POSEIDON

–ZUM SEEBLICK–

Café Restaurant

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Kalos ilthate

POSEIDON
–ZUM SEEBLICK–
CAFÉ RESTAURANT

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

Hinweis: 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.	**Tzatziki** Griechischer Joghurt mit Gurken, Dill und Knoblauch	6,50 €
2.	**Tarama-Salat**[1,6] rosa Kaviarcreme	6,50 €
3.	**Auberginensalat** nach griechischer Art	7,50 €
4.	**Chtipiti** geriebener Schafskäse, pikant gewürzt	7,50 €
5.	**Feta-Original** griechischer Feta-Käse, mit würzigen Oliven, Peperoni und Brot	8,50 €
6.	**Oliven und Peperoni**	6,50 €
7.	**Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki	6,90 €
8.	**Gemischte Vorspeise für 1 Person**	12,90 €
9.	**Gemischte Vorspeise für 2 Personen**	23,90 €

Warme Vorspeisen

15.	**Peperoni vom Grill** mit frischem Knoblauch und Olivenöl	7,50 €
16.	**Riesenbohnen** aus dem Backofen mit Feta-Käse	8,90 €
18.	**Zucchini und Auberginen** gebacken, mit Tzatziki	9,50 €
19.	**Saganaki** gebackener Schafskäse	9,90 €
21.	**Pita Brot**	3,50 €
22.	**Florinis** gebackene Paprika gefüllt mit Schafskäse, in Olivenöl und Essig	8,90 €
23.	**Gegrillter Octopus** mit Olivenöl, Knoblauch, nach griechischer Art	17,50 €
24.	**Gemischte warme Vorspeise für 1 Person**	13,90 €
25.	**Gemischte warme Vorpseise für 2 Personen**	25,90 €

Suppe

29.	**Tagessuppe**	6,50 €

Salate

30.	**Bauernsalat** nach griechischer Art	12,50 €
31.	**Poseidon Salat** gemischter Salat mit Putenbrustfilet	14,90 €
33.	**Beilagensalat**	4,50 €

Beilagen

40.	**Reis mit Tomatensauce**	3,50 €
41.	**Butterreis**	3,50 €
42.	**Pommes frites**	3,50 €
44.	**Folien-Kartoffeln** mit Tzatziki	5,90 €
45.	**Extra Sauce auf Wunsch**	3,20 €

Spezialitäten vom Grill

50.	**Gyros** mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
51.	**Souvlaki** 2 Schweinespieße, mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
52.	**Bifteki** Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	16,50 €
54.	**Souzouki** spezielle, griechisch gewürzte Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	14,90 €
61.	**Schweinemedaillons** mit Champignonrahm-Sauce, Butterreis und Salat	19,50 €
62.	**Schweinemedaillons** mit Kräuterbutter, Butterreis und Salat	18,90 €
64.	**Puten-Steak** Champignonrahm-Sauce, Butterreis und Salat	17,50 €

Gemischte Grill-Teller

71. **Adonis-Teller** Souvlaki, Gyros, Souzouki
mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 17,90 €

72. **Knoblauch-Teller** Souvlaki, Schweinemedaillon, Lammkotelett,
mit frischem Knoblauch, Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 18,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 250 - 280 g

80. **Rumpsteak** mit Kräuterbutter, Folienkartoffel in Tzatziki oder
Pommes frites und Salat 25,90 €

82. **Rumpsteak** mit Zwiebeln, Folienkartoffel in Tzatziki oder
Pommes frites und Salat 25,90 €

85. **Rumpsteak** mit Champignonrahm-Sauce,
Folienkartoffel in Tzatziki oder Pommes frites und Salat 25,90 €

Lamm Spezialitäten vom Grill

90. **Lammfilet** mit Kräuterbutter, Kroketten, grünen Bohnen und Salat 25,90 €

91. **Lammfilet** mit Pfeffersauce, Kroketten, grünen Bohnen und Salat 25,90 €

94. **Lammkoteletts** mit Kroketten, grünen Bohnen und Salat 25,90 €

Senioren-Teller

100. **Gyros** mit Pommes frites, Tzatziki, Tomatenreis und Salat 13,50 €

101. **Schweineschnitzel** Wiener Art, mit Pommes frites und Salat 13,50 €

102. **Schweineschnitzel** mit Champignonrahm-Sauce,
Pommes frites und Salat 13,90 €

104. **Schollenfilet gebraten** mit Salzkartoffeln,
Remouladensauce und Salat 13,90 €

Schnitzel Spezialitäten

110.	**Schweineschnitzel** Wiener Art, mit Pommes frites und Salat	14,50 €
112.	**Putenschnitzel** mit Champignonrahm-Sauce, Pommes frites und Salat	16,50 €
114.	**Schweineschnitzel** mit Champignonrahm-Sauce, Pommes frites und Salat	15,90 €
119.	**Putenschnitzel** Wiener Art mit Pommes frites und Salat	14,90 €

Fisch Spezialitäten

125.	**Baby-Kalamares** mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	19,90 €
126.	**Scampis vom Grill** mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	26,50 €
128.	**Lachsfilet vom Grill** ca. 160 g mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	20,90 €
132.	**Zanderfilet** mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat	20,90 €

Desserts

144.	**Griechischer Joghurt** mit Honig und Walnüssen, dazu frische Früchte	6,50 €

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. **Coca Cola**[1, 9]	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
151. **Coca Cola light**[1, 7, 9, 12]	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
152. **Fanta**[1, 3]	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
153. **Spezi**[1, 3, 9]	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
154. **Sprite**	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
155. **Mineralwasser**	0,2 l	2,80 €		
156. **Stilles Wasser**	0,2 l	2,80 €		
157. **Bitter Lemon**[3, 10]	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
158. **Apfelschorle**	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €
159. **Apfelsaft**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
160. **Orangensaft**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
161. **Johannisbeerschorle**	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,80 €
162. **Johannisbeersaft**	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,50 €
163. **Flasche Mineralwasser**			0,7 l	6,90 €
164. **Flasche Stilles Wasser**			0,7 l	6,90 €

Warme Getränke

170. **Tasse Kaffee**[9]	3,00 €
171. **Espresso**[9]	3,00 €
172. **Espresso Doppio**[9]	4,80 €
173. **Espresso Macchiato**[9, 11]	3,10 €
174. **Cappuccino**	3,70 €
175. **Griechischer Mocca**	3,70 €
176. **Tasse Tee** (Schwarz, grün, Früchte, Rooibos Vanille, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	3,00 €
177. **Latte Macchiato**[9, 11]	3,90 €
178. **Heiße Schokolade**[11]	4,00 €
179. **Koffeinfreier Kaffee**	3,10 €

Bier und Apfelwein

180. **Schmucker Pils** vom Fass	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
181. **Radler**	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
182. **Cola Bier**	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,50 €
183. **Hefeweizen** vom Fass			0,5 l	4,50 €
184. **Weizen Radler**			0,5 l	4,50 €
185. **Cola Weizen**			0,5 l	4,50 €
186. **Apfelwein**	0,25 l	3,00 €	0,5 l	4,80 €

Flaschen Biere

190. **Kristall Weizen**	0,5 l	4,50 €
191. **Alkoholfreies Hefeweizen**	0,5 l	4,50 €
193. **Alkoholfreies Bier**	0,33 l	3,50 €
194. **Alkoholfreies Radler**	0,5 l	4,50 €

Rotweine

195. **Merlot** trocken	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
196. **Naoussa** trocken	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
197. **Imiglikos** lieblich	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
198. **Mavrodaphni** Likörwein	0,2 l	7,50 €	0,5 l	13,50 €
199. **Hauswein**	0,2 l	7,50 €	0,5 l	14,50 €

Weissweine

205. **Athos** trocken	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
206. **Retsina** Harzwein	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
207. **Imiglikos** lieblich	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,50 €
208. **Samos** Likörwein	0,2 l	7,50 €	0,5 l	14,50 €
209. **Riesling** Rheingau	0,2 l	6,90 €	0,5 l	11,50 €
210. **Hauswein**	0,2 l	7,90 €	0,5 l	14,90 €

Roséweine

215. **Santa Laura** trocken	0,2 l	6,50 €	0,5 l	12,90 €
216. **Imiglikos** lieblich	0,2 l	6,90 €	0,5 l	14,50 €

Flaschenweine

Rotweine 0,75 l

Ktima Biblia Chora Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon 42,00 €
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 39,00 €

Ktima Gerovasiliou Syrah Rebsorte: Syrah 56,00 €
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.

Ktima Alpha Estate Rebsorten: Syrah, Merlot, Xinomavro 45,00 €
Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violettem Schimmer.
Kräftiges und komplexes Bouquet, erdig, mit Noten von roten Früchten,
getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack.

Naoussa Boutari Rebsorte: Xinomavro 28,00 €
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 29,00 €
Stark duftendes Bouquet nach weißen Blüten, Geißblatt
und Rosenblüten. Herrlicher mineralischer Abgang, überraschend
langanhaltender Geschmack.

Ktima Gerovasiliou Rebsorten: Asyrtiko, Malagousia 36,00 €
Grüngelbliche Farbe, sein Duft erinnert an Basilikum vor einem
bestechenden Früchtehintergrund.
Ein feiner Hauch von grüner Paprika zeichnen die klassischen
Authentizitäten der Sorten Asyrtiko und Malagousia aus.

Amethystos Rebsorten: Agiorgitiko, Sauvignon Blanc, Semillion 38,00 €
Trockenes, intensives und facettenreiches Aroma von exotischen
Früchten und vielversprechendem Bouquet.

Roséweine 0,75 l

Ktima Biblia Chora Rebsorte: Syrah 36,00 €
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.

Champagner 0,75 l

Moët & Chandon 100,00 €

Dom Perignon 300,00 €

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.	**Ouzo**	2 cl	3,00 €
231.	**Ramazzotti**	2 cl	4,00 €
232.	**Fernet Branca**	4 cl	4,50 €
233.	**Malteser**	2 cl	3,50 €
234.	**Baileys**[1]	4 cl	5,50 €
235.	**Williams, Mirabelle** oder **Kirsch**	2 cl	3,80 €
236.	**Metaxa**[1] 5 Sterne	2 cl	5,80 €
237.	**Metaxa**[1] 7 Sterne	2 cl	6,00 €
238.	**Metaxa**[1] 12 Sterne	2 cl	9,50 €
239.	**Metaxa**[1] Grande Fine	2 cl	8,50 €
240.	**Metaxa**[1] Private Reserve	2 cl	8,90 €
241.	**Gin Tonic** (Bombay Sapphire)	4 cl	9,50 €
242.	**Hennessy**	2 cl	7,90 €
243.	**Rémy Martin**	2 cl	8,50 €
244.	**Grappa**	2 cl	6,50 €
245.	**Johnnie Walker** Red Label	2 cl	6,50 €
246.	**Chivas Regal**	2 cl	7,90 €

Aperitifs

250.	**Prosecco**	0,1 l	5,50 €
251.	**Prosecco Aperol**	0,1 l	5,90 €
252.	**Martini Bianco**	5 cl	5,50 €
253.	**Campari**[1] mit Soda	5 cl	7,50 €
254.	**Campari**[1] mit Orangensaft	5 cl	8,50 €
255.	**Aperol Spritz** (Sekt-Aperol)	0,2 l	7,50 €
256.	**Hugo**	0,2 l	8,50 €
257.	**Alkoholfreier Hugo**	0,2 l	7,50 €
258.	**Prosecco Poseidon**	0,2 l	7,50 €
260.	**Kir Royal** (Sekt)	0,1 l	6,50 €
261.	**Lillet Wildberry**		7,50 €

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

www.bereiter-werbetechnik.de