



POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

SEIT 1996

Tradition entdecken. Gastfreundschaft erleben. Kultur genießen.

Entdecken Sie unsere griechische Tradition,
erleben Sie herzliche Gastfreundschaft und genießen Sie Kultur,
wie sie seit Generationen gelebt wird.

Mit authentischer, hausgemachter griechischer Küche bringen wir
Qualität und Tradition nach Duisburg Rheinhausen Bergheim
und machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.

Das Miteinander ist nicht nur heute bedeutsam,
sondern seit Generationen.

Exklusive Angebote &
Treuepunkte –
Sammeln Sie Punkte und
sichern Sie sich Belohnungen!

Schnelle & einfache
Reservierung –
Buchen Sie Ihren Tisch in
wenigen Klicks.

Bestellen & genießen –
Bequem vorbestellen und
ohne Wartezeit genießen.

IHR POSEIDON-TEAM

0206566164

Jägerstraße 2

47228 Duisburg

www.poseidonduisburg.de

POSEIDON
30 Jahre Meisterhaft

GETRÄNKE

Signature Drinks

FREITAG & SAMSTAG AB 20 UHR 6,5

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Aperitifs

Fresh Hugo Gin	7,5
Bitter Aperol Spritz	7,5
Berry Spritz	7,9
Limoncello Spritz	7,5
White Vanille	7,9
Americano	7,5
Martini Bianco	5
Glas Sekt	4,5
+Schuss	1

Cocktails

Malibu Colada	7,5
Passion Caipirinha	7,5
Lime Mojito	7,9
Espresso Martini	7,9
Pornstar Martini	7,9
Sweet Tequila Sunrise	7,5
Gin Tonic Smash	7,5
Daiquiri	7,5
Ipanema (alkoholfrei)	6

Biere vom Fass

Biere auch in 0,5L

Bolten Alt	0.3L	3.8
König Pilsener	0.3L	3.8
Benediktiner Weissbier	0.5L	6
Griechisches Mythos	0.3L	4.3

Longdrinks

Vodka	0.3L	6.5
Gin / Rum	0.3L	6.5
Bourbon Whiskey	0.3L	6.5
Scotch Whiskey	0.3L	6.5

Digestive

Tsipouro	0.2 cl	4	Masticha Likör	0.2 cl	3
(Selbstgebr. Ouzo)			Williams Christ Birne	0.2 cl	3
Grappa	0.2cl	5	Jägermeister	0.2 cl	3
Sambuca	0.2 cl	3	Metaxa flambiert	0.4 cl	5.5
Averna auf Eis	0.4 cl	5.5	Metaxa 5 Sterne	0.2 cl	3.5
Ramazotti auf Eis	0.4 cl	5.5	Metaxa 7 Sterne	0.2 cl	4.0
Baileys auf Eis	0.4 cl	4.5	Metaxa Grande Fine	0.2 cl	5.5
Tequila	0.2 cl	3	Metaxa Private Reserve	0.2 cl	7.5

Unsere Weine sind gesondert auf der Weinkarte

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

GETRÄNKE

Softdrinks

Softdrinks auch in 0,5l

Coca-Cola	0.3L	3.8
Mezzo-Mix	0.3L	3.8
Fanta	0.3L	3.8
Sprite	0.3l	3.8

Gerolsteiner

Stilles Wasser	0.2L	2
Medium	0.25L	3.2
Still	0.75L	7.5
Medium	0.75L	7.5

Schweppes

Indian Tonic	0.25L	3.8
Wild Berry Russian	0.25L	3.8
Bitter Lemon	0.25L	3.8
White Peach	0.25L	3.8
Ginger Ale	0.25L	3.8

Sprudelwasser in

0,5L 5

Karaffe mit Orange 1.L 8

Zitrone, Limette, Minze

Alkoholfreien Biere

Benediktiner Weissbier	0.5L	6
König Pilsener	0.33L	4
Feldschlösser Malz	0.33L	4
Radler	0.33L	4

Säfte / Schorlen

Orangen		
Maracuja		
Kirsch		
Johannisbeer		
Apfel		
Als Saft	0.2L	3
Als Schorle	0.3L	4

Hausgemachte Erfrischungen

Zitrone-Minze	0.3L	4.3
Orange-Vanille	0.3L	4.3
Holunderschorle	0.3L	4.3
Passion-Orange	0.3L	4.3

Heiße Getränke

Griechischer Mokka	3	Tee mit frischer Minze	4
Espresso	3	Assam, Pfefferminze	3
Doppio Espresso	4	Wildbeere, Englisch	3
Kaffee Crema	3.5	Rooibos Vanille, 8 Kräuter	3
Cappuccino	4	Earl Grey, Kamille	3
Latte Macchiato	4.5	Früchte, Darjeeling	3
		Griechischer Bergtee	4

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

Vorspeisen

Griechischer Genuss

beginnt mit Meze und Pita-Brot

Der Perfekte Start

1. Trilogie (Starter) 6,9

Auswahl aus Kalamata-Oliven, milden Pepperoni und cremigem Feta

Kalamata Oliven | Milde Pepperoni | Feta

2. Rauchige Auberginencreme 7,5

Gegrillte Aubergine, verfeinert mit Knoblauch, verarbeitet zu einer feinen Creme

Aubergine | Knoblauch | Crème

3. Hausgemachter Tzatziki 6,9

Griechischer Joghurt, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern

Griechischer Joghurt | Knoblauch | Kräuter

4. Hausgemachte Fischrogencreme 7,5

Cremig mit Olivenöl und frischer Zitrone

Olivenöl | Zitrone | Fischrogen

6. Würzige Schafskäsecreme 6,9

Fein cremiger Schafskäse mit Paprika und würziger Note

Schafkäse | Pikant | Paprika

7. Eingelegter Meeresfrühtesalat 13,9

Oktopus & Kalamari mit frischem Gemüse in Marinade

Oktopus | Kalamari | Gemüse

Kalte Köstlichkeiten

9. Kalte Vorspeisenvariation zum Teilen

Auberginencreme | Tzatziki |

Fischrogencreme | Schafskäsecreme

Meeresfrühtesalat | Dolmadakia

Kleine Variation 17,9

Große Variation 29,9

Empfehlung als Vorspeise des Hauses:

Perfekt für 2 Personen (klein) oder 4 Personen (groß)

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

Warm &

Verführerisch

10. Saganaki in knuspriger Kruste 8,9

Warmer Schafskäse mit Krautsalat

(Auf Wunsch Mit Honig)

Gebacken | Paniert | Schafskäse | Krautsalat

11. Geschmorte Käsesorten 8,9

Verschiedene Käsesorten in Olivenöl mit Tomaten und Oregano geschmort

Olivenöl | Tomaten | Oregano

13. Gedünstete Weinblätter 8,9

Mit der Hand vorbereitete Weinblätter, gefüllt mit Reis, Gemüse und Zitrone

Gekocht | Gefüllt | Weinblätter | Zaziki

15. Knusprig gebratene Zucchini-scheiben 8,9

Mehliert, im Gewürzteig gebraten, serviert mit Tzatziki

Gebraten | Mehliert | Gewürzteig | Zaziki

18. Cremige Champignonpfanne 9,9

Angebratene Champignons mit Kräutern verfeinert zu einer Creme-Sauce

Knoblauch | Sahne | Gouda | Brühe

19. Milde Peperoni 8,9

Gebratene Peperoni in Knoblauchöl eingetunkt

Gebraten | Knoblauchlake | Zwiebel

20. Gegrillte Spitzpaprika 9,9

Kräuter Schafskäse, in Knoblauchöl mariniert

Gefüllt | Knoblauch | Schafskäse

Warme Köstlichkeiten

21. Warme Vorspeisenvariation zum Teilen

Tzatziki | Saganaki

Weinblätter | Peperoni

Auberginen - Zucchini-scheiben

Kleine Variation 18,9

Große Variation 33,9

Empfehlung als Vorspeise des Hauses:

Perfekt für 2 Personen (klein) oder 4 Personen (groß)

POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

Aufwärmer

22. Traditionelle Bohnensuppe 6,9

kräftige Tomatenbrühe mit zarten Bohnen,
nach Hausrezept gekocht

Tomatenbrühe | Bohnen

23. Hühnerbouillon 6,9

klare Brühe mit zartem Hühnerfleisch
und feinen Kräutern

Brühe | Hühnerfleisch | Kräuter

Green Bowls

27. Frischer Blattsalat 12,9

Ausgewählte Blattsalate mit Rucola
und saftigen Cherrytomaten

Verschiedene Blattsalate |
Rucola | Cherry Tomaten

28. Bauernsalat 12,9

Gemischter leichter Salat

Frischer mediterraner Klassiker

Tomaten | Gurken | Paprika | Zwiebel in
Oliven | Pepperoni | Feta

Extras

Gyros + 5€

Hähnchenfiletstücke mit Paprika und Champignons +5€

Gebackener Schafskäse +5€ Doradenfilet +6€

Dressings

Joghurt

Balsamico | Granatapfel

Olivenöl & Kräuternessig

Beilagensalat

31. kl. Bauernsalat 5,9

Bauernsalat | Olivenöl | Kräuternessig

32. kl. Salat oder Krautsalat 4,5

Mix-Salat | Karotten | Joghurt Dressing

Begleiter

35. Pommes-Frites 5

Frittiert | Salz

36. Djuvec-Reis 5

Reis | Tomatensauce | Pikant

37. Patatakia 5

Scheibenkartoffeln | Frittiert | Salz

38. Folienkartoffel 5,9

Gebacken | Zaziki

39. Gemüsereis 5,9

Mediterranes Gemüse mit Reis | Kräuter

Vegan Sides

40. Gekochte traditionelle Gigantes 5,9

Dicke Bohnen | Tomatenbrühe | Kräuter

41. Leicht gekochte Grüne Bohnen 5,9

Kaiserschoten | Tomatenbrühe | Kräuter

42. Blanchierte Bamjes 5,9

Okraschoten | Tomatensauce | Kräuter

43. Griechische traditionelle Kritharaki 5,9

Reisnudeln | Tomatensauce | Pikant

44. Gedünsteter Blattspinat oder

Blanchierter Brokkoli 5,9 

Spinat | gedämpft | Knoblauch

46. Geschmorter klassischer

Briam 7,9

Med. Gemüse | Gemüse-Auflauf

Käse gratiniert 2,5

Mit Salat des Hauses 4,5

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

Ausgewählte Toppings

Hausgemachte Saucen

47. Griechische pikante Sauce 3,9

würzig & leicht scharf

Zubereitet aus mildem Aiwa, Paprika
und feiner Brühe

Paprika | Brühe | Sahne

48. Klassische Metaxa-Sauce 3,9

cremig & aromatisch

Verfeinert mit Sahne, Cognac und feiner Brühe

Cognac | Brühe | Sahne

49. Geschlagene Béarnaise-Sauce 3,9

Geschlagene Béarnaise-Sauce mit Estragon
und feinen Kräutern auf Hollandaise-Basis

Hollandaise | Estragon | Kräuter

50. Bunte Pfeffer-Sauce 3,9

Kräftige Pfeffer-Sauce mit bunten Pfefferkörnern,
abgerundet mit Brühe und Sahne

Pfeffer-Körner | Brühe | Sahne

51. Dijon-Senf-Sauce 3,9

Cremige Dijon-Senf-Sauce mit feiner Schärfe,
abgerundet durch Brühe und Sahne

Verschiedene Senfsorten | Brühe | Sahne

BEWUSST & LEICHT

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

52. Hähnchen mit Gemüse 22,9

Mariniertes Hähnchen am Spieß,
mit Gemüse, dazu Gemüsereis

Gegrillt | Gemüsereis

53. Putensteak Spinat 22,9

Würziges Putensteak gefüllt
mit Blattspinat
und Feta vom Grill

Gegrillt | Gemüsereis

54. Garnelen Bowl 23,9

Gebraten mit Knoblauch &
Zitrone auf Gemüsereis

Gebraten | Gemüsereis

WIENER ART SPEZIALITÄTEN

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

64. Schnitzel Wiener Art 17,9

Eigene Zubereitung, goldbraun gebraten

Scheibenkartoffeln

65. Schnitzel mit gebr. Champignons 18,9

Eigene Zubereitung, goldbraun gebraten

Scheibenkartoffeln

66. Schnitzel Wiener Art 19,9

Schnitzel mit einem Topping nach Wahl

Scheibenkartoffeln

67. Putenschnitzel 19,9

Eigene Zubereitung, goldbraun gebraten

Scheibenkartoffeln

68. kleines Schnitzel 14,9

Eigene Zubereitung, goldbraun gebraten

Pommes Frites

Empfehlung

18. Cremige Champignonpfanne 9,9

Angebratene Champignons mit Kräutern
verfeinert zu einer Creme-Sauce

Knoblauch | Sahne | Gouda | Brühe

49. Geschlagene Béarnaise-Sauce 3,9

Geschlagene Béarnaise-Sauce mit Estragon

Hollandaise | Estragon | Kräuter

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

Seafood

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

56. Zanderfilet (350g) 23,9

Leicht mehliert und in der Pfanne goldbraun gebraten

Gebraten | Scheibenkartoffeln

59. Lachssteak (350g) 24,9

Saftiges gegrilltes Lachssteak

Gegrillt | Folienkartoffel

58. Griechische traditionelle Kalamaria 22,9

Zarte Tintenfischringe, traditionell griechisch zubereitet

Scheibenkartoffeln

Meeresfrüchte & Grill

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

60. Surf 'n Turf 31,9

Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet

Black Tiger Garnelen in der Schale

Gegrillt | Butterreis | Brokkoli

61. Garnelen à la Crème 24,9

Black Tiger Garnelen in leicht scharfer Knoblauch-Cremesauce

Gebraten | Butterreis | Brokkoli

62. Garnelen Spezial 23,9

Black Tiger Garnelen in Tomatensud, garniert mit Feta

Gebraten | Butterreis | Brokkoli

Klassiker vom Grill

Alle Gerichte gibts als 1/2 Portionen (-3€)

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

73. Gyros 17,9

hausgemacht nach traditionellem Rezept

Pommes Frites | Zwiebeln

74. Gyros mit Zaziki 18,9

hausgemachtnach traditionellem Rezept

Pommes Frites | Zwiebeln

75. Gyros „Metaxa“ mit Gouda 20,9

Gyros in Metaxa-Topping mit Gouda gratiniert

Scheibenkartoffeln

76. Gyros Béarnaise 19,9

Gyros mit cremiger Kräuter-Béarnaise

Scheibenkartoffeln

77. Gyros Spezial 20,9

Gyros mit Tomatensud mit Paprika,

Feta, Gouda überbacken

Scheibenkartoffeln

78. Steaks aus der Lende 17,9

Zwei marinierte Steaks mit Kräuterbutter

Pommes-Frites

79. Steaks aus der Lende 19,9

Zwei marinierte Steaks in Metaxa-Topping

Scheibenkartoffeln

80. Steaks aus der Lende 19,9

Zwei marinierte Steaks in cremiger, hausgemachter Dijon-Senfsauce

Scheibenkartoffeln

82. Steaks aus der Lende 20,9

Zwei marinierte Steaks, gratiniert mit cremigem Kräuter-Béarnaise-Topping

Pommes-Frites

83. Souvlakia (Fleischspieße) 18,9

Traditionelle Fleischspieße

Pommes-Frites | Zwiebel

84. Souvlaki auf Gyros 20,9

Fleischspieß auf knusprigem Gyros

Pommes-Frites | Tzatziki | Zwiebel

85. Gratinierte Souzoukakia 20,9

Hackfleischbällchen in Metaxa-Topping

Gouda überbacken | Scheibenkartoffeln

86. Gefülltes Bifteki mit Schafskäse 19,9

Saftiges Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse

Pommes-Frites | Tomatensud

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

Vegetarisch Scharf Glutenfrei

POSEIDON
30 Jahre Meisterhaft
Herzhafte Klassiker
Alle Gerichte gibts als 1/2 Portionen
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

87. Färsenleber 17,9

Zarte Leber vom jungen Rind mit
geschmorten Zwiebeln

Pommes-Frites

88. Färsenleber 18,9

Zarte Leber vom jungen Rind mit
Metaxa-Topping

Scheibenkartoffeln

Fleischgenuss vom Grill
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

90. Poseidon 23,9

Zarte Schweinelenden-Medaillons auf
Pikantem Topping mit würzigem Gyros

Pommes-Frites

96. Akropolis 23,9

Eine Variation aus Souzoukia (Hackfleisch),
Souvlaki (Fleischspieß) und würzigem Gyros

Pommes-Frites | Tzatziki

97. Artemis 23,9

Eine Variaton aus Souvlaki (Fleischspieß),
würzigem Gyros, Rinder Färsenleber und

Steak aus der Lende

Pommes-Frites | Tzatziki

92. Delphi 24,9

Eine Variation aus Souvlaki (Fleischspieß),
würzigem Gyros und zarte Lammkoteletts

Pommes-Frites | Tzatziki

98. Olympia 23,9

Eine Variation aus Souvlakia
(Fleischspieße) und würzigem Gyros

Pommes-Frites | Tzatziki

93. Apollon 23,9

Eine Variation aus Souzouki (Hackfleisch), zartes
Lammkotelett, Rinder Färsenleber und würzigem Gyros

Pommes-Frites | Tzatziki

Empfehlung

94. Odysseus 23,9

Eine Variation aus Bifteki (Hackfleisch mit Feta),
Steak aus der Lende , Rinder Färsenleber und würzigem Gyros

Pommes-Frites | Tzatziki

47. Griechische Pikante-Sauce 3,9

würzig & leicht scharf

Zubereitet aus mildem Aiwa,

Paprika und feiner Brühe

Paprika | Brühe | Sahne

95. Zeus 23,9

Eine Variation aus Souvlaki (Fleischspieß), würzigem Gyros,
zartes Lammkotelett und Souzouki (Hackfleisch)

Pommes-Frites | Tzatziki

48. Klassische Metaxa-Sauce 3,9

cremig & aromatisch

Verfeinert mit Sahne, Cognac und feiner Brühe

Cognac | Brühe | Sahne

🌿 Vegetarisch 🌶️ Scharf 🌾 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON
30 Jahre Meisterhaft

Genussreise

Festmahl 3-Gänge-Menü(99)

Ab 2 Personen p.P. 39,9

Vorab

Trilogie
Hausgemachter Zaziki

GREEN BOWL

Bauernsalat

Souvlakia | Steaks
Suzukakia | Gyros

KLASSIKER

- zum teilen

**ODER
SEAFOOD**

- zum teilen

Tintenfischringe

Scampis mit Schale | Lachssteak

BEGLEITER

Scheibenkartoffeln

DESSERT

Chocolat au Soufflé

Event 4-Gänge-Menü (100)

Ab 4 Personen p.P. 39,9

PERFEKTE START

Kalte Köstlichkeiten

Melitzanosalata | Zaziki | Tarama | Feta
Meeresfrüchtesalat | Dolmadakia

WARM

Warne Köstlichkeiten

Zaziki | gebackener Schafskäse Weinblätter
Peperoni | Auberginen, Zucchinischeiben

GREEN BOWL

Bauernsalat

Lammfilets

Bifteki | Gyros

KLASSIKER

- zum teilen

ODER

SEAFOOD

- zum teilen

Tintenfischringe

Scampis mit Schale | Lachssteak

BEGLEITER

Scheibenkartoffeln

DESSERT

Chocolat au Soufflé

🌿 Vegetarisch 🔥 Scharf 🌾 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON
30 Jahre Meisterhaft
Schmetterling Filets
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

104. Schmetterling-Filet 24,9

Schweinefilet vom Grill mit einer cremig-würzige Dijon-Senf-Topping

Gemüsereis

106. Schmetterling-Filet 25,9

Schweinefilet vom Grill, gefüllt mit cremigem Schafskäse auf Kräuter-

Béarnaise

Briam (Ofengemüse)

108. Schmetterling-Filet 24,9

Schweinefilet vom Grill mit einer Pikanten-Topping

Scheibenkartoffeln

Black Angus Roastbeef
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

109. Rumpsteak (380g) 34,9

Saftiges Black-Angus-Rumpsteak, kräftig marmoriert auf geröstete Zwiebeln & Champignons

Folienkartoffel

110. Rumpsteak (380g) 34,9

Argentinische Black-Angus-Qualität, fein marmoriert auf cremig-würzige

Dijon-Senf-Topping

Risotto

111. Rumpsteak (380g) 34,9

Argentinische Black-Angus-Qualität, fein marmoriert auf

Pfeffer-Topping

Butterreis

Black Angus Rinderfilet
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

112. Rinderfilet (300g) 38,9

Black-Angus Rinderfilet in cremiger, hausgemachter Metaxa-Topping

Folienkartoffel

113. Rinderfilet (300g) 38,9

Black-Angus Rinderfilet auf Pfeffer-Topping

Briam (Ofengemüse)

115. Rinderfilet (300g) 38,9

Black-Angus Rinderfilets auf gerösteten Zwiebeln & Champignons

Folienkartoffel

Lamm gr. Art vom Grill
Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

116. Lammkoteletts 26,9

Saftige Lammkoteletts mit Röstaromen und typisch griechischer Würze

Traditionelle Reismnudeln

118. Lammkoteletts 26,9

Saftige Lammkoteletts, typisch griechisch gewürzt

Wahlweise mit Grünen | Dicken Bohnen

119. Gemüse-Lammfilet-Souvlaki 34,9

Neuseeländisches Lammfilet am Spieß, typisch griechische Würze

Grüne Bohnen

121. Lammfilet 35,9

Neuseeländisches Lammfilet auf cremiger Metaxa-Topping

Grüne Bohnen

122. Lammfilet 35,9

Neuseeländisches Lammfilet auf cremiger Pfeffer-Topping

Traditionelle Dicke Bohnen

123. Lammfilet 35,9

Neuseeländisches Lammfilet auf cremiger Dijon-Topping

Scheibenkartoffeln Blattspinat

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

Vegetarisch 🌿 Scharf 🔥 Glutenfrei 🌾

POSEIDON

30 Jahre Meisterhaft

Pfannenklassiker

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

124. Gyrospfanne 19,9

Traditionelles Gyros
in hausgemachter Metaxa-Topping
Gebraten | Scheibenkartoffeln

125. Hähnchenfiletpfanne 22,9

Gebratene Hähnchenfiletstücke in cremiger
Gewürz-Curry-Kokossahnesauce
Gebraten | Butterreis | Brokkoli

126. Filet-Medaillionspfanne 24,9

Schweinefilet
mit Topping nach Wahl
Folienkartoffel

Wahlweise
mit :

- Pikant Topping
- Metaxa-Topping
- Pfeffer-Topping
- Dijon-Senf-Topping
- Béarnaise-Topping

Pasta & Veggie

129. Black Angus Rinderfiletstücke mit Linguine 24,9 🔥

Gebratene Black Angus Rinderfiletstücke mit Linguine in
pikanter Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit Champignons

130. Linguine mit Gemüse 16,9 🌿

Linguine mit frischem Gemüse in aromatischer Tomatensauce, mit Feta garniert

131. Linguine mit Hähnchenfiletstücke 18,9 🌱

Linguine mit Zarte Hähnchenfiletstücke in cremiger Kokos-Currysauce

132. Linguine Aglio e Olio 13,9 (Optional mit Gambas +8) 🌱🌿

Linguine in aromatischem Olivenöl mit frischem Knoblauch und feinen Kräutern

Hausmannskost

Ein frischer Beilagensalat kommt dazu

134. Kulinarisches Moussaka (Griechischer Auflauf) 18,9

Traditioneller Auflauf aus Kartoffeln und Auberginen mit würzigem Hackfleisch,
gekrönt von cremiger Béchamelsauce

Kartoffeln, Auberginen | Hackfleisch | Béchamelsauce

135. Traditionelles Lammfleisch nach griechischer Art 24,9

Traditionelles Lammfleisch, nach griechischer Art im Backofen geschmort
aromatisch gewürzt und besonders saftig

Wahlweise mit

- Griechische traditionelle Kritharaki
- Gekochte traditionelle Gigantes
- Okraschoten
- Geschmorter klassischer Briam
- oder lange Grüne Bohnen
- Schalotttenzwiebeln

🌿 Vegetarisch 🔥 Scharf 🌱 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

Allergenen

Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 10, 23, 49, 64–68, 70, 76, 85, 86, 93, 94,
95, 96, 106, 134, 144, 145

Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. , 146, 147

Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 4, 7, 56–59, 63
Sardellen, Seezunge, Dorade, Wolfsbarsch

Gluten Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 10, 12, 15, 16, 21, 58, 63–68
Sardellen, Baby Kalamari, Seezunge

Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 54, 60, 61, 62

Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 3, 5, 6, 10, 11, 13, 16, 18, 20, 21, 27, 28,
38, 47, 53, 64, 68, 75, 76, 79, 80, 82, 85, 86,
88, 91–103, 105, 106, 121–125, 129,
131–134, 140–144, 146, 147, 148

Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 144, 145, 146, 147

Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Saucen und Suppen könnten durch die
Gewürzmischung Spuren von Sellerie
enthalten.

Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 51, 80, 104, 110, 123, 128

Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 22–23

Schwefeldioxid / Sulphite

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

In Konzentration von mehr als 10 mg/kg
oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 7, 9, 58, 63, Baby Kalamaris

