

POSEIDON

Entdecken. Erleben. Genießen.

SEIT 1996

Schmecken Sie die Dekadenz, Qualität und Kultur in jedem Gericht.

Bei uns steht Genuss, Familie
und Lebensfreude im Mittelpunkt.

Wir bringen die authentische griechische Küche nach
Duisburg-Rheinhausen und laden euch ein, jeden Besuch
zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Mit frischen Zutaten, einzigartigen Gewürzen und viel
Leidenschaft servieren wir euch den echten Geschmack
Griechenlands.

UNSERE APP



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

GETRÄNKE

Aperitifs

SIGNATURE DRINKS

Hugo Gin Mint	8.0€	Lemon Mastique Gin	8.0€
Aperol Spritz	8.0€	Caipirinha	8.0€
Lillet Wild Berry Russian	8.0€	Rum Mojito	8.0€
Lillet White Vanilla Peach	8.0€	Ipanema (alkoholfrei)	6.0€
Tequila Sunrise	8.0€	Ouzo	2.5€
Pink Mastique Gin	8.0€	Roter Ouzo	2.5€

Biere vom Fass

Bolten Alt	0.3L	3.5€
König Pilsener	0.3L	3.5€
Benediktiner Weissbier	0.5L	5.7€

Alkoholfreien Biere

Benediktiner Weissbier	0.5L	5.7€
König Pilsener	0.33L	3.8€
Feldschlösser Malz	0.3L	3.5€

Digestive

Tsipouro (Selbstgebr. Ouzo)	0.2 cl	4.0€	Masticha Likör	0.2 cl	3.0€
Sambuca	0.2 cl	3.0€	Williams Christ Birne	0.2 cl	3.5€
Averna auf Eis	0.4 cl	5.5€	Jägermeister	0.2 cl	3.0€
Ramazotti auf Eis	0.4 cl	5.5€	Metaxa flambiert	0.4 cl	5.5€
Baileys auf Eis	0.4 cl	4.5€	Metaxa 5 Sterne	0.2 cl	3.5€
Tequila	0.2 cl	3.0€	Metaxa 7 Sterne	0.2 cl	4.0€
			Metaxa Grande Fine	0.2 cl	5.5€
			Metaxa Private Reserve	0.2 cl	7.5€

**All unsere Qualitätsweine
finden Sie gesondert in unserer
Weinkarte.**

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

GETRÄNKE

Softdrinks

Coca-Cola	0.3L	3,5€
Mezzo-Mix	0.3L	3,5€
Fanta	0.3L	3,5€
Sprite	0.3l	3,5€
Gerolsteiner		
Stilles Wasser	0.2L	1,8€
Medium	0.25L	3,0€
Still	0.75L	7,5€
Medium	0.75L	7,5€
Schweppes		
Indian Tonic	0.25L	3,5€
Wild Berry Russian	0.25L	3,5€
Bitter Lemon	0.25L	3,5€
White Peach	0.25L	3,5€
Ginger Ale	0.25L	3,5€
Karaffe mit Wasser	0,5L	5,0€
Zitrone, Limette, Minze		
Karaffe Still Sprudel		

Säfte

Possmann Apfelsaft Bio	0.2L	3,2€
Vaihinger Orangensaft	0.2L	3,2€
Vaihinger Banane	0.2L	3,2€
Vaihinger Maracujasaft	0.2L	3,2€
Vaihinger Kirsche	0.2L	3,2€
Vaihinger Kiba	0.3L	4,0€

Schorlen

Apfelschorle	0.3L	3,8€
Bananenschorle	0.3L	3,6€
Maracujaschorle	0.3L	3,6€
Kirschschorschorle	0.3L	3,6€
Holunderschorle	0.3L	3,6€

Heiße Getränke

Griechischer Mokka	3,0€	Tee mit frischer Minze	4,0€
Doppio Espresso	4,0€	Assam, Pfefferminze	3,0€
Espresso	3,0€	Wildbeere, Englisch	3,0€
Kaffee Crema	3,5€	Rooibos Vanille, 8 Kräuter	3,0€
Cappuccino	4,0€	Earl Grey, Kamille	3,0€
Latte Macchiato	4,5€	Früchte, Darjeeling	3,0€

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

VORSPEISEN

GRIECHISCHER GENUSS BEGINNT MIT MEZE

Kalte Meze

1. Trilogie (Starter) 7,20€  

Kalamata Oliven | Milde Pepperoni | Feta

2. Gegrillter Auberginensalat 7,50€  

Aubergine | Knoblauch | Crème

3. Hausgemachter Zaziki 6,90€  

Griechischer Joghurt | Knoblauch | Kräuter

4. Hausgemachter Fischrogensalat 7,50€  

Olivenöl | Zitrone | Fischrogen

6. Würzige Schafskäsecreme 6,90€  

Schafkäse | Pikant | Paprika

7. Eingelegter Meeresfrüchtesalat 13,90€ 

Oktopus | Kalamari | Gemüse

Kalte Köstlichkeiten

9. Kalte Vorspeisenplatte zum Teilen

Auberginensalat | Zaziki | Fischrogen |
Schafskäsecreme | Feta Meeresfrüchtesalat |
Dolmadakia

Pro Person 8,90€ 

Ab Zwei bis Vier Personen

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

Warme Meze

10. Saganaki Kruste 8,90€ 

Gebacken | paniert | | Schafskäse | Krautsalat

11. Geschmorter Boujourdi 8,90€  

Olivenöl | Tomaten | Oregano

12. Auberginenscheiben mit Kräuter-
Tomatensud 9,50€   

Gebraten | Paniert | Gewürzteig | Schafskäse

13. Gedünstete Dolmadakia 8,90€  

Gekocht | Gefüllt | Weinblätter | Zaziki

15. Zucchinischeiben 8,90€ 

Gebraten | Paniert | Gewürzteig | Zaziki

16. Traditionelle Wurstpfanne 9,90€  

Bauernwurst | Tomatensauce | Gouda

18. Manitaria à la Crème 9,90€ 

Champignons | Sahne | Brühe

19. Milde Knoblauch Peperoni 8,90€   

Gebraten | Knoblauch | Zwiebel

20. Gegrillter Spitzpaprika 9,90€  

Gefüllt | Knoblauch | Schafskäse

Warme Köstlichkeiten

21. Warme Vorspeisenvariation zum Teilen

Zaziki | gebackener Schafskäse
Weinblätter | Peperoni | Auberginen -
Zucchinischeiben

Pro Person 9,90€ 

Ab Zwei bis Vier Personen

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

SUPPEN

22. Traditionelle Bohnensuppe 6,50€  

Tomatenbrühe | Bohnen

23. Hühnerbouillon 6,50€ 

Brühe | Hühnerfleisch | Kräuter

SALATE

27. Mix-Salat 12,90€  

Verschiedene Blattsalate | Rucola
Kirschtomaten

31. Beilagensalat Choriatiki 5,90€  

Bauernsalat | Olivenöl | Kräuteressig

Extras

Knuspriges Gyros + 5€

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Paprika,

Champignons+ 5€

Frischer Ziegenkäse + 4€

Saganaki (Gebackener Schafskäse) + 4€

28. Bauernsalat 12,90€  

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

32. Beilagensalat oder
Selbst. Krautsalat 3,90€

Mix-Salat | Karotten | Joghurt Dressing

Dressings

Joghurt

Balsamico

Olivenöl & Kräuteressig

Beilagen & Veganen Beilagen

35. Patates 5,00€  

Frittiert | Salz | Pommes   Frites

36. Djuvec-Reis 5,00€  

Reis | Tomatensauce | Pikant

39. Gemüsereis 5,90€  

Mediterranes Gemüse Reis | Kräuter

40. Gekochte traditionelle Gigantes 5,90€  

Dicke Bohnen | Tomatenbrühe | Kräuter

43. Griechische traditionelle Kritharaki 5,90€

Reisnudeln | Tomatensauce | Pikant  

37. Patatakia 5,50€ 

Scheibenkartoffeln | Frittiert | Salz

38. Folienkartoffel 5,90€  

Gebacken | Zaziki

41. Leicht gekochte Grüne Bohnen 5,90€  

Kaiserschoten | Tomatenbrühe | Kräuter

42. Blanchierte Bamjes 5,90€  

Okraschoten | Tomatensauce | Kräuter

44. Gedünsteter Blattspinat oder Blanchierter

Brokkoli 5,90€  

Spinat | gedämpft | Knoblauch

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

46. Geschmorter klassischer Briam 7,90€
Med. Gemüse | Gemüse-Auflauf

Käse gratiniert 2,50€

Mit Salat des Hauses 3,90€

Saucen

47. Griechische pikante Sauce 3,90€ 🍋🌿
Mildes Aiwa | Paprika | Brühe

50. Bunte Pfeffer-Sauce 3,90€ 🌿
Pfeffer-Körner | Brühe | Sahne

48. Klassische Metaxa-Sauce 3,90€ 🌿
Sahne | Cognac | Brühe

51. Dijon-Senf-Sauce 3,90€ 🌿
Verschiedene Senfsorten | Brühe |
Sahne

49. Geschlagene Béarnaise-Sauce 3,90€ 🌿
Hollandaise | Estragon | Kräuter

ERNÄHRUNGSBEWUSSTE GERICHTE

Alle Fischgerichte werden inklusive Beilagensalat serviert

52. Gemüse

Hähnchen-Souvlaki 23,90€ 🌿
Gegrillt | Gemüsereis

54. Garnelen ohne Schale
mediterran 24,90€ 🌿

Gebraten mit Knoblauch & Zitrone
Gemüsereis

53. Gefüllte

Hähnchenbrust 23,90€

Gegrillt | Blattspinat Schafskäse Gemüsereis

SCHNITZEL

AUS DER EIGENEN ZUBEREITUNG

64. Zartes Schnitzel Wiener Art 18,90€

Scheibenkartoffeln | Beilagensalat

65. Zartes Schnitzel mit gebr.Champignons 19,90€

Scheibenkartoffeln | Beilagensalat

66. Zartes Schnitzel mit Sauce nach Wahl 20,90€

Scheibenkartoffeln | Beilagensalat

67. Zartes Hähnchen Schnitzel 20,90€

Scheibenkartoffeln | Beilagensalat

🌿 Vegetarisch 🍋 Scharf 🌿 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

FISCH

Alle Fischgerichte werden inklusive Beilagensalat serviert

56. Zanderfilet (350g) 24,90€

Gebraten | Scheibenkartoffeln

58. Griechische traditionelle Kalamaria 22,90€

Gebratene Tintenfischringe | Scheibenkartoffeln

59. Lachssteak (350g) 23,90€ 

Gegrillt | Folienkartoffel

60. Surf 'n Turf (Rinderfilet, Garnelen in

Schale) 30,90€ 

Gegrillt | Butterreis | Brokkoli

61. Garnelen ohne Schale à la Crème

25,90€ 

Gebraten in Knoblauch Butterreis |

Brokkoli

62. Garnelen ohne Schale mit Kräuter-

Tomatensauce 24,90€ 

Gebraten mit Feta | Butterreis | Brokkoli

63. Gemischte Fischvariationen für 2 Personen

62,90€

Tintenfischringe | Scampis mit Schale | Lachssteak |

Scheibenkartoffeln

KLEINE GERICHTE

Der Salatbouquet ist auf dem Hauptgericht

68. Zartes Schnitzel 14,90€

Pommes Frites | Salatbouquet

69. Knuspriges Gyros 14,90€

Pommes Frites | Salatbouquet

70. 2 Hackbällchen 14,90€

Pommes Frites | Salatbouquet

71. Hähnchenbrustfilet 15,90€

Pommes Frites | Salatbouquet

72. Suvlaki-Spieß 14,90€

Pommes Frites |

Salatbouquet

SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden inklusive Beilagensalat serviert

73. Knuspriges Gyros 18,90€

Pommes Frites

74. Knuspriges Gyros mit Zaziki 19,90€

Pommes Frites

75. Gratiniertes Gyros mit Metaxa Sauce 21,90€

Gouda überbacken | Scheibenkartoffeln

76. Gyros mit Bernaise 20,90€

Scheibenkartoffeln

77. Gratiniertes Gyros mit Tomaten Sud 21,90€

Drehspieß mit Paprika, Feta, Gouda überbacken |

Scheibenkartoffeln

78. Zwei Steaks mit Kräuterbutter 18,90€

Pommes-Frites

79. Zwei Steaks mit Metaxa-Sauce 20,90€

Scheibenkartoffeln

80. Zwei Steaks mit Dijon-Senfsauce 20,90€

Scheibenkartoffeln

82. Zwei Steaks gratiniert mit Bernaise 21,90€

Pommes-Frites

SEIT 1996

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

83. Suvlaki-Spieße 18,90€

Pommes-Frites

84. Gyros mit Suvlaki 21,90€

Pommes-Frites | Zaziki

85. Gratinierte Hackbällchen mit

Metaxa Sauce 21,90€

Hacksteaks mit Gouda überbacken

| Scheibenkartoffeln

86. Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse 19,90€

Pommes-Frites Kräutertomatensud

87. Färsenleber mit geschmorten Zwiebeln 18,90€

Pommes-Frites

88. Färsenleber mit Metaxasauce 19,90€

Scheibenkartoffeln

89. Hähnchenbrustfilets 20,90€

Scheibenkartoffeln

PLATTEN

Alle Platten werden inklusive
Pommes-Frites & Beilagensalat serviert

90. Filet-variation Poseidon mit Pikanter Sauce 24,90€

Gegrillte Schweinemedallions mit Gyros

92. Gem. Variation Delphi 24,90€

Gegrillte Souvlaki, Gyros, Lammkotelett mit Zaziki

93. Gem. Variation Apollon 24,90€

Gegrillte Suzuki, 1 Lammkotelett, Leber, Gyros mit Zaziki

94. Gem. Variation Odysseus 24,90€

Gegrillte Steak, 1 Bifteki, 1 Leber, Gyros mit Zaziki

95. Gem. Variation Zeus 24,90€

Gegrillte Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Lammkotelett

96. Gem. Variation Akropolis 24,90€

Gegrillte Suzukia, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki

97. Gem. Variation Artemis 24,90€

Gegrillte Souvlaki, 1 Steak, 1 Leber, Gyros mit Zaziki

98. Gem. Variation Olympia 24,90€

Gegrillte Gyros, Souvlakia mit Zaziki

🌿 Vegetarisch 🔥 Scharf 🌾 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

MENÜS

Liebestraum 3-Gänge-Menü (99)

Ab 2 Personen pP 39,90€ mit Weinempfehlung 49,90€

VORSPEISEN

Trilogie
Hausgemachter Zaziki

ZWISCHENGANG

Bauernsalat

HAUPTGANG - zum teilen

Souvlakia | Steaks | Suzukakia | Leber | Gyros

BEILAGE

Scheibenkartoffeln

DESSERT

Chocolat au Soufflé

Ein Stück Urlaub 4 Gänge Menü (100)

ab 4 Personen pP 39,90€ mit Weinempfehlung 49,90€

KALTE VORSPEISE

Kalte Meze Pikilia Gemischt
Melitzanosalata | Zaziki | Tarama | Feta
Meeresfrüchtesalat | Dolmadakia

WARME VORSPEISE

Warme Meze Pikilia Gemischt
Zaziki | gebackener Schafkäse Weinblätter
Peperoni | Auberginen, Zucchinischeiben

ZWISCHENGANG

Bauernsalat

HAUPTGANG - zum teilen

Souvlakia | Lammfilets | Bifteki | Gyros

DESSERT

Teigfäden-Törtchen

 Vegetarisch  Scharf  Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

POSEIDON

STEAKS & FILET

Alle Gerichte sind gegrillt und werden mit Beilagensalat serviert

- | | |
|--|---|
| 104. Schmetterling-Schweinefilet
mit Dijon-Senf-Sauce 25,90€
Gemüsereis | 111. Marmoriertes Rumpsteak
(360g) mit bunter Pfeffer-Sauce
33,90€
Traditionelle Dicke Bohnen |
| 106. Schmetterling Schweinefilet
mit Béarnaise 26,90€
gefüllt mit Schafskäse Briam | 112. Tenderloin Rinderfilet (300g)
mit klassischen Metaxa-Sauce
38,90€
Folienkartoffel |
| 108. Schmetterling-Schweinefilet mit
griechischer pikanter Sauce 25,90
Scheibenkartoffeln | 113. Tenderloin Rinderfilet (300g)
mit bunter Pfeffer-Sauce 38,90€
Briam (Gemüseauflauf) |
| 109. Marmoriertes Rumpsteak (360g) 32,90€
gerösteten Zwiebeln & Champignons
Folienkartoffel | 115. Tenderloin Rinderfilet (300g)
38,90€
gerösteten Zwiebeln & Champignons
Folienkartoffel |
| 110. Marmoriertes Rumpsteak
(360g) mit Dijon-Senf-Sauce
33,90€
Risotto | |

LAMM

Alle Gerichte sind gegrillt und werden mit Beilagensalat serviert

- | | |
|---|---|
| 116. Zarte Lammkoteletts
26,90€
Traditionelle Reismudeln | 121. Zartes Lammfilet mit klassischem
Metaxa-Sauce 34,90€
Leicht gekochte grüne Bohnen |
| 118. Zarte Lammkoteletts 26,90€
Wahlweise mit Grünen Dicken Bohnen | 122. Zartes Lammfilet mit bunter
Pfeffer-Sauce 34,90€
Traditionelle Dicke Bohnen |
| 119. Zartes Gemüse-
Lammfilet-Souvlaki 33,90€
Gemüse Traditionelles Erbsen-
Möhren-Kartoffeln | 123. Zartes Lammfilet mit Dijon-
Senf-Sauce 34,90€
Scheibenkartoffeln
Gedünsteter Blattspinat |

🌿 Vegetarisch 🔥 Scharf 🌾 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

TRADITIONELLE GERICHTE

Alle Gerichte sind gegrillt und werden mit Beilagensalat serviert

124. Traditionelles Gyros mit klassischem Metaxa 20,90€

Gebraten | Scheibenkartoffeln

125. Zarte Hähnchenfiletstücke mit Gewürz-Curry Sauce 24,90€

Gebraten in Sahnesauce | Butterreis | Brokkoli

126. Schweinefilet-Medallions mit Sauce 25,90€

Gebraten | Folienkartoffel
Wahlweise mit

- Griechische pikante Sauce
- Bunte Pfeffer-Sauce
- Klassische Metaxa-Sauce
- Dijon-Senf-Sauce

129. Tenderloin Rinderfiletstücke mit klassischer Metaxa-Sauce 34,90€

Gebraten | Folienkartoffel

131. Tenderloin Rinderfilet (300g) mariniert in Wein 38,90€

Gebraten mit klassischer Metaxa-Sauce | Scheibenkartoffeln |

132. Traditionelle Wurstpfanne 17,90€

Gebraten mit Olivenöl und Zitrone | Pommes-Frites

GESCHMORTE GERICHTE

Alle Gerichte sind gegrillt und werden mit Beilagensalat serviert

134. Kulinarisches Moussaka 19,90€

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen | Hackfleisch | Béchamelsauce

135. Traditionelles Lammfleisch nach griechischer Art 24,90€

Geschmort im Backofen

Wahlweise mit

- Griechische traditionelle Kritharaki
- Gekochte traditionelle Gigantes oder lange Grüne Bohnen
- Okraschoten
- Schalottenzwiebeln

🌿 Vegetarisch 🔥 Scharf 🌾 Glutenfrei

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

DIE ALLERGENEN KARTE



Eier

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nr. 10, 16, 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

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, 63

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