

Poseidon

ingolstadt

+49 841 34967

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Kalamari salat**12,00 €**

mit einem feinen Dressing von Olivenöl aus Kalamata und Vinaigrette auf Rucola Salat

Knoblauchbrot**VEGETARISCH****5,30 €**

gegrillt

Garides-saganaki

Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Graviera-Käse überbacken

Kalte platte**15,50 €**

(für 1 Person, sehr zu empfehlen)

| HAUPTSPEISEN

Fino teller

2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat

Spezial TELLER 1

Lammfilet, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat

Lammkoteletts

aus der Krone, saftig gegrillt mit Pfannengemüse und Baby-Bratkartoffeln, serviert mit Zaziki und Bauernsalat

Dorade royal

im Ganzen gegrillt, mit Butterreis, Spinat und Salat

Kritharoto

Griechische Reisnudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen, Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Parmesan und grünem Salat

Hühnerbrustfilet

aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis und grünem Salat

Zarte lammhaxe

mit Kritharaki und Feta-Käse, dazu gem. Salat

| NACHSPEISEN

Milfäig VEGETARISCH

griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte

Galaktobureko VEGETARISCH

Blätterteig mit Vanilleeiercreme gefüllt und Eis

Schokolatina

Überraschung des Hauses

Milfäig VEGETARISCH

griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte

7,80 €

Vanille eis VEGETARISCH

mit Caramelsauce oder heißer Schokolade

6,80 €

Joghurt VEGETARISCH

mit Honig und Nüssen

7,40 €

Galaktobureko VEGETARISCH

Blätterteig mit Vanilliaeiercreme gefüllt und Eis

9,50 €

Halvas VEGETARISCH

Grieß-Honig-Kuchen, serviert mit Waldbeeren, Caramelsauce und Vanilleeiercreme

8,30 €

| BROT

Pitta

mit frischen Tomatenwürfeln, Feta-Würfel, Knoblauch und Basilikum

4,70 €

Pittabrot

griechisches Fladenbrot gegrillt

3,50 €

Pittabrot

mit Knoblauch

3,80 €

Dakos

Kretischer Zwieback mit geriebenem Feta-Käse, frischen und getrockneten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

7,50 €

| KALTE VORSPEISEN

Zaziki VEGETARISCH	6,80 €
Joghurt mit Gurken und Knoblauch (nach einem traditionellem griechischen Rezept)	
Griechische oliven mammut	7,00 €
Olivenvariationen von Kalamata und Kreta, eingelegt, mit Fetawürfel und Knoblauchbutter	
Taramosalata	7,50 €
Kaviarcreme püriert mit feinstem kretischen Olivenöl und frischer Zitrone	
Auberginencreme	8,50 €
griechische Art mit Kräutern, Ei und Knoblauch	
Feta VEGETARISCH	9,50 €
Original griechischer Feta-Käse, garniert mit kretischem Olivenöl und Oregano	
Kopanisti VEGETARISCH	8,50 €
Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	

| WARME VORSPEISEN

Feta tilichti	VEGETARISCH	12,50 €
Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel, verfeinert mit geschältem Sesam und Berghonig		
Feta-käse aus dem backofen	VEGETARISCH	11,20 €
Griechischer Feta-Käse fein gewürzt mit Tomatensauce, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch		
Garides-saganaki		16,20 €
Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch und Feta-Käse überbacken		
Dolmades		10,20 €
Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Käsesoße		
Peperoni		9,50 €
flambiert aus der Pfanne mit Butter, Knoblauch und Ouzo verfeinert		
Milfäig	VEGETARISCH	14,50 €
Etagen von gebratenen Auberginenscheiben, Tomatenscheiben, auf Blätterteigschnitte mit einem cremigen Frisch-Feta-Käse (Katiki Domokoy), Tomaten Marmelade und Walnüssen		
Paprika	VEGETARISCH	9,50 €
vom Grill mit Kräutern und Knoblauchbutter		
Haloumi	VEGETARISCH	11,00 €
(Ziegenkäse in eigener Marinade) gegrillt serviert mit Tomaten Marmelade		
Trilogia		12,50 €
3 Stück Knoblauchbrot mit 3 verschiedenen Begleitungen Taramos, geräuchertem Lachs, Haloumi Salat, garniert mit hausgemachtem Dressing		

| SALATE

Choriatiki bauernsalat	16,00 €
Eine Salat-Inspiration aus baby-Cocktailtomaten, Salat der Saison, Tomaten, Feta-Käse, Paprika-Mix und Zwiebeln gemischt, mit extra nativem Olivenöl, getrocknetem Oregano und einem hausgemachten Dressing	
Grüner salat	9,50 €
der Saison mit feinem hausgemachten Dressing	
Health salat	17,50 €
Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Hühnerbrustfilet mit viel frischem Salat der Saison und einem leichten Hausdressing	
Poseidon salat	17,50 €
Frische Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, gegrillte Garnele und Kalamari mit feinem Hausdressing	

| BEILAGEN

Reis	4,90 €
mit Tomatensauce und frischen Kräutern gekocht	
Pommes frites	5,40 €
Mariniertes ofengemüse	6,20 €

| VEGETARISCHE GERICHTE

Gefüllte paprika	VEGETARISCH	18,30 €
2 Stück auf Tomatensauce und grünem Salat		
Vegetarische platte	VEGETARISCH	17,30 €
Feta-Käse Saganaki, Pitabrot mit Knoblauch, Zucchini-Frikadellen und Paprika gefüllt mit Feta-Käse auf Salat-Bouquet		
Kritharoto vegetarisch	VEGETARISCH	18,30 €
Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gebratenem Gemüse, Knoblauch, Feta-Käse, mit Wein und Limette verfeinert, serviert mit grünem Salat		
Spannakorizo		18,30 €
Baby Blattspinat aus der Pfanne mit frischen Kräutern, Reis und Walnüssen, serviert mit grünem Salat		

| FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder putenschnitzel	10,50 €
Kinder gyros	10,50 €
Kinder kalamari	11,30 €
Kinder burger	13,50 €
nach griechischer Art	

| GEMISCHTE GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

Bifteki mit Feta-Käse gefüllt, Reis, Zaziki und grünem Salat	20,20 €
Suflaki 2 Spieße mit Zaziki, Reis und grünem Salat	17,20 €
Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und grünem Salat	17,60 €
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Zaziki und Salat	19,60 €
Fino teller 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	21,00 €
Athen teller 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	21,30 €
Village plate 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und grünem Salat	20,80 €
Filet plate Chicken breast fillet, pork tenderloin and lamb fillet, serviert mit Pan-cooked vegetables, baby potatoes and green salad	23,30 €
Mycono plate Calamari, Gyros, rice, zaziki and green salad	21,30 €
Rhodes plate für 2 Personen 4 Lamb chops, 2 suzuki, 2 suflaki, gyros, rice, zaziki and green salad	47,40 €

| GEFLÜGEL-GERICHTE

Kritharoto mit hühnerbrustfilet Reisnudeln nach Rissoto-Art mit Safran-Feta-Käse-Sauce, verfeinert mit Wein und Parmesanscheiben, serviert mit grünem Salat	26,30 €
Mariniertes hühnerbrustfilet vom Grill, mit Zaziki, Pommes und grünem Salat	26,30 €
Hühnerbrustfilet aus der Pfanne, mit Käse-Sahnesauce, Butterreis, Kurkuma und grünem Salat	27,80 €

| LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Lamm cotelets	30,00 €
5 pieces and butter rice with zaziki, served with green salad	
Lammfilet	33,50 €
with cheese sauce on butter rice and green salad	
Lamm chops	35,00 €
from the crown, juicy grilled with oven vegetables served with zaziki, herb butter and green salad	

| SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Tender lamb shank	27,10 €
with Kritharaki and feta cheese, mixed salad	
Tender lamb shank	27,10 €
with Oven vegetables and mixed salad	
Tender lamb shank	26,50 €
with baby spinach and feta cheese, with salad	

| MEERESFRÜCHTE UND FISCHSPEZIALITÄTEN

Dorade royal grilled whole, with butter rice, and salad	28,00 €
Wolfsbarsch grilled whole, with butter rice and salad	28,30 €
Frisches lachssteak served with boiled vegetables and salad	27,70 €
Scampis served with boiled vegetables and salad	34,30 €
Baby kalamari gefüllt mit Spinat, Feta-Käse und Knoblauch, Butterreis und Salat	26,30 €
Fischspezialitäten vom grill Kalamari, Garnelen und Doradenfilet vom Grill serviert mit gekochtem Gemüse und Salat	37,30 €
Kalamari breaded mit Butterreis, Sauce und grünem Salat	22,00 €
Kritharoto Griechische Reismudeln nach Risotto-Art mit gegrillten Kalamari, Garnelen, Kurkuma, Cocktail-Tomaten, Feta-Käse, Cocktail-Paprika und grünem Salat	22,50 €

| MITTAGSKARTE SUPPEN

Tagessuppe serviert mit 2 Stück Knoblauchbrot	6,60 €
---	---------------

| MITTAGSKARTE SALATE

Salata gyros Gyros auf frischem Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	12,50 €
Salata kalamari Kalamari Ringe und Tentakeln auf frischem Salat mit hausgemachtem Dressing	13,50 €

MITTAGSKARTE VEGAN

Paprika 12,50 €
gefüllt mit Reis, serviert mit hausgemachten Kartoffelpüree und grünem Salat

Spanakorizo 13,00 €
Spinat mit Reis aus der Pfanne in einer Tomaten Sauce verfeinert mit Wein und Walnüssen, serviert mit einem grünen Salat

MITTAGSKARTE HAUPTGERICHTE

Omelett gyros 14,00 €
mit Tomaten, Feta, Paprika, Pommes und grünem Salat

Dolmades 13,50 €
4 Stück (Weinblätter mit Hackfleisch gefüllt) serviert mit Pitta, Zitronensauce und grünem Salat

Suzuki vom grill 14,50 €
serviert mit gekochtem Gemüse und karamelisierten Zwiebeln, dazu Salat

Gyros 12,50 €
Mittagsportion mit Reis, Zaziki und grünem Salat

Leber 12,50 €
mit Reis, Zaziki und grünem Salat

Diogenes teller 14,00 €
1 Spieß, Gyros, Reis, Zaziki und grünem Salat

Hermes teller 14,00 €
Gyros, 1 Steak, Reis, Zaziki und grünem Salat

Zeus teller 14,50 €
Gyros, 2 Leber, Reis, Zaziki und grünem Salat

Mousaka 14,50 €
mit Reis, Parmesan und grünem Salat

Grill teller 16,00 €
Suzuki, Gyros, Souvlaki mit Reis, Zaziki und grünem Salat

Gyros auf pitta 15,00 €
mit Zaziki, oben drauf frischer Tomaten-Zwiebelsalat und Feta-Käse, dazu Pommes und Salat

Gyros und kalamari 14,90 €
serviert mit Zitrone-Olivenöl Sauce, Zaziki, Reis und grünem Salat

Kritharoto mit hühnerbrustfilet 14,90 €
Reisnudeln und Spinat mit Metaxa Sauce aus der Pfanne, dazu grünen Salat

Fischfilet 17,90 €
auf Spanakorzo mit Zitronensauce, serviert mit Salat

Fischplatte vom grill 26,60 €
(KALAMARI, DORADEFILET UND GARNELE) auf einer Zitrone-Olivenöl Sauce, mit Spinat, Reis und grünem Salat

Gyros mit metaxa sauce 14,40 €
serviert mit Butterreis und grünem Salat

Bifteki mit metaxa sauce 14,30 €
gefülltes Hackfleisch mit Feta-Käse, Butterreis und grünem Salat

Baby kalamari vom grill 16,30 €
an einer Zitrone-Olivenöl Sauce, gefüllt mit Feta-Käse, Spinat, Knoblauch und grünem Salat

