



POSEIDON

-ZUM SEEBLICK-

CAFÉ RESTAURANT

# ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

## *Kalos ilthate*



### *Herzlich willkommen im Restaurant Poseidon*

Liebe Gäste,

genießen Sie in Ruhe und gemeinsam mit Ihrer Paréa (Freunde und Familie) die frisch zubereiteten Gerichte, die wir Ihnen im Poseidon servieren.

Das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden ist eine alte Tradition in Griechenland und eine gute Paréa ist genauso wichtig wie das Essen selbst.

Immerhin heißt das betagte griechische Wort Symposion wortwörtlich übersetzt „Ich trinke mit Freunden“.

### *Griechische Küche mit Qualität*

Unsere lichtdurchfluteten Räumlichkeiten laden zum Verweilen ein. In den Sommermonaten können Sie von unserem Biergarten aus den Blick auf den See genießen oder bei einem gemütlichen Spaziergang entlang des Sees die Vielfalt der Natur genießen.

Gönnen Sie sich ein paar Stunden Urlaub vom Alltag und lassen Sie sich von uns dabei kulinarisch verwöhnen.

Gerne helfen wir Ihnen auch dabei, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Ob Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier, Taufe, Hochzeit oder sonstigem. Wir verwöhnen Sie mit Köstlichkeiten in der Gastlichkeit unseres Hauses während Sie den Blick in die Natur genießen.

Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, kann die Zubereitung in Stoßzeiten etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen.

*Inhaber: D. Ntalamperas*

Hinweist: Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich ans Personal, wir informieren Sie gerne.

## *Kalte Vorspeisen*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Tzatziki</b> Griechischer Joghurt mit Gurken, Dill und Knoblauch                 | 4,70 €  |
| 2. | <b>Tarama-Salat</b> <sup>1,6</sup> rosa Kaviarcreme                                 | 5,70 €  |
| 3. | <b>Auberginensalat</b> nach griechischer Art  | 5,70 €  |
| 4. | <b>Chtipiti</b> geriebener Schafskäse, pikant gewürzt                               | 5,70 €  |
| 5. | <b>Feta-Original</b> griechischer Feta-Käse, mit würzigen Oliven, Peperoni und Brot | 7,50 €  |
| 6. | <b>Oliven und Peperoni</b>  | 4,90 €  |
| 7. | <b>Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki                        | 5,90 €  |
| 8. | <b>Gemischte Vorspeise für 1 Person</b>   | 9,90 €  |
| 9. | <b>Gemischte Vorspeise für 2 Personen</b>   | 19,50 € |

## *Warme Vorspeisen*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 15. | <b>Peperoni vom Grill</b> mit frischem Knoblauch und Olivenöl                   | 6,30 €  |
| 16. | <b>Riesenbohnen</b> aus dem Backofen mit Feta-Käse                              | 7,20 €  |
| 18. | <b>Zucchini und Auberginen</b> gebacken, mit Tzatziki                           | 7,90 €  |
| 19. | <b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse   | 8,00 €  |
| 21. | <b>Pita Brot</b>  | 2,90 €  |
| 22. | <b>Florinis</b> gebackene Paprika gefüllt mit Schafskäse, in Olivenöl und Essig | 7,50 €  |
| 23. | <b>Gegrillter Octopus</b> mit Olivenöl, Knoblauch, nach griechischer Art        | 14,20 € |
| 24. | <b>Gemischte warme Vorspeise für 1 Person</b>                                   | 10,90 € |
| 25. | <b>Gemischte warme Vorspeise für 2 Personen</b>                                 | 20,50 € |

## *Suppe*

- |     |                   |        |
|-----|-------------------|--------|
| 29. | <b>Tagessuppe</b> | 5,90 € |
|-----|-------------------|--------|

## *Salate*

- |  |         |
|--|---------|
| 30. <b>Bauernsalat</b> nach griechischer Art                   | 9,50 €  |
| 31. <b>Poseidon Salat</b> gemischter Salat mit Putenbrustfilet | 12,50 € |
| 32. <b>Großer gemischter Salat</b>                             | 7,50 €  |
| 33. <b>Beilagensalat</b>                                       | 3,90 €  |

## *Beilagen*

- |   |        |
|---|--------|
| 40. <b>Reis mit Tomatensauce</b>          | 3,30 € |
| 41. <b>Butterreis</b>                     | 3,30 € |
| 42. <b>Pommes frites</b>                  | 3,50 € |
| 44. <b>Folien-Kartoffeln</b> mit Tzatziki | 5,50 € |
| 45. <b>Extra Sauce auf Wunsch</b>         | 3,20 € |

## *Spezialitäten vom Grill*

- |  |         |
|--|---------|
| 50. <b>Gyros</b> mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat  | 12,50 € |
| 51. <b>Souvlaki</b> 2 Schweinespieße,<br>mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat                                  | 12,90 € |
| 52. <b>Bifteki</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,<br>mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat                   | 13,90 € |
| 53. <b>Rinderleber</b> gegrillt mit Zwiebeln,<br>mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat                          | 13,50 € |
| 54. <b>Souzouki</b> spezielle, griechisch gewürzte Hackfleischröllchen<br>mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat | 12,50 € |
| 60. <b>Schweinemedailles</b> mit Pfeffersauce, Butterreis und Salat  | 16,90 € |
| 61. <b>Schweinemedailles</b> mit Champignonrahm-Sauce,<br>Butterreis und Salat   | 16,90 € |
| 62. <b>Schweinemedailles</b> mit Kräuterbutter, Butterreis und Salat   | 16,50 € |
| 64. <b>Puten-Steak</b> Champignonrahm-Sauce, Butterreis und Salat  | 14,50 € |

## *Gemischte Grill-Teller*

71. **Adonis-Teller** Souvlaki, Gyros, Souzouki  
mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 14,90 €
72. **Knoblauch-Teller** Souvlaki, Schweinemedailon, Lammkotelett,  
mit frischem Knoblauch, Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 15,50 €
73. **Gemischter Grill-Teller** Schweinemedailon, Souzouki, Rinderleber  
mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 14,50 €

## *Argentinisches Rumpsteak ca. 220 - 240 g*

80. **Rumpsteak** mit Kräuterbutter, Folienkartoffel in Tzatziki oder  
Pommes frites und Salat 20,90 €
81. **Rumpsteak** mit Pfeffersauce, Folienkartoffel in Tzatziki oder  
Pommes frites und Salat 21,90 €
82. **Rumpsteak** mit Zwiebeln, Folienkartoffel in Tzatziki oder  
Pommes frites und Salat 21,90 €
85. **Rumpsteak** mit Champignonrahm-Sauce,  
Folienkartoffel in Tzatziki oder Pommes frites und Salat 21,90 €

## *Lamm Spezialitäten vom Grill*

90. **Lammfilet** mit Kräuterbutter, Kroketten, grünen Bohnen und Salat 20,90 €
91. **Lammfilet** mit Pfeffersauce, Kroketten, grünen Bohnen und Salat 21,90 €
94. **Lammkoteletts** mit Kroketten, grünen Bohnen und Salat 21,90 €

## *Senioren-Teller*

100. **Gyros** mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 10,90 €
101. **Schweineschnitzel** Wiener Art, mit Pommes frites und Salat 10,50 €
102. **Schweineschnitzel** mit Champignonrahm-Sauce,  
Pommes frites und Salat 11,50 €
103. **Schweinemedailons** mit Champignonrahm-Sauce,  
Butterreis und Salat 13,90 €
104. **Schollenfilet gebraten** mit Salzkartoffeln,  
Remouladensauce und Salat 12,90 €

## *Schnitzel Spezialitäten*

110. <b>Schweineschnitzel</b> Wiener Art, mit Pommes frites und Salat	11,90 €
112. <b>Putenschnitzel</b> mit Champignonrahm-Sauce, Pommes frites und Salat	14,20 €
114. <b>Schweineschnitzel</b> mit Champignonrahm-Sauce, Pommes frites und Salat	13,90 €
116. <b>Schweineschnitzel</b> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	13,90 €
117. <b>Schweineschnitzel</b> mit Zwiebel, Pommes frites und Salat	13,90 €
119. <b>Putenschnitzel</b> Wiener Art mit Pommes frites und Salat	12,90 €

## *Fisch Spezialitäten*

125. <b>Baby-Kalamares</b> mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	16,90 €
126. <b>Scampis vom Grill</b> mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	19,50 €
128. <b>Lachsfilet vom Grill</b> ca. 160 g mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	17,90 €
130. <b>Ganze gebratene Forelle</b> ohne Gräten mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	16,50 €
132. <b>Zanderfilet</b> mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	17,50 €

## *Desserts*

144. <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen, dazu frische Früchte	6,20 €
--	--------



**Eis-Spezialitäten** bieten wir auf unserer separaten Eis-Karte an.  
Fragen Sie unser Servicepersonal.



**Kuchen- und Torten-Auswahl** finden Sie in der Kuchen-Vitrine  
im Gastraum – werfen Sie selbst einen Blick hinein oder fragen Sie  
unser Service-Personal.

## *Alkoholfreie Getränke*

150. <b>Coca Cola</b> <sup>1,9</sup>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
151. <b>Coca Cola light</b> <sup>1,7,9,12</sup>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
152. <b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
153. <b>Spezi</b> <sup>1,3,9</sup>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
154. <b>Sprite</b>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
155. <b>Mineralwasser</b>	0,2 l 2,40 €	
156. <b>Stilles Wasser</b>	0,2 l 2,40 €	
157. <b>Bitter Lemon</b> <sup>3,10</sup>	0,2 l 2,60 €	0,4 l 3,90 €
158. <b>Apfelschorle</b>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
159. <b>Apfelsaft</b>	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,00 €
160. <b>Orangensaft</b>	0,2 l 2,60 €	0,4 l 4,00 €
161. <b>Johannisbeerschorle</b>	0,2 l 2,40 €	0,4 l 3,90 €
162. <b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,00 €
163. <b>Flasche Mineralwasser</b>		0,7 l 5,90 €
164. <b>Flasche Stilles Wasser</b>		0,7 l 5,90 €

## *Warme Getränke*

170. <b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>		2,70 €
171. <b>Espresso</b> <sup>9</sup>		2,60 €
172. <b>Espresso Doppio</b> <sup>9</sup>		4,20 €
173. <b>Espresso Macchiato</b> <sup>9,11</sup>		2,70 €
174. <b>Cappuccino</b>		3,20 €
175. <b>Griechischer Mocca</b>		2,90 €
176. <b>Tasse Tee</b> (Schwarz, grün, Früchte, Rooibos Vanille, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)		3,00 €
177. <b>Latte Macchiato</b> <sup>9,11</sup>		3,50 €
178. <b>Heiße Schokolade</b> <sup>11</sup>		3,90 €
179. <b>Koffeinfreier Kaffee</b>		2,70 €

## *Bier und Apfelwein*

180. <b>Schmucker Pils</b> vom Fass	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,90 €
181. <b>Radler</b>	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,90 €
182. <b>Cola Bier</b>	0,3 l 2,60 €	0,5 l 3,90 €
183. <b>Hefeweizen</b> vom Fass		0,5 l 3,90 €
184. <b>Weizen Radler</b>		0,5 l 3,90 €
185. <b>Cola Weizen</b>		0,5 l 3,90 €
186. <b>Apfelwein</b>	0,25 l 2,60 €	0,5 l 4,00 €

## *Flaschen Biere*

190. <b>Kristall Weizen</b>		0,5 l 3,90 €
191. <b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>		0,5 l 3,90 €
192. <b>Malzbier</b> <sup>1</sup>		0,33 l 3,00 €
193. <b>Alkoholfreies Bier</b>		0,33 l 2,90 €
194. <b>Alkoholfreies Radler</b>		0,5 l 3,90 €

## *Rotweine*

195. <b>Merlot</b> trocken	0,2 l 5,20 €	0,5 l 10,00 €
196. <b>Naoussa</b> trocken	0,2 l 5,20 €	0,5 l 10,00 €
197. <b>Imiglikos</b> lieblich	0,2 l 5,20 €	0,5 l 10,00 €
198. <b>Mavrodaphni</b> Likörwein	0,2 l 6,50 €	0,5 l 12,90 €
199. <b>Hauswein</b>	0,2 l 5,90 €	0,5 l 11,50 €

## *Weissweine*

205. <b>Athos</b> trocken	0,2 l 5,50 €	0,5 l 10,00 €
206. <b>Retsina</b> Harzwein	0,2 l 5,50 €	0,5 l 10,00 €
207. <b>Imiglikos</b> lieblich	0,2 l 5,50 €	0,5 l 10,00 €
208. <b>Samos</b> Likörwein	0,2 l 6,50 €	0,5 l 12,90 €
209. <b>Riesling</b> Rheingau	0,2 l 5,20 €	0,5 l 10,00 €
210. <b>Hauswein</b>	0,2 l 5,90 €	0,5 l 11,50 €

## *Roséweine*

215. <b>Santa Laura</b> trocken	0,2 l 5,50 €	0,5 l 10,00 €
216. <b>Imiglikos</b> lieblich	0,2 l 5,50 €	0,5 l 10,00 €



# Flaschenweine

## Rotweine 0,75 l

- Ktima Biblia Chora** Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon 35,00 €  
Tiefe, dunkelrote Farbe mit komplexen klaren Aromen nach schwarzer Johannisbeere und reifer Pflaume. Mit pikanten Gewürznoten und gut eingebundenen Tanninen. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig.
- Ktima Gerovasiliou** Rebsorten: Syrah und Merlot 34,00 €
- Ktima Gerovasiliou Syrah** Rebsorte: Syrah 45,00 €  
Trockener Rotwein mit einer purpurrot funkelnden Farbe, komplexen Aromen nach Gewürzen und mit dem Duft nach reifer Waldbeere und geröstetem Brot. Im Mund zeigen sich edle, gut eingebaute Tannine, die den fruchtigen Geschmack dieser Sorte und den Eindruck von Kraft und Harmonie unterstreichen.
- Domaine Skouras Cuvée Prestige** Rebsorte: Aghiorgitiko-Roditis 26,00 €  
Kurze Mazeration, volle malolaktische Gärung und kurze Reife in feiner Gärhefe. Reif und frisch, mittlerer Körper, niedrige Tannine.
- Domaine Skouras Saint Georg Nemea** Rebsorte: 100 % Aghiorgitiko 26,00 €  
12 Monate Reifung in französischen Holzfässern und 6 Monate lang in der Flasche. Feine Tannine, volle Himbeere und süßes Gewürzaroma.
- Ktima Alpha Estate** Rebsorten: Syrah, Merlot, Xinomavro 39,00 €  
Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Kräftiges und komplexes Bouquet, erdig, mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack.
- Naoussa Boutari** Rebsorte: Xinomavro 23,00 €  
Trocken, aromatisch, elegant und kraftvoll mit blumigen Duft, ein reiches Bouquet mit ausgeprägten Aromen von getrockneten Früchten.

## *Flaschenweine*

### *Weissweine 0,75 l*

**Domaine Skouras Moscofilero** Rebsorte: 100 % Moscofilero 24,00 €

Stark duftendes Bouquet nach weißen Blüten, Geißblatt und Rosenblüten. Herrlicher mineralischer Abgang, überraschend langanhaltender Geschmack.

**Ktima Gerovasilou** Rebsorten: Asyrtiko, Malagousia 34,00 €

Grünelbliche Farbe, sein Duft erinnert an Basilikum vor einem bestechenden Fruchtehintergrund.

Ein feiner Hauch von grüner Paprika zeichnen die klassischen Authentizitäten der Sorten Asyrtiko und Malagousia aus.

**Amethystos** Rebsorten: Agiorgitiko, Sauvignon Blanc, Semillion 34,00 €

Trockenes, intensives und facettenreiches Aroma von exotischen Früchten und vielversprechendem Bouquet.

### *Roséweine 0,75 l*

**Ktima Biblia Chora** Rebsorte: Syrah 33,00 €

Ein vollmundiger Wein mit einem betörenden Duft und einer sehr intensiven Farbe. Reichhaltiges Aroma von reifen roten Früchten wie wilde Erdbeere, Sauerkirsche und Blaubeere. Ein frischer Wein mit fruchtigem Duft und Geschmack, leichten saftigen Tanninen, gut ausbalanciert.

**Zusatzstoffe:** (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungstoffen, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Süßungsmittel, (8) mit Phosphat, (9) coffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Laktose

*Inklusivpreise in Euro inkl. Bedienung*

## *Spiritousen*

230. <b>Ouzo</b>	2 cl	2,50 €
231. <b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50 €
232. <b>Fernet Branca</b>	4 cl	4,50 €
233. <b>Malteser</b>	2 cl	3,50 €
234. <b>Baileys</b> <sup>1</sup>	4 cl	4,50 €
235. <b>Williams, Mirabelle</b> oder <b>Kirsch</b>	2 cl	3,50 €
236. <b>Metaxa</b> <sup>1</sup> 5 Sterne	2 cl	4,50 €
237. <b>Metaxa</b> <sup>1</sup> 7 Sterne	2 cl	4,90 €
238. <b>Metaxa</b> <sup>1</sup> 12 Sterne	2 cl	6,50 €
239. <b>Metaxa</b> <sup>1</sup> Grande Fine	2 cl	6,90 €
240. <b>Metaxa</b> <sup>1</sup> Private Reserve	2 cl	8,50 €
241. <b>Gin Tonic</b> (Bombay Sapphire)	4 cl	8,90 €
242. <b>Hennessy</b>	2 cl	6,50 €
243. <b>Rémy Martin</b>	2 cl	6,50 €
244. <b>Grappa</b>	2 cl	4,90 €
245. <b>Johnnie Walker</b> Red Label	2 cl	5,50 €
246. <b>Chivas Regal</b>	2 cl	6,50 €

## *Aperitifs*

250. <b>Prosecco</b>	0,1 l	4,50 €
251. <b>Prosecco Aperol</b>	0,1 l	4,90 €
252. <b>Martini Bianco</b>	5 cl	4,50 €
253. <b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Soda	5 cl	5,90 €
254. <b>Campari</b> <sup>1</sup> mit Orangensaft	5 cl	6,50 €
255. <b>Aperol Spritz</b> (Sekt-Aperol)	0,2 l	6,50 €
256. <b>Hugo</b>	0,2 l	6,90 €
257. <b>Alkoholfreier Hugo</b>	0,2 l	5,50 €
258. <b>Prosecco Poseidon</b>	0,2 l	6,50 €
260. <b>Kir Royal</b> (Sekt)	0,1 l	4,90 €



An den Seen 12 · 64732 Bad König · Telefon 0 60 63 - 84 19 316  
info@poseidon-zum-seeblick.de · www.poseidon-zum-seeblick.de