

ZunftStuben



POSEIDON

Seit 1996

VORSPEISEN



Meze-Teller

Tsatsiki, Taramosalata, Tirosalata, Melitzanosalata, gebratene Zucchini / Auberginen, Dolmades, Oliven, Peperoni, Oktopussalat, Pita (auch vegetarisch erhältlich)

Klein 16,5 Groß 28

Oktopus

gegrillt mit Essig-Öl-Dressing. Dazu Baguette 17,5

Tsatsiki

griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch 5,6

Knoblauchbrot

mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kräutern 4,3

Frittierte Zucchini

mit Tsatsiki und Pita 8

Bruschetta

knusprige Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Feta, Olivenöl und Oregano 6,4

Peperoni vom Grill

saftige, pikante Peperoni mit Olivenöl, Essig und Knoblauch. Dazu Baguette 5

Allerlei

eine Sortierung von Tsatsiki, Taramosalata, Melitzanosalata und Tiroslata 6,8

Feta in Filo

mit Honig aus Kreta und schwarzem Sesam 12

Saganaki

klassisch frittierter Feta 9

Gegrillter Feta

mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Olivenöl 11,5

Gigantes

weiße Riesenbohnen in Tomatensoße 6

SALATE



Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl-Dressing **16,5**

mit 2 Hähnchen-Souvlaki 22,5

mit Garnelen 25

mit Lachsfilet 24,5

mit Gyros & Knoblauchbrot 23

Großer gemischter Salat

Eisberg, Krautsalat, Mais und Zwiebeln

Nach Wahl mit Mayo-Dressing oder Olivenöl-Vinaigrette **12,5**

mit Hähnchen-Souvlaki und Parmesan 19,2

mit Garnelen 20,5

mit Lachsfilet 20

Kleiner Krautsalat

hausgemacht aus Weißkraut, Gurken und Karotten **4,5**

Kleiner gemischter Salat

Eisbergsalat, Krautsalat, Mais, Zwiebeln und Mayo-Dressing **5,5**

Kleiner Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl-Dressing **7**

KLASSIKER



Argentinisches Rumpsteak 230 g

mit Kräuterbutter und Pommes **26,1**

Bifteki

Hacksteak, mit Feta gefüllt. Dazu Reis und Tsatsiki **17,8**

Mousakas

traditioneller Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Béchamelsauce **18,2**

Hähnchen-Souvlaki

mit Pfannengemüse, Reis und Tsatsiki **19,5**

Souvlaki

2 Spieße, serviert mit Reis und Tsatsiki **18,2**

Gyros Metaxa

mit Metaxa-Soße und Käse überbacken. Dazu Pommes **20,5**

Gyros

mit Reis und Tsatsiki **18,9**

Rinderleber

mit Reis und Tsatsiki **18,8**

Lammfilet

zartrosa Filets mit Reis, frittierten Kartoffeln und Tsatsiki **23,4**

Lammkoteletts

gegrillte Koteletts mit Reis, frittierten Kartoffeln und Tsatsiki **20,5**

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes **16,6**

Schweineschnitzel Berner Art

überbacken mit Champignon-Rahm Soße, Tomaten und Käse. Dazu Pommes **19,5**

Schweinemedaillons überbacken

mit Tomaten, Feta, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Käse. Dazu Pommes **19,6**

AUS DEM MEER



Seezunge in der Pfanne

mit knuspriger Panade und frittierten Kartoffeln **27,5**

Dorade vom Grill

mit Ladolemono und frittierten Kartoffeln **24,5**

Fischplatte

Frittierte Kalamari und Garnelen mit gegrilltem Lachs. Dazu Reis und Tsatsiki **28,5**

Baby Kalamari frittiert

mit Reis und Tsatsiki **20,6**

Kalamari frittiert

mit Reis und Tsatsiki **18,5**

Garnelen-Spieß

mit Knoblauch, Ladolemono, Reis und Tsatsiki **22,5**

Lachsfilet vom Grill

mit Reis und Tsatsiki **22**

Jakobsmuscheln

überbackene Jakobsmuscheln mit Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Sahne und dazu Knoblauchbrot **18,5**



Zu einem Hauptgericht können Sie einen kleinen gemischten Salat mit 3,5 € oder einen Krautsalat mit 2,5 € bestellen.

Bei Gerichten, wo es möglich ist, sind auch kleine Portionen mit einem Preisabschlag von 1,5 € erhältlich.

*Bei Änderungswünschen können zusätzliche Kosten anfallen.
Für Beilagen Änderung berechnen wir ab 0,5 €.*

GEMISCHTE KÖSTLICHKEITEN



Rhodos Platte

zum Teilen 2 Lammkoteletts, 2 Souzouki, 2 Souvlaki, 4 Kalamari, Gyros, Reis, Pommes und Tsatsiki. Dazu servieren wir einen Bauernsalat **60**

Kreta-Teller

Souzouki, Souvlaki, Lammkotelett, Gyros, Reis und Tsatsiki **21,2**

Poseidon-Teller

Souvlaki, Gyros, Reis und Tsatsiki **19,3**

Gyros und Kalamari

mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki **19,5**

Dorf-Teller

Schweinesteak, Souvlaki, Gyros, Reis und Tsatsiki **19,5**

Meteora-Teller

Souvlaki, Souzouki, Rinderleber, Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki **19,3**

Lamm-Teller

Lammkoteletts und Lammfilets mit Reis, frittierten Kartoffeln und Tsatsiki **22,2**

Spezial-Teller

Lammkotelett, Lammfilet, Souzouki, Souvlaki, Rinderleber, Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki **22,4**

VEGETARISCH



Kritharaki

griechische Reisnudeln mit Feta, Tomatensoße und Käse überbacken **15,7**

Gemüseplatte

verschiedenes gebratenes Gemüse mit Feta und Balsamico **16,9**

Auberginen-Schnitzel

Panko panierte Aubergine mit Sweet-Chili-Mayo und Pommes **17,9**

NACHSPEISEN



Galaktoboureko

Blätterteig mit Vanille-Grießcreme. Dazu Vanilleeis und Sahne **8,5**

Griechischer Joghurt

mit Honig aus Kreta und Walnüssen **6,5**

Baklavas

Blätterteig mit Walnüssen gefüllt. Dazu Vanilleeis **7,5**

Schoko-Soufflé

mit zartbitterer Schokolade und Vanilleeis **7,4**

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **7**

*Erhältliche Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone.
Pro Kugel 1,8 €*

APERITIF

Aperol Spritz	0,25l	7
Hugo	0,25l	7
Lillet Wild Berry	0,25l	7
Campari Spritz	0,25l	7
Campari Orange	0,25l	6
Prosecco	0,20l	3,5
Moustimo (Limonaden)	0,20l	5,9

ALKOHOLFREI

Teinacher Mineralwasser	0,25l	4
Tafelwasser	0,40l	3
Coca Cola Zero	0,40l	3,9
Afri Cola	0,40l	3,9
Bluna Orange / Zitrone	0,40l	3,9
Cola Mix	0,40l	3,9
Eis Tee (Pfirsich)	0,40l	3,8
Saftschorlen	0,40l	3,5
Säfte (Apfel, Orange, Johann)	0,40l	4
Bitter Lemon	0,40l	4,2

DIGESTIF & SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl	2,8
Ouzo Plomari	0,20l	12
Metaxa Private Reserve	2cl	5,5
Tsipouro	2cl	3,5
Jägermeister	2cl	3,4
Williams Birnenbrand	2cl	3
Baileys	4cl	5
Ramazotti	2cl	4
Vodka Smirnoff	2cl	3
Jack Daniels	4cl	8
Gin Tanqueray	4cl	8



Herbsthäuser

BIERE

Edel-Pils Vom Fass	0,50l	4,5
Gold-Märzen Vom Fass	0,50l	4,5
Hefe Weißbier Vom Fass	0,50l	4,5
Altfränkisches Vom Fass	0,50l	4,5
Radler	0,50l	4,5
Kristall Weizenbier	0,50l	4,5
Dunkel Weizenbier	0,50l	4,5
Alkoholfreies Hefe Weißbier	0,50l	4,5
Alkoholfreies Bier	0,33l	4

KAFFEE & MEHR

Espresso*	2,7
Doppio*	3,7
Cappuccino*	3,7
Tasse Kaffee*	3,2
Milchkaffee*	3,7
Latte Macchiato*	4,2
Espresso Macchiato*	3,2
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Kräuter)	4
Heiße Schokolade	4,5
Griechischer Mokka	3
Freddo Espresso*	4,5
Eiskaffee	5
Eisschokolade	5
Frappe	4

*entkoffeiniert kaffee option auch möglich

GRIECHISCHE WEINE

Weiß	Hauswein	0,20l	5,2	0,50l	13
	Retsina (Geharzt)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Makedonikos (Halbtrocken)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Imiglikos (Halbsüß)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Samos Muscat (Likörwein)	0,20l	6	0,75l	24,4
	Retsina Kechribari (Geharzt)			0,50l	12,5
	Genesis Sauvignon Blanc - Roditis			0,50l	13
	Alpha Estate Malagouzia			0,75l	25,7
	Mega Spilaio Assyrtiko - Lagorthi			0,75l	26,4
<hr/>					
Rose	Hauswein	0,20l	5,2	0,50l	13
	Retsina (Geharzt)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Makedonikos (Halbtrocken)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Imiglikos (Halbsüß)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Visinokipos Agioritiko - Syrah			0,75l	24
<hr/>					
Rot	Hauswein	0,20l	5,2	0,50l	13,5
	Naousa Xinomavro	0,20l	5,5	0,75l	18,5
	Makedonikos (Halbtrocken)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Imiglikos (Halbsüß)	0,20l	5,5	0,75l	17
	Mavrodafni aus Patra (Likörwein)	0,20l	6,5	0,75l	20,4
	Genesis Xinomavro - Merlot			0,50l	14
	Atelier Mavro Kalavritino - Cabernet Sauvignon			0,75l	23
	Theopetra Estate Limniona			0,75l	31



MARKELSHEIMER WEINE

Weiß	Müller-Thurgau	0,20l	5,8	1l	24
	Bacchus	0,20l	5,8	1l	24
	Riesling	0,20l	5,8	1l	24
<hr/>					
Rose	Schwarzriesling Rose	0,20l	5,8	1l	24
<hr/>					
Rot	Tauberschwarz	0,20l	6,4	0,75l	21
	Schwarzriesling Rot	0,20l	6	1l	26



Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass einige unserer Speisen
und Getränke Allergene Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe enthalten.
Gerne geben wir Ihnen mündlich eine Auskunft oder Sie fragen uns auch
nach unserer übersichtlichen Allergenen Tabelle mit allen Notwendigen Informationen

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.