

POSEIDON

SEIT 1996

Entdecken. Erleben. Genießen.

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

Das Restaurant Poseidon wurde 1996 gegründet und ist ein traditionelles griechisches Restaurant, das Wert darauf legt, Familie, Freundschaften, Engagement, Erfolge, das Leben und Freude zu feiern.

Wir schaffen ein malerisches Ziel, um Ihre einzigartigen Umgebungen mit Zugang zu den leckersten Gerichten zu feiern. Wir machen jeden Besuch zu einem erinnerungswürdigen Fest. Wie echte Griechen, die um die Welt gereist sind, in verschiedene Kulturen eingetaucht sind und zu Weltbürgern wurden, sind wir Reisende. Wir bieten einen Weg, auf dem wir authentische griechische Kultur und Speisen nach Duisburg-Rheinhausen (Bergheim) bringen.

Wir erzählen eine Geschichte, die Sie glauben lässt, einzigartigen Geschmack zu haben, der über Ihre Gaumen hinausgeht. Wir führen die frischesten Zutaten ein und kreieren herzhaftere Gerichte mit einzigartigen Gewürzen und Würzmitteln, denen Sie einfach nicht widerstehen können.

Unsere App



SCAN ME

POSEIDON

SEIT 1996

Die Getränke

Die Aperitifs

Hugo Gin Mint	8€
Lillet Wild Berry Russian	8€
Lillet White Vanilla Peach	8€
Frangeliko Orange	8€
Passion Martini	8€
Espresso Martini	8€
Aperol Sour	8€
Aperol Spritz	8€
Ipanema (Alkoholfrei)	6€
Virgin Appletini(Alkoholfrei)	6€
Ouzo (Eis)	15€
Ouzo (Eis)	40€
Glas Glas Sekt	5€

Die Softdrinks

		AUCH ALS GROS
Coca-Cola	0,3l	3,3€
Mezzo-Mix	0,3l	3,3€
Coca-Cola Zero	0,3l	3,3€
Fanta	0,3l	3,3€
Sprite	0,3l	3,3€
Gerolsteiner:		
Stilles Wasser	0,2l	1,8€
Medium	0,25l	2,8€
Still	0,75l	7€
Medium	0,75l	7€
Schweppes		
Indian Tonic	0,25l	3,3€
Wild Berry Russian	0,25l	3,3€
Bitter Lemon	0,25l	3,3€
White Peach	0,25l	3,3€

Die Biere vom Fass

		AUCH ALS GROS
Bolten Alt	0,3l	3,3€
König Pilsener	0,3l	3,3€
Benediktiner Weissbier	0,5l	5,5€

Die alkoholfreien Biere

Benediktiner Weissbier	0,5l	5,5€
König Pilsener Fl.	0,33l	3,5€
Feldschlösser Malz	0,3l	3,3€

Die 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	3,9€

Die Schorlen

		AUCH ALS GROS
Apfelschorle Bio	0,3l	3,6€
Orangenschorle	0,3l	3,6€
Bananenschorle	0,3l	3,6€
Maracujaschorle	0,3l	3,6€
Kirschschorle	0,3l	3,6€
Holunderschorle.	0,3l	3,6€

POSEIDON

SEIT 1996

Die Weine vom Fass

Weiß:

Imyglykos (Lieblich)
Retsina Vasiliki (Geharzt)
Le Blanc (Sauvignon Blanc)
Malagousia (Trocken, Fruchtig)
Alfega (Malagousia, Sauvignon)
Grauburgunder Urmeer
Riesling Schiefer Steillage

6,5€
6,5€
7€
7,5€
7,5€
7,5€
7,5€

Rot:

Imyglykos (Lieblich)	6,5€
Le Rouge (Cabernet)	7€
Alfega (Cabernet, Merlot)	7,5€
Cabernet Sauv. (Barrique)	8,5€
Rose:	
Le Rose (Syrah, Merlot)	7€
Alfega (Grenache Rouge, Syrah)	7,5€

Die heißen Getränke

Griechischer Mokka	3€
Doppio Espresso	4€
Tee	
• Assam, Pfefferminze	
• Wildbeere, Englisch	
• Rooibos Vanille, 8 Kräuter	
• Earl Grey, Kamille,	
• Früchte, Darjeeling	3€

Espresso	3€
Kaffee Crema	3€
Tee mit frischer Minze	4€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4,5€

Die Digestive

Tsipouro (Selbstgebr. Ouzo)	2cl 4,50€
Sambuca	2cl 2,50€
Averna auf Eis	4cl 5,00€
Ramazotti auf Eis	4cl 5,00€
Baileys auf Eis	4cl 4,00€
Tequilla	2cl 2,50€

Masticha Likör	2cl 2,50€
Williams Christ Birne	2cl 3,00€
Jägermeister	2cl 2,50€
Metaxa flambiert	4cl 5,00€
Metaxa 5 Sterne.	2cl 3,50€
Metaxa 7 Sterne	2cl 4,00€
Metaxa Grande Fine	2cl 5,00€
Metaxa Private Reserve	2cl 7,00€

POSEIDON

SEIT 1996

Die kalten Meze

- | | | |
|----|---|--|
| 1) | Oliven, Peperoni und Feta (vegetarisch)
Eingelegt Kalamata Zwiebel | 6,90€ |
| 2) | Melitzanosalata (vegetarisch)
Aubergine Knoblauch Creme | 6,90€ |
| 3) | Zaziki (vegetarisch)
griechischer Joghurt Knoblauch Kräuter | 6,50€ |
| 4) | Tarama Rose
Fischrogen Creme Stockfisch | 6,50€ |
| 6) | Chtipiti Mousse (vegetarisch)
Schafkäse Pikant Creme | 6,50€ |
| 7) | Meeresfrüchtesalat
Oktopus Kalamari Gemüse | 11,90€ |
| 9) | Kalte Meze Pikilia Gem.
Melitzanosalata, Zaziki, Tarama, Feta,
Meeresfrüchtesalat und Dolmadakia | Für zwei Personen 16,90€
Für vier Personen 29,90€ |

Die warmen Meze

- | | | |
|-----|--|--|
| 10) | Saganaki Pane (vegetarisch)
Gebacken Schafskäse Krautsalat | 8,50€ |
| 11) | Geschmorter Feta (vegetarisch)
Olivenöl Tomaten Oregano | 7,90€ |
| 12) | Auberginen mit Kräuter-Tomatensauce (vegetarisch)
Gebraten Schafskäse | 8,90€ |
| 13) | Gedünstete Dolmadakia (vegetarisch)
Gefüllt Weinblätter Zaziki | 8,50€ |
| 15) | Kolokithakia Saute (vegetarisch)
Gebraten Zucchini Zaziki | 8,50€ |
| 16) | Dreieckig geformte Pitakia (vegetarisch)
Gebacken Blätterteig Feta | 8,90€ |
| 18) | Manitaria a la Creme
Champignons Sahne Brühe | 9,90€ |
| 19) | Knoblauch Peperoni (vegan)
Gebraten Knoblauch | 8,50€ |
| 20) | Grill-Florinis Spitzpaprika(vegetarisch)
Schafskäse Knoblauch | 9,90€ |
| 21) | Warme Meze Pikilia Gem.(vegetarisch)
Zaziki, Saganaki, Dolmadakia, Piperies,
Auberginen, Zucchini Saute | Für zwei Personen 17,90€
Für vier Personen 31,90€ |

Die Suppen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 22) | Traditionelle Bohnensuppe (vegan)
Tomatenbrühe Bohnen | 5,90€ |
| 23) | Hühnerbouillon
Brühe Hühnerfleisch Kräuter | 5,90€ |

POSEIDON

SEIT 1996

Die Salate

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27) | Gem. Salat mit Saganaki Pane (vegetarisch)
Mix-Salat Gebackener Feta Joghurt-Dressing | 14,90€ |
| 28) | Choriatiki (vegan)
Bauernsalat Olivenöl Kräuteressig | 12,90€ |
| 30) | Bunter Salat mit knusprigem Gyros
Mix-Salat Zwiebeln, Joghurt-Dressing | 15,50€ |
| 33) | Gem. mediteraner Hähnchen-Salat
Mix-Salat Hähnchenfilets, Paprika, Champignons Balsamico-Dressing | 15,90€ |
| 34) | Gem. Salat mit fr. Ziegenkäse (vegetarisch)
Mix-Salat Balsamico-Dressing | 15,00€ |

Die Beilagen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 35) | Patates
Frittiert Salz Pommes-Frites | 4,50€ |
| 36) | Djuvec-Reis
Reis Tomatensauce Pikant | 4,50€ |
| 37) | Patatakia
Scheibenkartoffeln Frittiert Salz | 5,00€ |
| 38) | Folienkartoffel
Gebacken Zaziki | 5,90€ |
| 39) | Gemüserais
Mediterranes Gemüse Reis Kräuter | 5,50€ |

Die veganen Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40) | Gekochte traditionelle Gigantes | 5,90€ |
| 41) | Leicht gekochte Grüne Bohnen
Kaiserschoten Tomatenbrühe Kräuter | 5,90€ |
| 42) | Blanchierte Bamjes
Okraschoten Tomatensauce Kräuter | 5,90€ |
| 43) | Griech. traditionelle Kritharaki
Reisnudeln Tomatensauce Pikant | 5,90€ |
| 44) | Gedünsteter Blattspinat oder blanchierte Brokkoli
Spinat gedämpft Knoblauch | 5,50€ |
| 46) | Geschmorter klassischer Briam
mediterranes Gemüse Gemüse-Auflauf | 7,90€ |
| | +Käse gratiniert | 2,50€ |
| | +mit Salat des Hauses | 4,90€ |
| | Mix-Salat Karotten Joghurt-Dressing | |

POSEIDON

SEIT 1996

Die Saucen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 47) | Griech. pikante-Sauce
mildes Aiwa Paprika Brühe | 4,90€ |
| 48) | Klassische Metaxa-Sauce
Sahne Cognac Brühe | 4,90€ |
| 49) | Geschlagene Béarnaise-Sauce
Hollandaise Estragon Kräuter | 4,90€ |
| 50) | Bunte Pfeffer-Sauce
Pfeffer-Körner Brühe Sahne | 4,90€ |
| 51) | Dijon Senf-Sauce
versch. Senfsorten Brühe Sahne | 4,90€ |

Die kalorienbewusste Gerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 52) | Gemüse Hähnchen-Suvlaki
gegrillt Gemüsereis Beilagensalat | 22,50€ |
| 53) | Schmetterling-Putenbrustfilet
gegrillt mit Blattspinat, Schafskäse Gemüsereis Beilagensalat | 23,50€ |
| 54) | Garnelen ohne Schale mediterran
gebraten mit Knoblauch und Zitrone Gemüsereis Beilagensalat | 24,50€ |

Der Fisch

- | | | |
|-----|--|--------|
| 56) | Zanderfilet (350gr.)
gebraten Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 23,50€ |
| 58) | Griech. traditionelle Kalamaria
gebratene Tintenfischringe Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 21,50€ |
| 59) | Lachssteak (350gr.)
gegrillt Folienkartoffel Beilagensalat | 22,50€ |
| 60) | Surf 'n Turf (Rinderfilet, Garnelen)
gegrillt Butterreis, Brokkoli Beilagensalat | 29,50€ |
| 61) | Garnelen ohne Schale à la Crème
gebraten in Knoblauch Butterreis, Brokkoli Beilagensalat | 25,50€ |
| 62) | Garnelen ohne Schale mit Kräuter-Tomatensauce
gebraten mit Feta Butterreis, Brokkoli Beilagensalat | 24,50€ |
| 63) | Gem. Fischvariationen für 2 Personen
gem. Platte mit Tintenfischringen, Scampis mit Schale, Lachssteak Scheibenkartoffeln B. Salat | 59,50€ |

Das Schnitzel

- | | | |
|-----|---|--------|
| 64) | Zartes Schnitzel
gebraten Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 17,50€ |
| 65) | Zartes Schnitzel mit gebratenen Champignons
gebraten Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 18,50€ |
| 66) | Zartes Schnitzel mit Sauce nach Wahl
gebraten Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,50€ |
| 67) | Zartes Putenschnitzel
gebraten Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,50€ |

POSEIDON

SEIT 1996

Die kleinen Gerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 68) | Zartes Schnitzel
gebraten Pommes-Frites Salatbouquet | 13,90€ |
| 69) | Knuspriges Gyros
Drehspieß Pommes-Frites Salatbouquet | 13,90€ |
| 70) | Mediterrane Suzukibällchen
gegrilltes Hackfleisch Pommes-Frites Salatbouquet | 13,90€ |
| 71) | Saftiges Hähnchenbrustfilet
gegrillt Pommes-Frites Salatbouquet | 14,90€ |
| 72) | Zartes Suvlaki
gegrillt Spieß Pommes-Frites Salatbouquet | 13,90€ |

*Suvlaki (Spieß) *Suzuki (Hackfleisch) *Bifteki (Hackfleisch mit Feta)

Die Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|--------|
| 74) | Knuspriges Gyros mit Zaziki
Drehspieß Pommes-Frites Beilagensalat | 18,50€ |
| 75) | Gratiniertes Gyros mit Metaxa
Drehspieß mit Gouda überbacken Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 20,50€ |
| 76) | Knuspriges Gyros geschlagene Béarnaise-Sauce
Drehspieß Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,50€ |
| 77) | Gratiniertes Gyros mit Kräuter-Tomaten
Drehspieß mit Paprika, Feta, Gouda Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 20,50€ |
| 78) | Marinierte Steaks mit Kräuterbutter des Hauses
gegrillt Pommes-Frites Beilagensalat | 17,50€ |
| 79) | Marinierte Steaks mit klassischem Metaxa
gegrillt Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,00€ |
| 80) | Marinierte Steaks mit Dijon-Senf
gegrillt Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,00€ |
| 82) | Gratinierte Steaks mit geschl. Bearnaise
gegrillt Pommes-Frites B.Salat | 20,00€ |
| 83) | Zarte Suvlakia (Spieße)
gegrillte Suvlaki Pommes-Frites Beilagensalat | 18,00€ |
| 84) | Knuspriges Gyros mit Suvlaki (Spieß)
gegrilltes Suvlaki, Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | 20,50€ |
| 85) | Mediterrane Suzukakia-Steaks mit Metaxa (Hackfleisch)
gegrillte, gratiniert Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 20,50€ |
| 86) | Mediterranes Bifteki mit einem Kräuter-Tomatensauce
gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt Pommes-Frites Beilagensalat | 19,00€ |
| 87) | Zarte Färsenleber (Rind)
gegrillt mit Röstzwiebeln Pommes-Frites Beilagensalat | 18,00€ |
| 88) | Zarte Färsenleber (Rind) mit Metaxa
gegrillt Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,00€ |
| 89) | Saftige Hähnchenbrustfilets
gegrillt Scheibenkartoffeln Beilagensalat | 19,50€ |

POSEIDON

SEIT 1996

Die Platten

- | | | |
|-----|---|--------|
| 90) | Filetvariation Poseidon pikant | 23,50€ |
| | gegrillte Schweinemedallions mit Gyros Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 92) | Gem. Variation Delphi | 23,50€ |
| | gegrillte 1 Suvlaki, Gyros, 2 Lammkoteletts mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 93) | Gem. Variation Apollon | 22,50€ |
| | gegrillte 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, Leber, Gyros mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 94) | Gem. Variation Odysseus | 22,50€ |
| | gegrillte 1 Steak, 1 Bifteki, 1 Leber, Gyros mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 95) | Gem. Variation Zeus | 22,50€ |
| | gegrillte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Lammkotelett mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 96) | Gem. Variation Akropolis | 22,50€ |
| | gegrillte 2 Suzukia, 1 Suvlaki, Gyros mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 97) | Gem. Variation Artemis | 22,50€ |
| | gegrillte 1 Suvlaki, 1 Steak, 1 Leber, Gyros mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |
| 98) | Gem. Variation Olympia | 22,50€ |
| | gegrillte Gyros, 2 Suvlaki mit Zaziki Pommes-Frites Beilagensalat | |

Die Platte für Zwei

- | | | |
|------|---|--------|
| 99) | Gem. Variation Aphrodite | 56,50€ |
| | 2 Zaziki 2 Suvlaki, 2 Steaks, 2 Suzukakia, 2 Leber, Gyros, Scheibenkartoffeln, Bauernsalat | |
| 100) | Gem. Variation Korfu | 61,50€ |
| | 2 Suvlaki, 2 Lammfilets, 2 Bifteki, Gyros Gr. Bohnen, Pommes-Frites, Zaziki Bauernsalat | |

Die Platten für Vier

- | | | |
|------|---|---------|
| 101) | Gem. Variation Athen | 125,00€ |
| | 4 Zaziki 4 Suvlaki, 4 Steaks, 4 Suzukia, 4 Leber Pommes-Frites Bauernsalate | |
| 102) | Gem. Variation Aristoteles | 135,00€ |
| | 2 kalte Meze ,Gyros, 4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, 4 Bifteki, 4 Steaks Scheibenkartoffeln Bauernsalat | |

*Suvlaki (Spieß) *Suzukakia (Hackfleisch) *Bifteki (Hackfleisch mit Feta)

POSEIDON

SEIT 1996

FEIL 1996

Die Steaks und das Filet

- | | | |
|------|--|--------|
| 104) | Schmetterling-Schweinefilet mit Dijon-Senf | 24,00€ |
| | gegrillt Gemüserais Beilagensalat | |
| 106) | Schmetterling-Schweinefilet mit geschlagener Bearnaise | 25,50€ |
| | gegrillt, gefüllt mit Schafskäse geschmorter Briam (Gemüseauflauf) Beilagensalat | |
| 108) | Schmetterling-Schweinefilet griech. pikante-Sauce | 24,00€ |
| | gegrillt Scheibenkartoffeln Beilagensalat | |
| 109) | Marmoriertes Rumpsteak (330g) | 30,00€ |
| | gegrillt mit gerösteten Zwiebeln und Champignons Folienkartoffel Beilagensalat | |
| 110) | Marmoriertes Rumpsteak (330g) mit Dijon-Senf | 30,90€ |
| | gegrillt Risotto Beilagensalat | |
| 111) | Marmoriertes Rumpsteak (330g) mit bunter Pfeffer | 30,90€ |
| | gegrillt traditionellen Dicken Bohnen Beilagensalat | |
| 112) | Tenderloin Rinderfilet (280g) mit klassischem Metaxa | 37,90€ |
| | gegrillt Folienkartoffel Beilagensalat | |
| 113) | Tenderloin Rinderfilet (280g) mit bunter Pfeffer-Sauce | 37,90€ |
| | gegrillt Briam (Gemüseauflauf) Beilagensalat | |
| 115) | Tenderloin Rinderfilet (280g) | 36,00€ |
| | gegrillt mit gerösteten Zwiebeln und Champignons Folienkartoffel Beilagensalat | |

Das Lamm

- | | | |
|------|---|--------|
| 116) | Zarte Lammkoteletts | 23,50€ |
| | gegrillt traditionelle Reismudeln Beilagensalat | |
| 118) | Zarte Lammkoteletts | 23,50€ |
| | gegrillt wahlweise zwischen Grünen oder Dicken Bohnen Beilagensalat | |
| 119) | Zartes Gemüse-Lammfilet-Suvlaki | 31,90€ |
| | gegrillt mit Gemüse traditionellem Erbsen-Möhren-Kartoffeln Beilagensalat | |
| 121) | Zartes Lammfilet mit klassischem Metaxa | 32,90€ |
| | gegrillt leicht gekochte Grüne Bohnen Beilagensalat | |
| 122) | Zartes Lammfilet mit bunter Pfeffer | 32,90€ |
| | gegrillt traditionellen Dicken Bohnen Beilagensalat | |
| 123) | Zartes Lammfilet mit Dijon-Senf | 32,90€ |
| | gegrillt Scheibenkartoffeln und gedünstetem Blattspinat Beilagensalat | |

POSEIDON

SEIT 1996

Die traditionelle Gerichte

- 124) **Traditionelles Gyros mit klassischem Metaxa** 19,50€
gebraten | Scheibenkartoffeln | Beilagensalat
- 125) **Zarte Hähnchenfiletstücke mit Gewürz curry** 23,90€
gebraten in Sahnesauce | Butterreis und Brokkoli | Beilagensalat
- 126) **Schweinefilet als Medaillons** 24,50€
gebraten | Folienkartoffel | Beilagensalat
Wahlweise :
• pikanter-Sauce , Metaxa-Sauce, Dijon-Senf-Sauce
- 129) **Tenderloin Rinderfiletstücke mit klassischer Metaxa-Sauce** 34,50€
gebraten | Folienkartoffel | Beilagensalat
- 131) **Tenderloin Rinderfilet (280g) mariniert in Wein** 37,90€
gebraten mit klassischer Metaxa-Sauce | Scheibenkartoffeln | Beilagensalat

Die geschmorten Gerichte

- 134) **Kulinarisches Moussaka** 18,90€
Auflauf vereint Kartoffeln, Auberginen | Hackfleisch | Bechamelsauce | Beilagensalat
- 135) **Traditionelles Lammfleisch nach griechischer Art** 23,50€
geschmort im Backofen | Beilagensalat
Wahlweise :
• Reismudeln
• Briam (Gemüseauflauf)
• Grüne Bohnen oder Dicken Bohnen
• Okraschoten
• Stifado (Schalotten-Zwiebeln)

Das Dessert

- 141) **Gem. Pagoto (Eis) mit steifer Sahne** 6,90€
Bourbon Vanilleeis | Süßes Erdbeereis | Vollmilch Schokoladeneis
- 142) **Cherry-Cheesecake** 8,90€
Kirschmarmelade | Käsecreme | Biskuit Boden
- 144) **Pistazien Baklava (Sirupgebäck)** 8,90€
Warmes Gebäck aus Blätterteig | Nussmasse, Pistazien | Vanilleeis
- 145) **Chocolat au Soufflé** 8,90€
Vollmilch-Konfitüre | flüssiger Kern | Vanilleeis
- 146) **Vital-Joghurt mit zerlassenem Honig** 6,90€
Proteinjoghurt | Walnüssen | Honig
- 147) **Teigfäden-Törtchen** 8,90€
Süße Tarte aus Teigfäden | Mascarpone creme | Biskuit Boden

POSEIDON

SEIT 1996

Unsere kulinarische Reise Wohlbefinden. Kultur. Gastfreundlichkeit

Feiern Sie hier ein besonderes Ereignis.

Das Restaurant Poseidon nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise, die Sie mit der großen Köstlichkeit der Küche bekannt macht. Unsere Gerichte spiegeln den griechischen Geist in seiner Gesamtheit wieder, was sich in den frischen Zutaten widerspiegelt und in den Gerichten, die von Grund auf neu gemacht werden, wann immer Sie uns besuchen.

Unsere Mentalität begrüßt eine Begleitung von griechischen Spezialitäten, unvergleichliche Gastfreundschaft und exzellentem Service in und um Duisburg Rheinhausen Bergheim.

Authentische Gerichte

Mit einer ausgewählten Liste von authentischen und köstlichen Gerichten finden Sie immer die perfekte Mahlzeit für den jeweiligen Anlass.

Unsere Köche kreieren jedes griechische Gericht sorgfältig, um Ihre Sinne zu maximieren und zu erfreuen.

Menüs

Mit einer sorgfältig ausgearbeiteten Speisekarte finden Sie immer das richtige Gericht für Ihre Stimmung.

Unsere Köche zaubern interessante Gerichte und Menüoptionen, die Sie direkt zu uns zurückführen.

Privat speisen

Feiern Sie einen Anlass? Oder müssen Sie eine Reservierung für eine private Feier vornehmen? Ein Moment, der zu einem unvergesslichen Ereignis wird, mit passender Privatsphäre, während Sie großartige Gerichte zu sich nehmen.

Nachhaltigkeit

Wir sind stolz darauf, viel Wert auf qualitative Lebensmittel zu legen und damit zu arbeiten, die jedes Gericht zu etwas Besonderem machen. Wir stellen sicher, dass wir wenig bis gar keinen Abfall produzieren und verwenden umweltschonende Verfahren für unserer Zutaten. Beginnen Sie noch heute ein lebenslanges Abenteuer mit leckeren Gerichten, von denen Sie nicht genug bekommen können.

POSEIDON

SEIT 1996

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

Fisch

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 4, 7, 56-59, 63
Sardellen, Seezunge, Dorade

Krebstiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 54, 60, 61, 62, 63

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

Sellerie

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Saucen und Suppen könnten durch die
Gewürzmischung Spuren von Sellerie enthalten.

Sesamsamen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid

Sulphite

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
In Konzentration von mehr als 10mg/kg
Oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes so₂.

Erdnüsse

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. ,146,147

Gluten Getreide

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 10, 12, 15, 16, 21, 58, 63-68
Sardellen, Baby Kalamari, Seezunge

Lupine

Und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 144, 145, 146, 147

Senf

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 51, 80, 104, 110, 123, 128,

Sojabohnen

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 22-23

Weichtiere

Und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nr. 7, 9, 58, 63, Baby Kalamaris