#### **SUPPEN**

13	Tomatencremesuppe Traubenbrand/Mandelblättchen	6,50
12	Hühnersuppe	6,50
	Reis/in Zitronensaft geschlagenem Ei	
	KALTE VORSPEISEN	
2	Zaziki	6,50
3	Oktopus Salat	15,50
4	Auberginencremè	7,00
8	Tarama (Fischrogencremè)	7,00
9	Vorspeisenplatte (für 2 P.)	21,00
26	Htipiti (pikante Schafskäsecremè)	7,00
	WARME VORSPEISEN	
1	gefüllte Weinblätter	10,00
	Hackfleisch/Reis/Zitronen-Curry-Sauce	
5	gegrillte Peperonis	7,00
	Essig-Öl-Knoblauch Marinade	
6	Austernpilze	10,50
7	Zucchinibällchen	10,50
	Zaziki/Rucola	
10	Auberginen und Zucchini	10,00
	Zaziki	
19	Garnelenspieß	15,00
	Zucchinischeiben/Rucola	
25	Spitzpaprika	7,50
	Schafskäse/Essig-Öl-Knoblauch Marinade	
30	Knoblauchbrot (4Scheiben)	5,00
90	Vorspeisenplatte (für 2 P.)	22,00
500	Pita Brot	3,00
305	Gegrillter Oktopus mit Fava Püree	16,50
318	Pita Brot Spezial	5,00
	Tomaten/Zwiebeln/Knoblauch	ŕ

Alle Preise inklusive MwSt. und in Euro

### **SALATE**

14	Bauernsalat	13,00
	Tomaten/Zwiebeln/Gurke/Oliven/Schafskäse/Paprika	
15	Salat Poseidon	16,00
	Hähnchenbrust/Babysalat/Croûtons/Cherrytomaten	
	Radieschen/Paprika/Balsamico-Olivenöl-Dressing	
15a	Poseidon Spezial	17,50
	Rinderstreifen/Babysalat/Cherrytomaten/Croûton	
	gr. Hartkäseraspeln/Balsamico-Olivenöl-Dressing	
15b	Calamari Salat	16,50
	Baby Calamari/Babysalat/Croûtons Zitronen-Olivenöl-Dressing	
17	Krautsalat	5,00
18	Tomatensalat	8,00
	Zwiebeln/Schafskäse	
	KÄSE	
20	Fètakäse im Blätterteig	10,00
	Honig/Sesakörner	
21	Saganaki	9,50
	Fètakäse paniert	
22	Saganaki Fournou	9,50
	Fètakäse im Ofen gebacken	
272	Halloumi gegrillt	9,50
	halbfester Käse aus Zypern	

### **FISCHGERICHTE**

282	Baby Calamari	22,50
	Pfannengemüse/Reis	
31	Fischplatte	24,00
	Bahy Calamari/Fischfilet/Black Tiger Garnelen/Pfannengemüse/Reis	
32	Gegrillte Black Tiger Garnelen	23,00
	Pfannengemüse/Reis	
307	Lachsfilet	24,50
	Currycremesauce/Tagliatelle	
281	Zanderfilet	21,50
	Reis/Pfannengemüse/Zitronen-Dill-Sauce	
283	Atlantische Seezunge	31,00
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
27	Dorade	28,50
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
34	Wolfsbarsch	28,50
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
35	Spaghetti mit Black Tiger Garnelen und Shrimps	19,50
	pikanteTomatenknoblauchsoße	
	GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN	
	GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN	
46	Bauernteller	20,00
	1 Suflaki/1 Bifteki/Gyros/1Steak/Reis /Salat	
47	Kreta-Platte	19,00
	2 Bifteki/Gyros/Reis/Salat	
52	Poseidon-Platte	19,50
	1 Steak/1 Suflaki/Gyros/Reis/Salat/Zaziki	

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

36	Bifteki	16,50
27	Fleischküchle griechischer Art/Pommes Frites / Salat	15 50
37	Suflaki Reis/Salat	15,50
38	Gyros	17,00
30	Reis/Zaziki/Salat	17,00
44	Lammkoteletts	24,00
• •	Bratkartoffeln/Salat	21,00
324	Schweinefilet-Medaillons	21,00
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln / Pfefferrahmsauce	,,,,,
	Premium Cuts	
63	Filetsteak (Ireland Dry Aged) 250gr.	35,00
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
340	Tomahawk Steak (Ireland Dry Aged) je 100 gr.	13,00
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
341	Flanksteak (Ireland Dry Aged ) je 100 gr.	12,00
	Pfannengemüse/Bratkartoffeln	
342	Entrecote (Ireland Dry Aged) 300 gr.	36,50
	Pfannengemüse / Bratkartoffeln	
	Pfefferrahmsauce	3,00
	Metaxasauce	3,00
	Kräuterbutter	1,00
	BEILAGEN	
	Pommes Frites	5,00
	Tomatenreis oder Butterreis	4,00
	Gigantes aus dem Backofen	6,00
	Bratkartoffeln	6,00
	Folienkartoffel	5,00
	Folienkartoffel mit Zaziki	7,00
	Pfannengemüse	6,50

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

39	Kalbsleber	21,00
	Röstzwiebeln/Reis	
278	Kalbsleber mit Feigen	22,50
	Feigensauce/Reis	
279	Lammsteak	24,50
	Reis/Pfannengemüse	
311	Lammschulter aus dem Backofen	21,50
	Bratensauce / Reis	
	AUS DEM BACKOFEN	
41	Gyros überbacken	21,50
	Metaxasauce/Pommes	
66	Musaka-Auflauf	19,50
	Auberginen/Kartoffeln/Hackfleisch/Bechamelsauce/Käse	
68	Lammhaxe mit Kritharaki und Käse	22,00
74	Stiffado	21,50
	Kalbfleisch/ganzen gekochten Zwiebeln/Feta Käse	
	<u>Vegetarisch</u>	
	<u>· · · · · · · · · · · · · · · · · · · </u>	
226	Überbackene Ratatouille Gemüse/Grüne Bohnen	18,00
	Aubergine/Bratkartofeln/Feta Käse	
227	Panierte Aubergine	16,50
	Bratkartofeln / Jogurtdip	
228	Musaka-Auflauf	19,00
	Auberginen/Kartoffeln/Bechamelsauce/Käse	