



POSEIDON

Menü



Mittagskarte

Montag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr

M1	Gyros dazu Zaziki, Reis und Salat	9,90
M2	Suflaki dazu Zaziki, Reis und Salat	9,90
M3	Suzukakia dazu Zaziki, Reis und Salat	9,90
M4	Kritharaki (griech. Reismudeln) mit Käse überbacken	8,90
M5	Hähnchenbrustfilet dazu Pommes Frites und Salat	9,90
M6	Pangasiusfilet dazu Reis und Salat	10,00
M7	Gyros & Kalamari dazu Zaziki, Reis und Salat	11,00
M8	Gyros überbacken in Metaxasoße, dazu Salat	10,00
M9	Gemischter Blattsalat der Saison mit Leber mit hauseigenem Dressing	10,50
M10	Gemischter Blattsalat der Saison mit Schweinefilet-Medaillons mit hauseigenem Dressing	11,00



*Mittagszeit ist Genusszeit! Entdecke unsere leckeren
griechischen Spezialitäten mit frischen
Zutaten für den kleinen Hunger.*

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Unsere Empfehlung

APERITIF

Lillet Wild Berry	6,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte	
Aperol Spritz	6,90
Aperol, Sodawasser, Prosecco, Orange	

VORSPEISE

Dip Variation	7,90
Zaziki, Tirosalata, Taramas, Auberginencreme	
Gebackene Sardinen	8,90
gegrillt auf einem Rucolabett	
Fetakäse im Blätterteig	8,90
mit Sesam und Honig überzogen	

HAUPTSPEISE

Lachsfilet vom Grill	21,90
gegrillt, in Currycremesoße, dazu Reis und Salat	
Hähnchenbrustfilet mit Balsamicosoße	18,50
am Spieß gegrillt, dazu Reis und Salat	
Manouri Salat	15,90
gemischter Salat, gebratener Ziegenkäse, Walnüsse, Preiselbeermarmelade und Balsamicodressing	

DESSERT

Schokoladensoufflé	8,50
hausgemachten Schokoküchlein mit flüssigem Gern, dazu Vanilleeis	
Galaktobureko	7,90
gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Sahne	



Informationen zu enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Suppen

- | | |
|---|------|
| #12 Hühnersuppe
griechischer Art - Reis, Karotten, mit Zitronensaft geschlagenem Ei | 5,90 |
| #13 Tomatencremesuppe
mit Sahne und Mandelblättchen | 5,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| #2 Zaziki
hausgemacht mit Joghurt, Knoblauch und Gurken | 5,90 |
| #3 Oktopus Salat
in Essigmarinade | 9,50 |
| #4 Auberginensalat
hausgemacht, nach griechischer Art | 5,90 |
| #8 Taramas
fein pürierte Fischrogencreme | 5,90 |
| #9 Traditionell griechische Vorspeisenvariation
(Mezes) für 2 Personen | 18,00 |
| #109 Traditionell griechische Vorspeisenvariation
(Mezes) für 1 Person | 9,50 |
| #26 Tirosalata
frisch geriebener Fetakäse mit frischer, pikanter Paprika | 5,90 |
| #6 Dip Variation
Zaziki, Tirosalata, Taramas, Auberginencreme | 7,90 |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| #1 Hausgemachte gefüllte Weinblätter
mit Hackfleisch und Reis in Zitronen-Curry-Soße | 8,50 |
| #5 Gegrillte Peperoni
mit Knoblauchsoße und frischen Knoblauchraspeln | 6,90 |
| #7 Zucchinibällchen (mit Zaziki)
auf einem Rucolabett | 8,50 |
| #10 Auberginen & Zucchini (mit Zaziki)
gebraten, mit frischen Knoblauchraspeln | 8,00 |
| #20 Gebackene Sardinen
knusprig, mit Zitrone | 8,90 |
| #25 Spitzpaprika aus der Pfanne
gefüllt mit Schafskäse in einer essig-Öl-Knoblauch-Marinade | 8,50 |
| #30 Knoblauchbrot
geröstetes Baguette mit einer feinen Knoblauchmarinade | 5,90 |

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Warme Vorspeisen

#90 Traditionell griechische Vorspeisenvariation (Mezes) für 2 Personen	19,00
#209 Traditionell griechische Vorspeisenvariation (Mezes) für 1 Person	10,00
#500 Pita Brot gegrillt	3,00
#33 Gigantes mit Schafskäse überbacken Riesenbohnen	8,90
#318 Pita Spezial Pita Brot belegt mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	5,90

Salate

#14 Griechischer Bauernsalat griech. Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Paprika	12,00
#15 Poseidon Salat Bauernsalat der Saison, Champignons, Croutons, Tomaten, Radieschen, Paprika, Ei, Putenbruststreifen, dazu Balsamico-Dressing	15,90
#270 Baby Calamari Salat gegrillte Baby Calamari auf Babysalat mit Croutons, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing	15,90
#17 Krautsalat hausgemacht	4,00

Käse

#21 Saganaki panierter Schafskäse, dazu Preiselbeermarmelade	8,50
#22 Saganaki Fournou Schafskäse im Ofen mit Olivenöl, Paprika und Zwiebeln überbacken	8,90
#351 Kefalotiri gebratener griech. Hartkäse, dazu Preiselbeermarmelade	8,90
#352 Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig überzogen	8,90



Informationen zu enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Aus dem Meer

#282 Baby Calamari	19,00
gegrillt, verfeinert mit einer Zitronen-Olivenöl-Soße, Zaziki, Reis und Salat	
#29 Kalamarakia (gegrillt oder gebacken)	19,00
Tintenfisch mit Zaziki, Reis und Salat	
#31 Fischplatte (gegrillt oder gebacken)	20,50
Kalamarakia, Fischfilet, Scampis, Sardinen, dazu Zaziki, Reis und Salat	
#331 Fischplatte Gourm�t (für 2 Personen)	57,50
Atlantische Seezunge, Lachsfilet, Kalamarakia, Scampis, Baby Calamari, serviert mit Taramas, Reis und Salat	
#32 Riesengarnelen	21,90
gegrillt, mit einer Zitronen-Olivenöl-Soße, dazu Zaziki, Reis und Salat	
#281 Zanderfilet	19,50
gebraten, mit einer Zitronen-Olivenöl-Soße, dazu Reis und Salat	
#283 Atlantische Seezunge	29,00
serviert als Ganze, dazu Bratkartoffeln, Grillgemüse und Salat	
#284 Pangasiusfilet	16,90
mit Zaziki, Reis und Salat	
#285 Doradenfilet	22,50
gegrilltes Filet von der Dorade Royal, serviert mit Grillgemüse und Salat	

Klassiker

#36 Suzukakia	15,90
Fleischküchle griechischer Art mit Zaziki, Pommes Frites und Salat	
#42 Bifteki	17,90
würziges Hacksteak mit Schafskäse gef�llt, Zaziki, Pommes Frites und Salat	
#37 Suflaki	15,90
Grill-Spieße, mit Zaziki, Reis und Salat	
#38 Gyros	15,90
mit Zaziki, Reis und Salat	
#48 Duetto	18,90
Gyros - Kalamari mit Zaziki, Reis und Salat	
#41 Gyros überbacken	17,90
in Metaxaso�e, mit Butterreis und Salat	



Informationen zu enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Gemischte Fleischplatten

#47 Kreta-Platte	17,90
2 Suzukakia, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat	
#51 Parthenon-Platte	18,90
1 Suzukaki, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat	
#52 Poseidon-Platte	17,90
Steak, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat	
#54 Rhodos-Platte	18,90
2 Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat	
#57 Nikos-Platte	19,90
2 Lammkoteletts, Suflaki, Gyros, mit Zaziki, Reis und Salat	

Grillspezialitäten

#39 Kalbsleber	17,00
gegrillt, mit Reis und Salat	
#278 Kalbsleber mit Feigen	19,00
gebraten mit Feigensoße, dazu Reis und Salat	
#44 Lammkoteletts	19,50
mit Zaziki, Reis und Salat	
#63 Filetsteak (Argentinisches Beef)	25,50
200g, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	
#64 Filetsteak (Argentinisches Beef)	26,50
200g, mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat	
#324 Schweinefilet-Medaillons	18,50
mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat	
#323 Hähnchenbrustfilet mit Balsamicosoße	18,50
am Spieß gegrillt, dazu Reis und Salat	



Aus dem Backofen

#66 Musaka Auflauf	17,50
mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln, Käse, Bechamelsoße, dazu Salat	
#68 Lammhaxe geschmort	19,50
mit Kritharaki (griechische Reismudeln)	
#69 Lammhaxe geschmort	19,50
mit grünen Bohnen	
#71 Lammhaxe geschmort	19,50
mit Bamies (Okraschoten)	
#74 Stiffado hausgemacht	19,50
Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln, dazu Salat	

Beilagen

#23 Pommes Frites	4,00
#24 Tomatenreis	4,00
#139 Bratkartoffeln	4,50
#140 Kroketten	4,50
#141 Grillgemüse	5,50

Desserts

#77 Gemischtes Eis	5,90
mit Schokoladensoße	
#78 Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
3 Kugeln	
#79 Afroditi Joghurt	6,50
mit Honig und Walnüssen	
#80 Galaktoboureko	7,90
gefüllter Blätterteig mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Sahne	
#85 Schokoladensoufflé	8,50
hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Gern, dazu Vanilleeis	
#87 Baklava	6,90
geschichteter Blätterteig mit einer Walnuss-Zimt-Füllung, dazu Vanilleeis	



Informationen zu enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Aperitif

Lillet Wild Berry	6,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte	
Aperol Spritz	6,90
Aperol, Sodawasser, Prosecco, Orange	
Hugo	6,90
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze	
Campari Orange / Soda	6,90
Campari, wahlweise mit Orange oder Sodawasser	
Prosecco	4,50

Heiße Getränke

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Doppio Espresso	3,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Café Crème	3,00
Griechischer Mokka	3,00
Tea Time	3,50
Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Grün, Kräuter	

Alkoholfrei

Coca Cola	0,3l	3,90
Coca Cola Zero	0,3l	3,90
Spezi	0,3l	3,90
Fanta	0,3l	3,90
Sprite	0,3l	3,90
Bitter Lemon	0,3l	4,10
Mineralwasser	0,3l	3,30
Selters Still/Spritzig	0,7l	6,50
Selters Still	0,5l	4,10
Ice Tea Elephant Bay	0,3l	4,10
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel, Blueberry		
Orangensaft	0,3l	4,20
Apfelsaft	0,3l	4,20
Traubensaft	0,3l	4,20
Johannisbeersaft	0,3l	4,20
Säfte als Schorle	0,3l	3,90



Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Biere

Tucher Pilsener	vom Fass	0,4l	4,10
Grüner Helles	vom Fass	0,5l	4,90
Hefeweizen hell	vom Fass	0,5l	4,90
Radler	vom Fass	0,4l	4,10
Kellerbier	vom Fass	0,5l	4,90
Leichtes Weizen	Flasche	0,5l	4,90
Dunkles Weizen	Flasche	0,5l	4,90
Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	4,90
Jever Fun	Flasche	0,5l	4,90

Longdrings

Vodka Lemon / Orange	8,50
Absolut Vodka, wahlweise Bitter Lemon oder Orange	
Gin Tonic	8,50
Gordon's Gin, Tonic Water	
Whiskey Cola	8,50
Jack Daniels, Cola	
Cuba Libre	9,00
Rum, Cola, Limetten	

Digestif

Ouzo Plomari	2cl	3,00
Williams Birne	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Baileys	2cl	3,50
Tsipouro	2cl	3,50
Ramazzotti	4cl	5,00
Metaxa 5*	2cl	4,50
Metaxa 7*	2cl	5,50
Metaxa 40*	2cl	7,50
Metaxa Reserve	2cl	9,00
Martini Bianco	4cl	5,50
Ouzo Feige	2cl	5,00



Informationen zu enthaltenen Allergene und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Weißweine

Retsina (geharzt) traditioneller, geharzter Wein aus der Savatiano Rebsorte	0,2l	5,90
Imiglikos fruchtig, lieblicher Wein aus dem Haus Tsantali	0,2l	5,90
Axia - Malagouzia trockener Wein mit Duft von weißen Blüten und Zitrusfrüchten	0,2l	6,90
Makedonikos leichter, halb trockener aromatischer Wein	0,2l	5,90
Samos (Likörwein)	0,2l	6,90
Malamatina	0,5l	10,50
Hauswein	0,2l	5,90

Roséweine

Driopi trockener Roséwein aus der Rebsorte Agiorgitiko	0,2l	6,90
Makedonikos leichter, halb trockener aromatischer Wein	0,2l	5,90
Retsina rosé trockener, geharzter Roséwein	0,2l	5,90
Hauswein	0,2l	5,90

Rotweine

Imiglikos lieblicher Rotwein aus der Rebsorte Agiorgitiko	0,2l	5,90
Makedonikos leichter, halb trockener aromatischer Wein	0,2l	5,90
Alpha Axia Cuveé glänzend, purpurrote Farbe, Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken	0,2l	7,50
Merlot weicher, runder, leicht pflaumiger Geschmack	0,2l	6,90
Mavrodaphne (Likörwein)	0,2l	6,50
Hauswein	0,2l	5,90





POSEIDON

Folgen Sie uns auf Social Media



PoseidonNürnberg



poseidon_nuernberg

