lachsfilet 23,5 | 72. Sokrates-Teller 18,5 |
| gegrillt, mit Gemüse, Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^d | Gyros, Souvlaki, Souzouki,
Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} |
| 54. Dorade 23,5 | 73. Poseidon-Teller 18,5 |
| gegrillt, mit Gemüse, Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^d | Gyros, Souzouki, Schweinesteak,
Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} |
| 55. Forelle 19,5 | 74. Delphi-Teller 21,5 |
| mit Gemüse, Knoblauchsauce
und Kräuterkartoffeln ^d | Gyros, Souzouki, zwei Lammkronen,
Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} |
| | 75. Grill-Teller 18,5 |
| | Souvlaki, Rinderleber, zwei Souzouki,
Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} |

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT

- | | |
|---|--|
| 60. Gyros 16,5 | 76. Schweinefilet 19,5 |
| mit Tomatenreis und Zaziki ^{9,3} | mit frischen Champignons in Bratensauce
und Kroketten ^{A,G,2} |
| 61. Souvlaki 16,5 | 78. Gefülltes Schweinefilet 21,5 |
| zwei Fleischspieße mit Tomatenreis Und Zaziki ⁹ | mit Goudakäse, Fetakäse, Schinken, Brokkoli
und Kräuterkartoffeln, serviert mit
hausgemachter Kräuterbutter ⁹ |
| 62. Souzouki 16,5 | |
| Hackfleischröllchen mit Tomatenreis und Zaziki ⁹ | |

FLEISCHGERICHTE

AUS DEM OFEN, SERVIERT MIT EINEM FRISCHEN SALAT.

- 79. Gyros** **19,9**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 80. Gyros** **19,9**
mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 81. Souvlaki** **19,9**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 82. Souvlaki** **19,9**
Mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 83. Hähnchenbrust** **19,9**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 84. Hähnchenbrust** **19,9**
mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 85. Lammfilet** **26,9**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse,
Tomatenreis und kleinem Bauernsalat ^{9,2}
- 87. Schweinefilet-Medaillons** **21,5**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse
und Tomatenreis ^{9,2}
- 88. Moussaka** **18,5**
griechischer Auflauf aus Kartoffelscheiben,
Auberginen und Hackfleisch, mit Bechamel-
creme überbacken ^{9,1,2}

STEAK

MIT GEMÜSE DER SAISON, KARTOFFELN UND EINEM
FRISCHEN SALAT SERVIERT.

- 89. Rumpsteak 250gr** **26,9**
mit Kräuterbutter ⁹
- 90. Rumpsteak 250gr** **28,9**
in Pfeffersauce ^{A,1,2}
- 91. Rumpsteak 250gr** **28,9**
in Weinsauce mit Champignons ^{A,1,2}

**WIE MÖCHTEN SIE IHR STEAK
ZUBEREITET HABEN?**
Englisch (blutig), Medium (Rosa),
Well Done (durchgebraten)

LAMMFLEISCH

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT.

- 92. Lammcarée** **29,9**
gegrillt mit Kräuterkartoffeln, grünen
Bohnen, Zaziki und kleinem Bauernsalat ⁹
- 94. Lammfilet** **26,9**
gegrillt mit Kräuterbutter, Gemüse,
Tomatenreis und kleinem Bauernsalat ⁹
- 96. Lamm-Grillteller** **29,9**
ein Lammfilet und drei Lammkronen mit
grünen Bohnen, Kräuterkartoffeln, Zaziki und
kleinem Bauernsalat ⁹
- 98. Lammhaxe** (aus dem Backofen) **19,9**
dazu griechische Reismudeln,
mit Käse überbacken ^{A,9}
- 99. Lammhaxe** (aus dem Backofen) **19,9**
dazu Spaghetti, mit Käse überbacken ^{A,9}
- 100. Lammhaxe** (aus dem Backofen) **19,9**
dazu dicke Bohnen, mit Feta überbacken ^{9,2}
- 102. Lammhaxe** (aus dem Backofen) **19,9**
dazu grüne Bohnen, mit Feta überbacken ^{9,2}

HINWEIS! Gerne können Sie unsere Gerichte gegen einen kleinen
Aufpreis individuell anpassen. Fragen Sie einfach unser Personal.

VEGETARISCH

MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT. ^{A, K}

- 56. Brokkoli** 12,5
mit Goudakäse überbacken,
in Sahnecremesauce ^{9,2}
- 57. Gigantes** 11,5
weiße Riesenbohnen in Tomatensauce
mit Fetakäse überbacken ^{9,2}
- 58. Briam** 12,5
frisches Gemüse mit Fetakäse überbacken ^{9,2}

AUS DER PFANNE

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT.

- 104. Schweinefilet** 19,5
in Sahnecremesauce und Tomatenreis ^{9,2}
- 105. Hähnchenbrust** 19,5
in Sahnecremesauce und Tomatenreis ^{9,2}
- 106. Lammfilet** 26,9
in Metaxasauce, Tomatenreis
und kleinem Bauernsalat ^{9,2}
- 107. Schweinefilet** 19,5
in Metaxasauce und Tomatenreis ^{9,2}
- 108. Hähnchenbrust** 18,5
in Metaxasauce und Tomatenreis ^{9,2}

PASTA

- 110. Linguine Spinaci** 15,5
mit frischem Lachs, Sahne und Spinat ^{a, b, d, 2}
- 111. Spaghetti di Mare** 17,5
mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten
und Hummersauce ^{a, b, n}
- 112. Bandnudeln
mit Schweinestreifen** 16,5
verfeinert mit Sahne, Champignons, Rucola
und Parmesan ^{a, g}
- 113. Penne Apollo** 15,5
mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli
und Parmesan ^a

POSEIDON PLATTE

114. Souvlaki, Lammkrone, Schweinemedallions
und Gyros, dazu Pommes Frites, Tomatenreis,
Zaziki und Bauernsalat ^{A, G}

Für 2 Personen 49,9
Für 4 Personen 95,0
Für 6 Personen 135,0

ALKOHOLFREI

	0,3l	0,4l
Cola ^{1,3}	3,5	4,5
Cola Cola light ^{1,3}	2,9	
serviert in 0,2l Flasche		
Fanta ^{1,3}	3,5	4,5
Sprite ¹¹	3,5	4,5
Spezi ⁹	3,5	4,5
Fruchtsäfte	3,5	4,5
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.		
Eistee	3,5	4,5
Tonic Water ¹²	3,5	4,5
Ginger Ale ¹²	3,5	4,5
Bitter Lemon ¹²	3,5	4,5
Tafelwasser	3,5	4,1

MINERALWASSER IN FLASCHEN

.....	0,75l
San Pellegrino	6,5
Aqua Panna	6,5

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹¹	2,9
Kaffee der Premiummarke Lavazza	
Espresso ¹¹	2,5
Espresso Dopplo ¹¹	3,6
Latte Machiatto ^{G, 11}	3,8
Cappuccino ^{9, 11}	3,6
Griechischer Mokka ¹¹	3,2
Tee verschiedene Sorten.	3,5
Fragen Sie nach unserer Teekarte. Sie werden überrascht sein!	

OFFENE ROSÉWEINE ¹³

.....	0,2l
Rosé trocken ^L	7,5
frisch, fruchtig, mit langem Abgang	
Rosé halbtrocken ^L	7,5
leicht und geschmeidig	

OFFENE ROTWEINE ¹³

.....	0,2l
Imiglikos lieblich ^L	7,5
ausgewogener Wein mit fruchtiger Note	
Appelia trocken ^L	7,5
delikates Eichenaroma, samtig im Geschmack	
Makedonikos halbtrocken ^L	7,5
frischfruchtiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von reifer Kirsche und Erdbeermarmelade	

Mavrodaphne Likörwein ^L	7,9
dunkles samtrot, erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille, der wohl berühmteste Süßwein Griechenlands	

Hauswein trocken ^L	7,5
--	------------

OFFENE WEISSWEINE ¹³

.....	0,2l
Imiglikos lieblich ^L	7,5
erfrischendes, lebhaftes und blumiges Aroma	
Appelia trocken ^L	7,5
delikates Eichenaroma, samtig im Geschmack	
Makedonikos halbtrocken ^L	7,5
fruchtig leicht im Geschmack	
Retzina trocken ^L	7,5
mit feinem Harzaroma, vom Weingut Kechris	
Samos Likörwein ^L	7,9
Muskattraube, vollfruchtiger samtiger Charakter, Aroma von kandierten Früchten und Honig	
Hauswein trocken ^L	7,5
Weinschorle trocken ^L	5,9

AUSERLESENE WEINE

Fragen Sie unser Team nach einer Auswahl
der besten Weine, die wir zu bieten haben.

BIERE VOM FASS ¹³

	0,3l	0,5l
Paulaner Pilsner ^A	3,9	5,2
Urmünchner dunkel naturtrüb ^{A,9}	3,9	5,2
Paulaner Hefe-Weißbier hell ^{A,1,2}	3,9	5,2
Radler ^A	3,9	5,2
Diesel ^A	3,9	5,2
Weizenradler ^A	3,9	5,2
Bananenweizen ^A	3,9	5,2
Krefelder (Paulaner Pilsner und Cola) ^{A,1,2}	3,9	5,2

FLASCHENBIERE ¹³

Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei ^A ...	0,5l	5,2
Paulaner hell alkoholfrei ^A	0,33l	3,9
Kristall-Weizen ^A	0,5l	5,2
Das beliebte naturtrübe Kellerbier		
Dunkles Hefe Weizen ^A	0,5l	5,2

COGNAC & WEINBRAND ¹³

Metaxa 5 Sterne	2cl	5,5
Metaxa 7 Sterne	2cl	5,5
Metaxa Porzellan	2cl	6,9
Metaxa Grand Olympia	2cl	8,9

DIGESTIF ¹³

Ouzo Tirnavou	2cl	3,5
Tsipouro (Tresterbrand)	2cl	4,5
Campari (Orange oder Soda) ^{1,12}	4cl	6,5
Martini Bianco	5cl	6,5
Sambuca Molinari	2cl	3,5
Ramazotti	4cl	4,5
Jägermeister	4cl	4,5
Fernet Branca	4cl	4,5
Rakomelo !!! selbst gemacht !!!	4cl	4,5
griechischer Tresterbrand verfeinert mit griechischem Berghonig und Zimt.		

GIN TONIC ^{2,13}

Poseidon Gin Tonic ^{2,13}	9,0
Gin Mare, Thomas Henry Tonic Water, Basilikum, Limette	
Waldbeer Gin Tonic ^{2,13}	8,5
Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Beerenfrüchte	
Gin & Grapefruit ^{2,13}	8,5
Tanqueray Sevilla, Thomas Henry Grapefruit Lemonade, Grapefruit	

LUST AUF ETWAS SÜSSES?

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Cocktailkarte.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- A glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
 - B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - C Eier und Eierzeugnisse
 - D Fische und Fischerzeugnisse
 - E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
 - G Milch und Milchprodukte
 - H Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Pistazien, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse,
Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus
hergestellte Erzeugnisse
 - I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - J Senf und Senferzeugnisse
 - K Sesam und Sesamerzeugnisse
 - L Schwefeloxid und Sulfite mit einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
 - M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
-
- 1 mit Konservierungsstoff
 - 2 mit Farbstoff
 - 3 mit Antioxidationsmittel
 - 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
 - 5 mit Geschmacksverstärker
 - 6 geschwefelt
 - 9 mit Süßungsmittel
 - 10 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 11 mit Phosphat
 - 12 koffeinhaltig
 - 13 alkoholhaltig
 - 14 chininhaltig
 - 15 mit Taurin
 - * enthält Sulfite

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive freundlicher Bedienung und Mehrwertsteuer.