

SUPPEN

13	Tomatencremesuppe <i>mit Stafyli (Traubenbrand) und Mandelblättchen</i>	€	6,50
12	Hühnersuppe <i>griechische Art (Reis und mit Zitronensaft geschlagenem Ei)</i>	€	6,50

KALTE VORSPEISEN

2	Zaziki <i>hausgemacht mit Joghurt, Knoblauch, Gurken</i>	€	6,00
3	Oktopus Salat in Essigmarinade	€	14,00
4	Auberginensalat <i>hausgemacht nach griechischer Art</i>	€	6,50
8	Tarama Fischrogencremè	€	6,50
9	Traditionelle griechische Vorspeisen <i>(Mezes) für 2 Personen</i>	€	18,50
26	Htipiti (pikante Schafskäsecremè)	€	6,50

WARME VORSPEISEN

1	Hausgemachte gefüllte Weinblätter <i>mit Hackfleisch und Reis in Zitronen-Curry-Sauce</i>	€	9,00
5	gegrillte Peperonis (mild) <i>in einer Essig-Öl-Knoblauch Marinade</i>	€	7,00
6	Austernpilze	€	10,00
7	Zucchiniällchen mit Zaziki auf Rucolabett	€	10,00
10	Auberginen und Zucchini <i>gebraten mit frischen Knoblauchraspeln und Zaziki</i>	€	9,50
19	Garnelen am Spieß gegrillt <i>mit Zucchini-scheiben auf einem Rucolabett</i>	€	13,50
25	Spitzpaprika aus der Pfanne <i>gefüllt mit Schafskäse in einer Essig-Öl-Knoblauch Marinade</i>	€	7,50
30	Knoblauchbrot	€	5,00
90	Traditionelle griechische Vorspeisen <i>(Mezes) für 2 Personen</i>	€	20,00
500	Pita Brot	€	3,00
305	Gegrillter Oktopus mit Fava Püree	€	15,00
318	Pita Spezial <i>belegt mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch</i>	€	5,00

Änderung von Beilagen Aufpreis 1,- €

SALATE

14	Bauernsalat <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Oliven, gr. Schafskäse, Paprika</i>	€	12,00
15	Salat Poseidon <i>Hähnchenbrust auf Babysalat mit Croûtons, Cherrytomaten, Radieschen, Paprika, und Balsamico-Dressing</i>	€	14,50
15a	Poseidon Spezial <i>gebratene Rinderstreifen auf Babysalat mit Cherrytomaten, Croûton, griechische Hartkäseraspeln, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing</i>	€	16,00
15b	Calamari Salat <i>gegrillte Baby Calamari auf Babysalat mit Croûtons, verfeinert mit einem Zitronen-Olivenöl-Dressing</i>	€	15,00
17	Krautsalat <i>hausgemacht</i>	€	4,50
18	Tomatensalat <i>mit Zwiebeln und Schafskäse</i>	€	7,50

KÄSE

20	Fètakäse im Sesamblätterteig <i>mit Honig überzogen</i>	€	9,50
21	Saganaki <i>Traditionell griechischer Schafskäse, paniert</i>	€	9,50
22	Saganaki Fournou <i>Schafskäse im Ofen gebacken mit Olivenöl</i>	€	9,50
272	Manouri <i>gebratener Frischkäse mit Parmaschinken und Aprikosenkonfitüre auf Rucolabett</i>	€	10,00
351	Kefalotiri <i>gebratener gr. Hartkäse mit Preiselbeermarmelade</i>	€	10,00

Änderung von Beilagen Aufpreis 1,- €

FISCHGERICHTE

282	Baby Calamari	€	21,00
	<i>vom Grill mit Zitronen-Olivenöl-Sauce mit Pfannengemüse und Reis</i>		
31	Fischplatte gegrillt	€	22,50
	<i>Baby Calamari, Fischfilet, Black Tiger Garnelen mit Pfannengemüse und Reis</i>		
32	Gegrillte Black Tiger Garnelen	€	21,50
	<i>mit Pfannengemüse und Reis</i>		
307	Lachsfilet vom Grill	€	23,00
	<i>in Currycremesauce und Tagliatelle</i>		
281	Zanderfilet	€	18,50
	<i>Reis und Pfannengemüse verfeinert mit einer Zitronen-Dill-Sauce</i>		
283	Atlantische Seezunge	€	29,00
	<i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>		
27	Dorade	€	26,00
	<i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>		
34	Wolfsbarsch	€	26,00
	<i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>		
35	Spaghetti mit Black Tiger Garnelen und Shrimps	€	18,50
	<i>aus der Pfanne in einer pikanter Tomatenknoblauchsoße</i>		

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

46	Bauernteller	€	18,50
	<i>1 Suflaki, 1 Bifteki, Gyros, 1/2 Steak, mit Reis und Salat</i>		
47	Kreta-Platte	€	17,50
	<i>2 Bifteki, Gyros, Reis und Salat</i>		
51	Parthenon-Platte	€	18,50
	<i>2 Bifteki, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat</i>		
52	Poseidon-Platte	€	18,50
	<i>1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, mit Reis und Salat</i>		
55	A la Chef-Platte	€	20,00
	<i>1 Steak, 1 Suflaki, 1 Lammkotelett, Gyros, Zaziki, mit Reis und Salat</i>		

Änderung von Beilagen Aufpreis 1,- €

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

36	Bifteki <i>spezielle Fleischküchle griechischer Art, mit Pommes Frites und Salat</i>	€	15,50
37	Suflaki <i>mit Reis und Salat</i>	€	15,00
38	Gyros <i>mit Reis, Zaziki und Salat</i>	€	16,00
41	Gyros überbacken <i>in Metaxasauce dazu Salat</i>	€	19,00
223	Gefülltes Schweinefilet <i>mit Schafskäse überbacken, Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>	€	20,50

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

44	Lammkoteletts <i>Bratkartoffeln und Salat</i>	€	22,50
63	Filetsteak (Argentinisches Beef 200 gr.) <i>mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	€	32,00
64	Filetsteak (Argentinisches Beef 200 gr.) <i>mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln</i>	€	33,00
324	Schweinefilet-Medaillons <i>mit Pfefferrahmsauce und Pfannengemüse</i>	€	19,50
340	Tomahawk Steak (Ireland Dry Aged) <i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>	à 100 gr. €	13,00
341	Flanksteak (Ireland Dry Ag <i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>	à 100 gr. €	12,00

Änderung von Beilagen Aufpreis 1,- €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

279	Lammsteak <i>vom Grill mit Kräuterbutter an Reis und Pfannengemüse</i>	€	23,00
280	Lammspieß <i>mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i>	€	23,00
311	Lammschulter aus dem Backofen <i>mit Butterreis</i>	€	18,50
323	Hähnchenbrustfilet am Spieß <i>mit Balsamico Sauce und Reis</i>	€	18,00
39	Kalbsleber <i>mit Reis und Röstzwiebeln</i>	€	19,50
278	Kalbsleber mit Feigen <i>mit frischer Feigensauce und Reis</i>	€	21,00
164	Kleftiko <i>im Backofen geschmortes Lammfleisch mit Bratkartoffeln</i>	€	21,00

AUS DEM BACKOFEN

66	Musaka-Auflauf <i>Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Käse bestreuter Bechamelsauce</i>	€	18,00
67	Lammhaxe <i>mit Spaghetti und Käse</i>	€	20,00
68	Lammhaxe <i>mit Kritbaraki und Käse</i>	€	20,00
74	Stiffado <i>Kalbfleisch hausgemacht, mit ganzen gekochten Zwiebeln</i>	€	19,50

Vegetarisch

	Überbackenes Gemüse <i>mit Bratkartoffeln und Feta Käse</i> <i>wahlweise mit Aubergine, Grüne Bohnen oder Ratatouille Gemüse</i>	€	16,00
--	--	---	-------

BEILAGEN

	Pommes Frites	€	4,50
	Tomatenreis oder Butterreis	€	4,00
	Gigantes <i>aus dem Backofen</i>	€	6,00
	Bratkartoffeln	€	6,00
	Folienkartoffel	€	5,00
	Folienkartoffel mit Zaziki	€	7,00
	Kroketten	€	5,00
	Pfannengemüse	€	6,00
	<i>Änderung von Beilagen Aufpreis 1,- €</i>		