

RESTAURANT

POSEIDON

KALTE VORSPEISEN

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

WARME VORSPEISEN

| | |
|--|-------------|
| 8. Hackbällchen mit Tomatensauce ^{G, 2} | 7,5 |
| 9. Muscheln gebackene Muscheln mit Kräutersauce ^{C, N} | 8,5 |
| 10. Sardellen gebackene Sardellen mit Knoblauchsauce ^{C, D} | 8,5 |
| 11. Paprika gegrillt, mit Schafskäse gefüllt ^G | 7,5 |
| 12. Oktopus mit gegrillten Babycalamares in Oliven-Knoblauchdressing ^{C, N} | 13,5 |
| Knoblauchbrot | |
| 13. geröstet, mit Schafskäse ^{A, G} | 6,5 |
| 14. vier hausgebackene scheiben ^{A, K} | 4,5 |
| 15. geröstet, mit Tomatenwürfel ^A | 5,9 |
| 16. Auberginen & Zucchini in Scheiben mit Zaziki ^G | 7,5 |
| 17. Weinblätter mit Hackfleischfüllung und Zitronensauce ^{C, G} | 7,5 |
| 18. Babycalamares gebacken, mit Knoblauchsauce ^{C, N} | 9,9 |

| | |
|---|------------|
| 19. Peperoni gegrillt, mit Knoblauchsauce ² | 6,5 |
| 20. Champignons aus dem Ofen mit Tomatensauce und Goudakäse ^{G, 2} | 7,5 |

SUPPEN

Nach griechischer Art, mit hausgemachtem Brot serviert. ^{A, K}

| | |
|---|------------|
| 23. Tomatensuppe ^{2, 6} | 5,5 |
| 26. Hühnersuppe ² | 5,5 |

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Unsere Metaxa- und Sahneseaucen werden mit Champignons zubereitet.

GEMISCHTE VORSPEISEN

Warme und kalte Vorspeisen griechischer Art.

22. Auberginen und Zucchini, Zaziki, Tamaras, Oliven, Weinblätter, Schafskäsemousse, Gigantes, Saganaki und hausgemachtes Brot ^{C, D, F, G, K, 1, 2, 6}

| | |
|-----------------------|-------------|
| Für 1 Person | 10,9 |
| Für 2 Personen | 21,9 |
| Für 4 Personen | 39,5 |
| Für 6 Personen | 55,5 |

SALATE

Mit hausgemachten Croûtons serviert. ^A

| | |
|--|-------------|
| 27. Bauernsalat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven aus Kalamata und Schafskäse ^G | 10,9 |
| 29. Poseidon Salat mit gegrilltem griechischem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen, Apfel, frischer Orange und Honig-Senf-Dressing ^{A, G, H, 3} | 11,9 |
| 30. Kotopulo Salat verschiedene Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust, gebackenen Schafskäsecken und hausgemachtem Dressing ^{A, G, 10} | 12,9 |
| 31. Thalassa Salat saftig gegrillter Lachs und knackige Garnelen auf verschiedenen Blattsalaten, mit gehackten Mandeln, Cherrytomaten und Balsamico-Olivenöl Vinaigrette ^{B, D} | 14,9 |

BEILAGEN

| | |
|---|------------|
| 28. Kartoffelchips mit Knoblauch | 3,0 |
| 36. Riesenbohnen in Tomatensauce ^{F, 1, 2} | 4,8 |
| 37. Tomatenreis ² | 2,9 |
| 38. Butterreis | 2,9 |
| 39. Kräuterkartoffeln ³ | 3,0 |
| 41. Pommes Frites | 3,0 |
| 42. Krokette ^A | 3,0 |
| 43. Kritharaki griechische Reismudeln ^{A, 2} | 3,0 |
| 44. Pita-Brot griechisches Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano ^A | 2,0 |

SAUCEN

Gerne können wir auch in den Saucen variieren.

| | |
|------------------|------------|
| Jede Sauce extra | 3,0 |
|------------------|------------|

KÄSE

Mit hausgemachtem Brot serviert. ^{A, K}

| | |
|--|------------|
| 32. Schafskäse naturbelassener Schafskäse in Olivenöl und Zwiebeln ^{G, 6} | 6,5 |
| 33. Feta Fournou im Ofen gebacken mit Tomatenscheiben ^{G, 6} | 7,9 |
| 34. Saganaki gebackene Schafskäsecken auf Rucolasalat, verfeinert mit Honig ^{G, 6} | 7,9 |
| 35. Halloumi auf Rucolasalat, mit gegrillten Tomaten und hausgemachtem Balsamico ^{G, H} | 9,5 |

FISCHGERICHTE

Mit frischem Salat serviert.

| | |
|--|-------------|
| 45. Schollenfilet gebraten, mit Knoblauchsauce und Kräuterkartoffeln ^D | 16,5 |
| 46. Fischteller Lachsfilet, Schollenfilet, Calamari und eine Riesengarnele mit Kräuterkartoffeln ^{D, N} | 22,9 |
| 48. Scampi Schara gegrillte Scampi mit Knoblauchsauce und Kräuterkartoffeln ^B | 21,5 |
| 49. Calamares Schara gegrillter Tintenfisch mit Knoblauchsauce und Kräuterkartoffeln ^N | 17,5 |
| 50. Gefüllte Calamares gebratener Tintenfisch, gefüllt mit Fetakäse, Paprika und Tomaten, dazu Kräuterkartoffeln ^{4, 6, N, G} | 18,5 |
| 52. Fischteller (für 2 Personen) Scampi, Lachssteak, Calamares, Schollenfilet, mit Gemüse, Knoblauchsauce und Kräuterkartoffeln ^{D, N, B} | 44,9 |
| 53. Lachsfilet gegrillt, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse ^D | 17,5 |
| 54. Dorade gegrillt, mit Knoblauchsauce, Kräuterkartoffeln und Gemüse ^D | 21,5 |
| 55. Forelle mit Knoblauchsauce, Kräuterkartoffeln und Gemüse ^D | 17,5 |

LUST AUF ETWAS SÜBES?

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Cocktailkarte!



VEGETARISCH

Mit hausgemachtem Brot serviert. ^{A,K}

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

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Mit frischem Salat serviert

| | |
|---|-------------|
| 60. Gyros mit Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 12,9 |
| 61. Souvlaki zwei Fleischspieße mit Tomatenreis Und Zaziki ^G | 13,5 |
| 62. Souzouki Hackfleischröllchen mit Tomatenreis und Zaziki ^G | 12,9 |
| 63. Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Tomatenreis und Zaziki ^{G,G} | 14,5 |
| 65. Hähnchenbrustfilet mit Tomatenreis und Zaziki ^G | 13,5 |
| 66. Rinderleber gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterkartoffeln und Zaziki ^G | 12,9 |
| 67. Poseidon Steak gegrilltes Schweinesteak, mit Käse und Tomaten-Paprika-Chutney überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis ^G | 15,5 |
| 68. Schweinefiletspitzen mit hausgemachter Weinsauce und Chipskartoffeln ^{G,L,2} | 17,5 |
| 71. Athos-Teller Gyros, Souvlaki, Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 14,5 |
| 72. Sokrates-Teller Gyros, Souvlaki, Souzouki, Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 15,5 |

| | |
|--|-------------|
| 73. Poseidon-Teller Gyros, Souzouki, Schweinesteak, Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 15,5 |
| 74. Delphi-Teller Gyros, Souzouki, zwei Lammkronen, Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 17,5 |
| 75. Grill-Teller Souvlaki, Rinderleber, zwei Souzouki, Tomatenreis und Zaziki ^{G,3} | 15,9 |
| 76. Schweinefilet mit frischen Champignons in Bratensauce und Kroketten ^{A,G,2} | 17,5 |
| 78. Gefülltes Schweinefilet mit Goudakäse, Fetakäse, Schinken, Brokkoli und Kräuterkartoffeln, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter ^G | 18,5 |

FLEISCHGERICHTE

Aus dem Ofen, serviert mit einem frischen Salat.

| | |
|--|-------------|
| Gyros | |
| 79. mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,3,2} | 15,5 |
| 80. mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,3,2} | 15,5 |
| Souvlaki | |
| 81. mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 15,5 |
| 82. Mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 15,5 |
| Hähnchenbrust | |
| 83. mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 15,5 |
| 84. mit Sahnecremesauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 15,5 |
| 85. Lammfilet mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 24,9 |
| 87. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G,2} | 18,5 |
| 88. Moussaka griechischer Auflauf aus Kartoffelscheiben, Auberginen und Hackfleisch, mit Bechamelcreme überbacken ^{G,3,2} | 14,9 |

STEAK

Mit Gemüse der Saison, Kartoffeln und einem frischen Salat serviert. Wie möchten Sie ihr Steak zubereitet haben?

Englisch (blutig), **Medium** (Rosa), **Well Done** (durchgebraten)

| | |
|--|-------------|
| Rumpsteak 250gr | |
| 89. mit Kräuterbutter ^G | 22,9 |
| 90. in Pfeffersauce ^{A,1,2} | 24,9 |
| 91. in Weinsauce mit Champignons ^{A,L,2} | 24,9 |

LAMMFLEISCH

Mit frischem Salat serviert.

| | |
|--|-------------|
| 92. Lammcarée gegrillt mit Kräuterkartoffeln, grünen Bohnen und Zaziki ^G | 24,9 |
| 94. Lammfilet gegrillt mit Kräuterbutter, Gemüse und Tomatenreis ^G | 24,9 |
| 96. Lamm-Grillteller ein Lammfilet und drei Lammkronen mit grünen Bohnen, Backkartoffeln und Zaziki ^G | 24,9 |
| Lammhaxe aus dem Backofen | |
| 98. dazu griechische Reinsnudeln, mit Käse überbacken ^{A,G} | 16,9 |
| 99. dazu Spaghetti, mit Käse überbacken ^{A,G} | 16,9 |
| 100. dazu dicke Bohnen, mit Feta überbacken ^{G,2} | 16,9 |
| 102. dazu grüne Bohnen, mit Feta überbacken ^{G,2} | 16,9 |

AUS DER PFANNE

Mit frischem Salat serviert.

| | |
|--|-------------|
| 104. Schweinefilet in Sahnecremesauce und Tomatenreis ^{G,2} | 17,5 |
| 105. Hähnchenbrust in Sahnecremesauce und Tomatenreis ^{G,2} | 14,5 |
| 106. Lammfilet in Metaxasauce und Tomatenreis ^{G,2} | 24,9 |
| 107. Schweinefilet in Metaxasauce und Tomatenreis ^{G,2} | 17,5 |
| 108. Hähnchenbrust in Metaxasauce und Tomatenreis ^{G,2} | 14,5 |

POSEIDON PLATTE

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

| | |
|-----------------------|--------------|
| FÜR 2 PERSONEN | 41,9 |
| FÜR 4 PERSONEN | 81,9 |
| FÜR 6 PERSONEN | 115,9 |

PASTA

| | |
|--|-------------|
| 110. Linguine Spinaci mit frischem Lachs, Sahne und Spinat ^{A,B,D,2} | 13,9 |
| 111. Spaghetti di Mare mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce ^{A,B,N} | 14,9 |
| 112. Bandnudeln mit Rinderstreifen verfeinert mit Sahne, Champignons, Rucola und Parmesan ^{A,G} | 14,9 |
| 113. Penne Apollo mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli und Parmesan ^A | 12,9 |

KIDS bis 12 Jahre

| | |
|---|------------|
| A. Mickey-Mouse-Teller Gyros mit Pommes und Ketchup ³ | 6,9 |
| B. Donald Duck-Teller Souvlaki mit Pommes und Ketchup | 6,9 |
| C. Pluto-Teller paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup | 6,9 |
| D. Tick, Trick & Track-Teller Spaghetti mit Tomatensauce ^A | 6,5 |

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive freundlicher Bedienung und Mehrwertsteuer. Extra Zutaten von 0,25 bis 5,00 EUR. Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.

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 - Bei Hinweisen zu den Allergenen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.



RESTAURANT

POSEIDON

COCKTAILS

CLASSICS

Hier findest du eine Liste unserer Klassiker Cocktails, die zu jeder Zeit ein Renner sind, enjoy it!

- | | |
|--|-----|
| Holunder Spritz | 6,5 |
| Holunderblütensirup - Prosecco - Soda - Limette - Minze | |
| Aperol Spritz | 6,5 |
| Aperol - Soda Water - Prosecco - Orange | |
| Lillet Wild Berry | 6,5 |
| Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Beerenfrüchte | |
| Gingerino | 6,5 |
| Wein der Rebsorte Moscofilero - Ginger Ale und eine Scheibe Orange | |
| Moscow Mule | 7,5 |
| Smirnoff Vodka - Limette - gurke - Thomas Henry Spicy Ginger | |
| Paloma Lemonade | 7,5 |
| Jose Cuervo Tequila - Thomas Henry Pink Grapefruit | |
| Piña Colada | 7,5 |
| Plantation Original Dark Rum - Coco Tara Kokoscreme - Ananas | |
| Santorini | 8,5 |
| Aperol - Limoncello - Limette - Thomas Henry Mystik Mango | |

GIN TONIC

Mehr als nur zwei Zutaten und der Lieblingsdrink der Queen. Aromareise mit den beliebtesten Zutaten unserer Gäste!

- | | |
|--|-----|
| Poseidon Gin & Tonic | 9,0 |
| Gin Mare - Thomas Henry Tonic Water - Basilikum - Limette | |
| Waldbeer Gin & Tonic | 7,5 |
| Gordons pink Gin - Thomas Henry Cherry Blossom Tonic - Beerenfrüchte | |
| Gin & Grapefruit | 8,0 |
| Tanqueray Sevilla - Thomas Henry Grapefruit Lemonade - Grapefruit | |

FEEL FREE

Unsere alkoholfreie Antwort auf ausgewogene Drinks ohne schlechtes Gewissen.

- | | |
|---|-----|
| Basil Lemonade | 6,5 |
| Limette - Basilikum - Vanillesirup - Thomas Henry Pink Grapefruit | |
| Baby Colada | 6,5 |
| Ananas - Coco Tara kokoscreme - Limette | |



RESTAURANT

POSEIDON

DESSERTS

SÜßER ABSCHLUSS

| | |
|---|-------------|
| Aphrodite griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig ^{G,H,10} | 5,9 |
| Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße ^{9,10} | 4,9 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{9,10} | 4,9 |
| Galaktobureko Grießkuchen nach griechischer Art mit Honig, Zimt und Vanilleeis ^{A, C, G, H, 10} | 6,5 |
| Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis ^{A, C, G, H, 10} | 6,9 |
| Frische Feigen serviert mit einer Kugel Vanilleeis und einer hausgemachten Cassis-Sauce | 6,9 |
| Dessertvariation ^{A, C, G, H, 10} für 2 Personen | 13,9 |

DIGESTIF

| | | |
|--|------|------------|
| Tentura aus Patra Griechischer Likör mit Extrakten von Nelken, Zimt, Muskatnuss und Zitrusfrüchten ^H | 2cl | 3,9 |
| Mavrodaphne Likörwein Dunkles Samtrot, erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille, der wohl berühmteste Süßwein Griechenlands ^L | 0,2l | 5,9 |
| Metaxa 7 Sterne | 2cl | 3,9 |

Sie finden uns auch unter www.poseidon-badlausick.de

 Poseidon_Badlausick  Poseidon_Badlausick

UNSERE MITTAGSKARTE

FISCHGERICHTE

203. Calamares **8,5**
gebraten, in Knoblauchsauce, dazu Tomatenreis ^{C, N, 2}

204. Schollenfilet **8,5**
gebraten, in Knoblauchsauce, dazu Tomatenreis ^{C, D, 2}

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

205. Sikoti **8,5**
gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Tomatenreis ²

206. Poseidon Steak **8,9**
überbackenes Schweinesteak mit Schinken, Goudakäse,
Champignons, Pommes Frites und Tomatensauce ^{G, 2}

208. Gyros **8,5**
mit Zaziki, dazu Pommes Frites ^G

209. Souvlaki **8,5**
marinierter Fleischspieß mit Zaziki, dazu Pommes Frites ^G

210. Bifteki **8,5**
Hacksteak mit Schafskäsefüllung, dazu Pommes Frites ^{G, J}

211. Stekakia Salza **8,5**
gegrillte Schweinerückenmedallions mit Metaxasauce,
dazu Pommes Frites ^G

213. Hähnchenbrustfilet **8,9**
serviert mit hausgemachter Fetasauce und Pommes Frites ^G

PASTA

215. Bandnudeln **7,5**
mit Cherrytomaten, Rucola, Zwiebeln, Knoblauch
und Olivenöl ^A

FLEISCHGERICHTE AUS DEM BACKOFEN

217. Hähnchenbrustfilet **8,9**
in Metaxasauce, überbackenem Käse,
dazu Tomatenreis ^G

218. Gyros **8,9**
mit Metaxasauce, überbackenem Käse,
dazu Tomatenreis ^{G, 2}

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Unsere Metaxa- und Sahnesaucen werden
mit Champignons zubereitet.

In der Wintersaison erhalten Sie zu jedem Gericht
eine frisch zubereitete Tagessuppe.

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 Erdnüsserzeugnisse; 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

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

ALKOHOLFREI

| | | |
|---------------------------------------|------|------------|
| Cola ^{1,3} | 0,3l | 2,9 |
| Cola Cola light ^{1,3} | | 2,9 |
| Fanta ^{1,3} | | 2,9 |
| Sprite ¹¹ | | 2,9 |
| Spezi ⁹ | | 2,9 |

| | | |
|--|------|------------|
| Fruchtsäfte | 0,2l | 2,9 |
| Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas | 0,4l | 3,8 |

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

| | | |
|-----------------------------------|--|------------|
| Eistee | | 2,9 |
| Tonic Water ¹² | | 2,9 |
| Ginger Ale ¹² | | 2,9 |
| Bitter Lemon ¹² | | 2,9 |

MINERALWASSER IN FLASCHEN

| | | |
|----------------|-------|------------|
| | 0,75l | |
| San Pellegrino | | 5,9 |
| Aqua Panna | | 5,9 |

HEISSE GETRÄNKE

| | | |
|--|--|------------|
| Tasse Kaffee ¹¹ | | 2,6 |
| Kaffee der Premiummarke Lavazza | | |
| Espresso ¹¹ | | 2,1 |
| Espresso Dopplo ¹¹ | | 3,5 |
| Latte Machiatto ^{G,11} | | 3,2 |
| Cappuccino ^{G,11} | | 2,8 |
| Griechischer Mokka ¹¹ | | 2,5 |
| Whittington Tee im Glas | | 2,9 |
| Frag nach unserer Teekarte - Du wirst überrascht sein! | | |
| Frischer Ingwertee serviert mit Honig und Zitrone | | 3,2 |
| Frischer Minztee serviert mit Honig | | 3,2 |

BIERE VOM FASS ¹³

| | | | |
|---|------|------------|------------|
| Warsteiner Premium Pilsner ^A | 0,3l | 2,9 | 4,2 |
| Warsteiner Premium Radler ^{A,9} | | 2,9 | 4,2 |
| Warsteiner Premium Diesel ^{A,1,2} | | 2,9 | 4,2 |
| König Ludwig Weißbier hell ^A | | 2,9 | 4,2 |
| König Ludwig Schwarzbier ^A | | 2,9 | 4,2 |
| König Ludwig Bananen-Weizen ^A | | 2,9 | 4,2 |
| König Ludwig Cola-Weizen ^A | | 2,9 | 4,2 |
| König Ludwig Weizenradler ^A | | 2,9 | 4,2 |

FLASCHENBIERE ¹³

| | | |
|---|-------|------------|
| König Ludwig Weißbier dunkel ^A | 0,5l | 4,2 |
| König Ludwig Weißbier kristall ^A | 0,5l | 4,2 |
| König Ludwig Weißbier alkoholfrei ^A | 0,5l | 4,2 |
| Warsteiner Premium alkoholfrei ^A | 0,33l | 3,2 |

APERITIF ¹³

| | | |
|---|------|------------|
| Holunder Spritz | 0,2l | 6,5 |
| erfrischender Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Limette und frischer Minze | | |
| Aperol Spritz ^{1,2,5,12} | 0,2l | 6,5 |
| Der Aperitif - Klassiker seit 1905, Soda Water, Prosecco, Orange | | |
| Gingerino ^{1,2} | 0,2l | 6,5 |
| Der Gingerino besteht aus Wein der Rebsorte Moscofilero - Stellen Sie sich vor Gewürztraminer trifft auf Sauvignon Blanc - dazu Ginger Ale und eine Scheibe Orange. | | |
| Lillet Wild Berry | 0,2l | 6,5 |
| Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Beerenfrüchte | | |

DIGESTIF ¹³

| | | |
|---|-----|------------|
| Ouzo Tirnavou | 2cl | 2,5 |
| Tsipouro (Tresterbrand) | 2cl | 3,5 |
| Campari (Orange oder Soda) ^{1,12} | 4cl | 6,5 |
| Martini Bianco | 5cl | 5,5 |
| Sambuca Molinari | 2cl | 2,9 |
| Ramazotti | 4cl | 4,5 |
| Jägermeister | 4cl | 4,5 |
| Fernet Branca | 2cl | 2,9 |

| | | |
|---|-----|------------|
| Rakomelo (selbst gemacht) | 2cl | 3,9 |
| griechischer Tresterbrand verfeinert mit griechischem Berghonig und Zimt | | |

COGNAC & WEINBRAND ¹³

| | | |
|-----------------------------|-----|------------|
| Metaxa 5 Sterne | 2cl | 3,5 |
| Metaxa 7 Sterne | 2cl | 3,9 |
| Metaxa Porzellan | 2cl | 5,5 |
| Metaxa Grand Olympia | 2cl | 8,9 |

OFFENE ROSÉWEINE ¹³

| | | |
|--------------------------------------|------|------------|
| Rosé trocken ^L | 0,2l | 5,5 |
| frisch, fruchtig, mit langem Abgang | | |
| Rosé halbtrocken ^L | | 5,5 |
| leicht und geschmeidig | | |
| Hauswein trocken ^L | | 5,5 |

OFFENE ROTWEINE ¹³

| | | |
|---|------|------------|
| Imiglikos lieblich ^L | 0,2l | 5,5 |
| ausgewogener Wein mit fruchtiger Note | | |
| Appelia trocken ^L | | 5,5 |
| delikates Eichenaroma, samtig im Geschmack | | |
| Makedonikos halbtrocken ^L | | 5,5 |
| frischfruchtiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von reifer Kirsche und Erdbeermarmelade | | |
| Mavrodaphne Likörwein ^L | | 5,9 |
| dunkles samtrot, erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille, der wohl berühmteste Süßwein Griechenlands | | |
| Hauswein trocken ^L | | 5,5 |

OFFENE WEISSWEINE ¹³

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

LUST AUF ETWAS SÜßES?

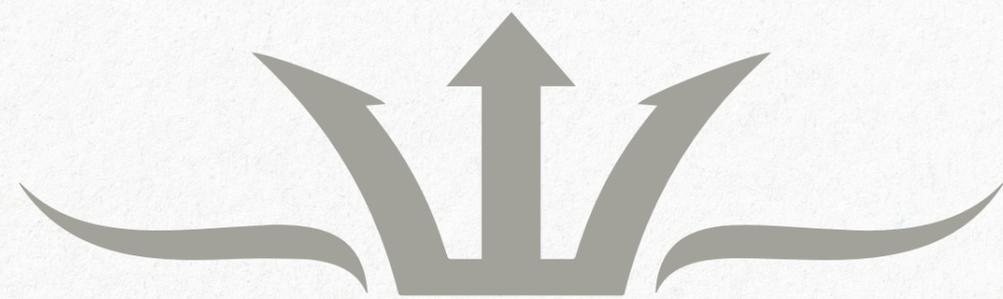
Fragen Sie nach unserer Dessert- und
Cocktailkarte!

Wir haben verschiedene Cocktails, Eis,
Kuchen und mehr im Angebot.

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive freundlicher Bedienung und Mehrwertsteuer.
Extra Zutaten von 0,25 bis 5,00 EUR. Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.

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 - Bei Hinweisen zu den Allergenen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.



RESTAURANT

POSEIDON