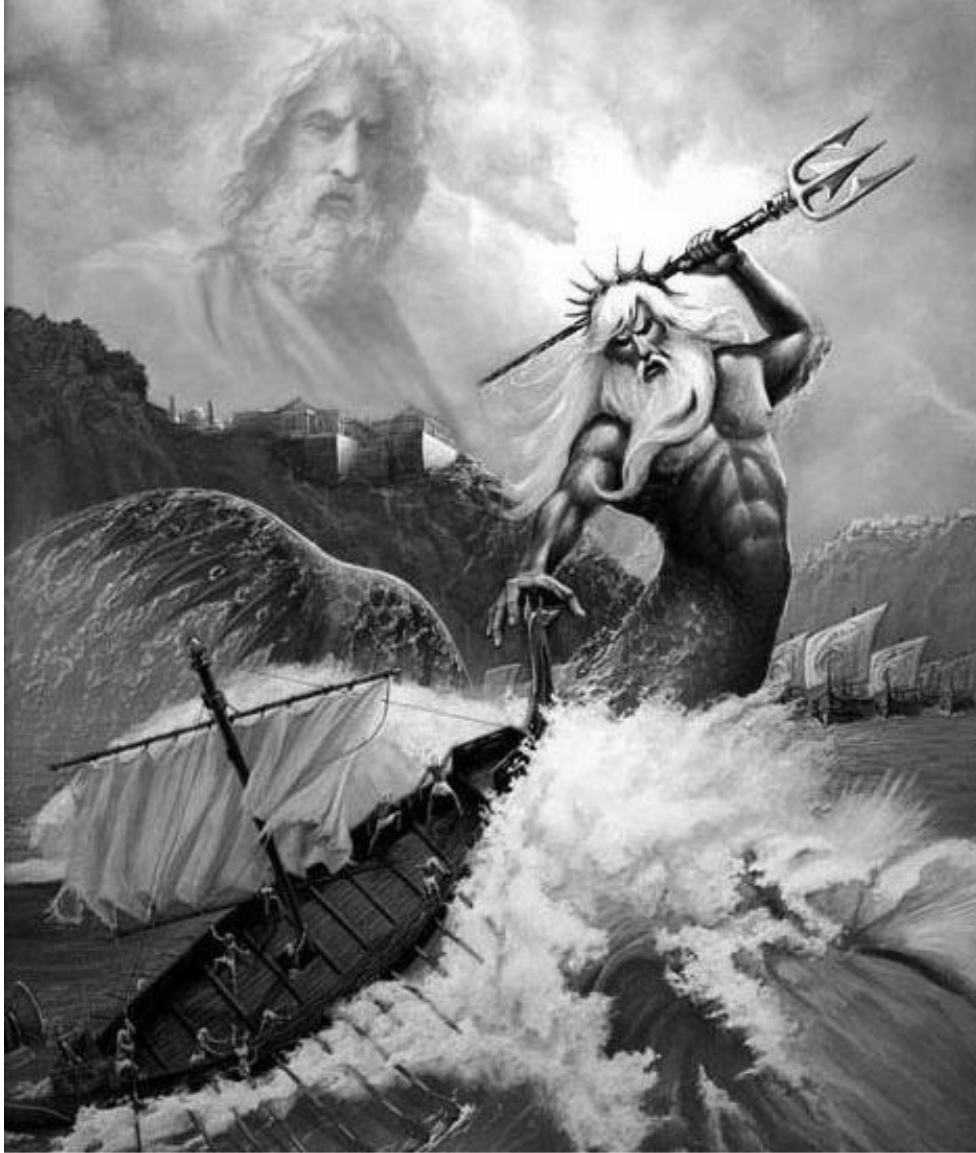



Restaurant Poseidon

Griechische Spezialitäten



Georg-August-Zinn-Str. 75

64823 Groß-Umstadt

 *06078/2685*



Familie Lazaros Topaloglou

Restaurant Poseidon

Inhaber Lazaros Topaloglou
*Georg-August-Zinn-Str. 75 * 64823 Groß-Umstadt **
☎ 06078/2685 Fax : 06078/9307327
kontakt@poseidon-gross-umstadt.de
www.poseidon-gross-umstadt.de

Lieber Gast!

*Wir möchten Sie im Restaurant Poseidon
herzlich Willkommen heißen,
oder wie wir Griechen sagen „Kalos - Orisate“.*

*Die griechische Küche hat viele Freunde gefunden.
Eine Auswahl der bekanntesten kulinarischen Spezialitäten
finden Sie auf unserer Speisekarte.*

Seit 1992
Griechische Spezialitäten - Balsam für
Augen, Seele und Magen

*Zur griechischen Tradition des „Speisens“
gehört natürlich auch das „Trinken“.*

*Treffen Sie in aller Ruhe Ihre Wahl,
wir stehen Ihnen gerne beratend zur Verfügung.*

*Wir wollen alles dafür tun, damit Sie sich
- als unser Gast -
hier in unserem Restaurant wohl fühlen.*

*„Kali-Orexí“ (Guten Appetit)
und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen*

Ihre Familie Lazaros Topaloglou

Kalte Vorspeisen

Oliven Kalamon und Peperoni 9,00€

Tsatsiki (Hausgemacht) 9,00€
Aus original griechischem Joghurt, angemacht mit Knoblauchraspeln und Gurken

Feta 9,00€
Original Schafskäse an Olivenöl und Oregano

Fünf Dips mit zwei Pita Brot 17,00€
Taramas, Melitzanosalata, Chtipiti, Tzatziki, Skordalia dazu 100ml Ouzo

Vorspeisenplatte

Ortef für 1 Person 19,50€
Tsatsiki, Taramas, Chtipiti, Auberginen creme, Dolmadaki, Oliven, Peperoni, Feta, gebackene Auberginen & Zucchini, Oktopus, weiße Bohnen, Tiropitaki

Eine reichhaltige Kombination aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen.

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert!

*Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.*

Warme Vorspeisen

Gegrüllte Peperoni mit selbst gemachte Knoblauch Sauce	10,00€
Dolmadakia Gefüllte Weinblätter mit Reis gefüllt und Tzatziki	9,50€
Saganaki Panierte Schafskäse, knusprig gebraten	10,00€
Saganaki mit Honig und Sesam Panierte Schafskäse knusprig gebraten	10,50€
Pikantiko Saganaki Im offen gebraten mit frischen tomatenscheiben, Zwiebeln, Peperoni und ein Hauch Oliven öl	11,00€
Tiropitakia griechischer Blätterteig mit Käsefüllung & Tzatziki	10,00€
Auberginen & Zucchini stick leicht paniert in Öl gebraten mit Knoblauch und Tzatziki	16,00€
Gegrüllte OCTOPUS Spezialität des Hauses In Knoblauch Olivenöl Zitrone Dressing	18,50€

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert!

*Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir
Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.*

Salate

Frischer Salat der Saison mit Gyros und Tsatsiki 14,00€
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Brot

Frischer Salat der Saison mit Schnitzel-Streifen 14,00€
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Brot

Extra Beilagen

Pitabrot Griechisches Fladenbrot 2,00€

Ein Kugel Tsatsiki 3,00€

Brotkorb 1,50€

Ketchup 0,50€

Mayonnaise 0,50€

Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir
Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.

Vegetarische Gerichte

Rote Spitzpaprika **15,50€**
mit Schafskäsefüllung, dazu Gemüsereis & Beilagensalat

Kritharaki **15,00€**
reisförmige Nudeln mit Schafskäse überbacken & Beilagensalat

Aus dem Topf

Giouwetsi Lamm „Gigantes“ **22,00€**
Lammfleisch im Tontopf in leichter Tomatensauce, dazu Riesenbohnen
mit Schafskäse überbacken & Beilagensalat

Giouwetsi **22,00€**
Lammfleisch im Tontopf in leichter Tomatensauce mit griechischen Nudeln,
mit Schafskäse überbacken & Beilagensalat

Giouwetsi Gyros **19,50€**
Gyros im Tontopf in leichter Tomatensauce mit griechischen Nudeln,
Schafskäse überbacken & Beilagensalat

*Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir
Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.*

Grillspezialitäten

Gyros vom Drehspieß dazu Steakhaus Pommes, Tsatsiki, Zwiebeln & Beilagensalat	16,00€
Poseidon Bifteki Hacksteak mit Schafskäse gefüllt dazu Steakhaus Pommes, Tsatsiki, Zwiebeln & Beilagensalat	18,00€
Argentinisches Rumpsteak 250gr. mit Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Steakhaus Pommes & Beilagensalat	29,50€
Rhodos Teller Gyros, Souvlaki, Hackfleischrollchen, dazu Steakhaus Pommes, Tsatsiki, Zwiebeln & Beilagensalat	19,50€

Fischgerichte

Kalamari Frittiert hausgemacht in leichter Panade, dazu Gemüsereis & Beilagensalat	18,00€
Kalamari Gegrillt Gegrillte Calamari mit gegrilltem frischem Gemüse & Beilagensalat	21,00€
6 Gegrillte Scampis mit Zitronen Olivenöl Sauce, mit Reis & Beilagensalat	25,00€
Fischplatte für eine Person Kalamari Frittiert, Kalamari Gegrillt, 3x Scampis, Sepia, gegrillte Octopus dazu Gemüsereis & Beilagensalat	29,50€

Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) 250g 17,00€
Paniertes Schweineschnitzel dazu Steakhaus Pommes & Beilagensalat

Schnitzel (vom Schwein) 250g 18,50€
*Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzmischung-Rahm-Sauce
dazu Steakhaus Pommes & Beilagensalat*

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Gyros 10,00€
dazu Steakhaus Pommes und Tzatziki

Kinder Hackfleischrollchen 10,00€
dazu Steakhaus Pommes und Tsatsiki

Steakhaus Pommes dazu Ketchup & Mayonnaise 5,00€

Steakhaus Pommes dazu Tzatsiki 7,00€

Portion Broccoli 7,00€

Portion Kroketten dazu Ketchup & Mayonnaise 7,00€

*Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir
Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.*

Dessert

Galaktobouriko <i>Blätterteig mit Grieß-Füllung, Kugel Vanille-Eis und Sahne</i>	7,00 €
Joghurt <i>mit Honig, Walnüssen und Obst</i>	6,50 €
Gemischtes Eis <i>Schoko-Vanille-Erdbeere Eis und Sahne</i>	6,50 €
Schokokuß <i>2x Schokolade Eis , 1x Vanille Eis, Schoko-Sauce und Sahne</i>	7,00 €

*Alle Preise sind in Euro und beinhalten Bedienung und Umsatzsteuer
Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir
Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.*

Haftung für Qualität und Haltbarkeit von mitgenommenen Speiseresten

Ab dem Zeitpunkt, wenn das Essen verpackt das Restaurant verlässt, haftet das Restaurant beziehungsweise der Gastronom nicht mehr für einen einwandfreien Zustand. Sie müssen dann selbst für den richtigen Umgang mit den Essensresten sorgen.

Die Speisereste können zum Beispiel durch Luftbakterien oder zu warme Lagerung schnell verderben. Damit es nicht dazu kommt, sollten Sie Folgendes berücksichtigen:

- Stellen Sie die Speisereste möglichst schnell und abgedeckt in den Kühlschrank.*
- Verbrauchen Sie sie innerhalb von höchstens zwei Tagen.*
- Erhitzen Sie die Speisereste vor dem Genuss gut durch.*
- Überprüfen Sie mit einem Sinnescheck (Geruch, Aussehen und Geschmack), ob die Speise noch typisch riecht, aussieht und schmeckt.*

Bringen Sie vorausschauend eine Box mit gut schließendem Deckel mit.

So können Sie Ihre Reste selbst einpacken.

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen Mitnehmen möchte, kein Problem..., jedoch müssen wir Ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.

Aperitif

Prosecco	0,1l	5,00 €
Aperol Sprizz	0,2l	7,50€
Hugo	0,2l	7,50€
Martini Bianco	0,1l	5,00€
Campari - Orange/Soda	0,2l	7,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l	8,00€

Bier vom Faß

Schlappeseppel Pils	0,3l	3,30€
Schlappeseppel Pils	0,5l	4,50€
Radler oder Cola-Bier	0,3l	3,30€
Radler oder Cola-Bier	0,5l	4,50€

Flaschenbier

Lager Bier Mythos	0,33l	3,90€
Bavaria Hefeweizen, hell	0,5l	4,50€
Schlappeseppel Hefeweizen, dunkel	0,5l	4,50€
Schlappeseppel Pils Alkoholfrei	0,5l	4,50€
Bavaria Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,50€
Weizen Radler	0,5l	4,50€
Cola Weizen	0,5l	4,50€

Apfelwein

Apfelwein, pur oder gespritzt	0,25l	3,00€
Apfelwein, pur oder gespritzt	0,5l	4,50€

Weinschorle

Weiß oder Rot	0,2l	5,00€
---------------	------	-------

Warme Getränke

Auch als koffeinfrei erhältlich

Tasse Kaffee		2,50€
Espresso		2,60€
Espresso Doppio		3,90€
Espresso Machiatto		2,90€
Cappuccino mit Milch oder Sahne		3,50€
Griechischer Mokka		3,00€
Latte Machiatto		4,00€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Flasche	0,25l	2,80€
Mineralwasser, Flasche	0,75l	6,50€
Stilles wasser	0,5l	4,00€
Stilles wasser	1,0l	6,80€



0,2l	3,00€
0,4l	4,50€

Coca Cola ,Cola Light ,Cola Zero ,Sprite , Mezzo Mix, Fanta

Bitter Lemon	0,2l	3,00€
Bitter Lemon	0,4l	4,50€
Ginger Ale	0,2l	3,00€
Ginger Ale	0,4l	4,50€
RASPBERRY-PEACH ICED TEA	0,33l	4,50€



Säfte

Apfelsaft oder Orangensaft	0,2l	3,00€
Apfelsaft oder Orangensaft	0,4l	4,50€
Maracuja oder Ananas Saft	0,2l	3,00€
Maracuja oder Ananas Saft	0,4l	4,50€
Kirsch oder Traubensaft oder Johannisbeersaft	0,2l	3,00€
Kirsch oder Traubensaft oder Johannisbeersaft	0,4l	4,50€
Apfelsaftschorle	0,2l	3,00€
Apfelsaftschorle	0,4l	4,50€

Griechische Rotweine

Glass 0,2l

Flasche 0,75l

Cabernet Sauvignon - Syrah

6,00€

Hauswein, trocken Tiefe rubinrote Farbe, mit einem vollen Geschmack und den Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren.

Merlot-Syrah trocken

6,00€

21,00€

Eine super Kombination aus **Syrah** und **Merlot**, wodurch dieser tiefpurpurne Wein mit rubinroten Nuancen entsteht. Aromen von roten Früchten, insbesondere Erdbeeren und Brombeeren.

Nico Lazaridi King of Hearts

6,00€

21,00 €

RIGAS KOUPA - KING OF HEARTS *Trocken*

Rebsorten: **Cabernet Sauvignon, Merlot**.

Rubinrote Farbe und Aromen von roten Waldfrüchten mit Andeutungen von süßen Gewürzen.

Demestica Achaia Clauss trocken

5,80€

19,00€

Es ist ein traditionsreicher Wein der aus ausgewählten einheimischen Rebsorten gewonnen wird, die roten Trauben wachsen und reifen auf den Hochebenen von Patras, eines der bekanntesten Anbauregionen Griechenlands.

Makedonikos, halbtrocken

5,80€

20,00€

Er wird aus den einheimischen Rebsorten **Xynomavro** und **Moscomavro** gekeltert.

Imiglikos, lieblich

6,00€

21,00€

Ein sortenreiner, gekälteter Wein aus der autochthonen Rebsorte **Xinomavro**.

Es entfaltet ein Aroma nach roten Waldbeeren mit einer Würze im Duft.

Mavrodaphne, Likörwein

7,00€

24,00€

Die Farbe dieses Likörweins ist dunkler Samt rot. Sein feines Bouquet erinnert er an getrocknete Pflaumen, Mokka, Kakao und Vanille gepaart mit Zimt und Nelke.

Naousa, trocken

6,00€

21,00€

Typischer Naousa aus der gleichnamigen Weinmetropole Naoussa Nord Griechenlands.

Sortenrein aus der autochthonen **Xinomavro-Traube** gekeltert und 1 Jahr in **Barriques** gereift.

Amethystos Lazaridis Rot *Trockene Cuvée*

34,00€

Rebsorten: 70% **Cabernet Sauvignon** - 20% **Merlot** - 10% **Agiorgitiko**

Tiefe, lebendige lila Farbe, fruchtig mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak.

Rapsani trocken

25,00€

Cuvée aus drei griechischen Rebsorten im **Barrique** ausgebaut; vollmundig und fruchtig mit herber Note von **Tsantali**. Wird aus den autochthonen Rebsorten **Xynomavro, Krasato** und **Stavroto**. Er reift mindestens ein Jahr in kleinen Eichenfässern und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Griechische Weisswein

	Glass 0,2l	Flasche 0,75l
Moschofilero Ktima Davari <i>Hauswein , trocken frischer Weisswein mit gelben und grünen Farbtönen.</i>	5,50€	19,00€
Chardonnay trocken <i>Ist vollmundig,trocken und er überzeugt mit seinem sehr feinen Säuregerüst.</i>	5,50€	19,00€
Nico Lazaridi Queen of Hearts <i>NTAMA KOYPA - Trocken Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Muscat d`Alexandrie. Leuchtend goldgelbe Farbe mit eleganter Nase, die durch weißfleischige Früchte und dezente Aromen von Frühlingsblumen gekennzeichnet ist.</i>	5,50 €	19,50€
Makedonikos, halbtrocken <i>Rebsorten : Rhoditis und Zoumiatico. Hat eine kristallklare Farbe mit grünlichen Reflexen.</i>	5,50€	19,00€
Imiglikos, lieblich <i>Rebsorte :Moscatos. Hat eine leuchtend gelbe Farbe und einen vollen lieblichen Geschmack.</i>	5,50€	19,50€
Samos, Likörwein <i>Rebsorten : Muskat-Rebe .Wird auf der ägäischen Insel Samos hergestellt. Sein süßer Honiggeschmack bleibt angenehm lange am Gaumen ohne zu schwer zu werden.</i>	6,50€	21,00€
BIBLIA CHORA weiß Trocken <i>Frisch, intensive Sauvignon Blanc-Aromen, fruchtig, kräftig, mineralisch mit Würze, saftig und cremig, sehr elegant.</i>		29,00€
Retsina Malamatina Retsina <i>Rebsorte : Savatiano und Roditis , Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen und einzigartigen Aroma. Angenehm harzig im Geschmack.</i>	5,50€	Flasche 0,5 l 10,00€

Griechische Roséwein

	Glass 0,2l	Flasche 0,75l
Ktima Davari Rosé trocken <i>Syrah ist eine weltweit vertretene Rotweinsorte mit beeindruckender Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Böden und Klima.</i>	5,50€	19,50 €
Ktima Davari Rosé halbtrocken <i>Rebsorten: Syrah und Muskat</i>	5,50€	
Ktima Davari Rosé lieblich <i>Rebsorten: Muskat und Syrah</i>	5,50€	

Cocktails

Pina Colada	8,50€
<i>Rum und Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft</i>	
Mai Tai	8,50€
<i>Weißer Rum, Brauner Rum, Mandelsirup, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine</i>	
Tequila Sunrise	8,50€
<i>Weißer Tequila, Orangensaft, Zitrone, Grenadine</i>	
Sex on the Beach	8,50€
<i>Wodka, Maracujia, Papaya, Pfirsich, Orange-und Ananassaft</i>	
Swimming Pool	8,50€
<i>Ananassaft, Cream of Coconut, Rum weiß, Sahne, Wodka, Blue Curacao</i>	

Alkoholfreie Cocktails²

Grand Slam	<i>Waldfrüchte und Beeren vom Feinsten, Orangensaft</i>	7,00€
Coconut Kiss	<i>Sahne & Cream of Coconut, Ananassaft</i>	7,00€
Big Apple	<i>Apfel, Minze, Orangensaft</i>	7,00€

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,00€
Ouzo	100ml	8,00€
Tsipouro Tresterbrand	2cl	3,00€
Tsipouro Tresterbrand	100ml	9,50€
Jägermeister	2cl	3,00€
Wodka	2cl	4,50€
Tequila	2cl	4,50€
Metaxa 5 Stern	2cl	5,00€
Metaxa 7 Stern	2cl	6,00€
Metaxa Grande Fine	2cl	9,00€
Metaxa 12 Jahre	2cl	8,00€
Ramazotti	2cl	5,00€
Johnnie Walker Red Label	2 cl	6,00€
Whisky Jack Daniels	2 cl	6,00€
Whisky Chivas Regal	2cl	9,00€