

Rotweine

62. LEYDA RESERVE CARMENÈRE.....325,-
Dieser Wein ist was ganz besonderes. 100% Chilenisch und trotzdem in unserer Menükarte und Herzen! Eine kräftige Rotwein voller Geschmack – ideell für unser Grillgerichte
63. DEAKIN SHIRAZ/CABERNET.....208,-
Australien grüß Griechenland. Cabernet Sauvignon gibt Charakter – Shiraz gibt würzigem Geschmack. Ideell für Griechische Gerichte vom Ofen und Topf – oder vielleicht eine Bifteki mit Fetakäse...
64. NAOUSSA BOUTARI.....196,-
Der beliebteste Rotwein Griechenlands. Die Xinomavro Traube und Lagerung auf Eiche gibt eine kräftige, gewürzte Geschmack – typisch Griechisch und ganz perfekt für die traditionelle Griechische Küche
65. OINODEIA.....345,-
Eleganter Cabernet, Agiorgitiko und Syrak. Kombination. Eine Klasse Wein aus dem Nördlichem Griechenland.
66. GRANDE RESERVE BOUTARI.....298,-
Xinomavrowein aus die Naoussa Region in Nordgriechenland. Erleben Sie eine wundervolle Bouquet von Oliven, Zimt und Eiche. Ein eleganter Rotwein mit vornehmen Struktur und langen Geschmack. Ist auch als „Der König“ bekannt!

Kaffe – Tee

45. KAFFEE..... 22,-
46. TEE..... 22,-
47. GRIECHISCHEN MOCCA..... 22,-
48. FRAPPÉ (beliebte kalte Nescafé).....35,-
49. FRAPPÉ mit VANILLE-EIS.....48,-
50. IRISH COFFEE..... 52,-
51. METAXA KAFFE..... 52,-
52. POSEIDON KAFFE55,-
(mit Metaxa und Kahlua)

Dessertweine

67. SAMOS, 8 cl..... 29,-
68. MAVRODAPHNE, 8 cl..... 29,-

Aperitifs

69. OUZO LEMON..... 48,-
70. MAVRODAPHNE COOLER..... 48,-
71. SAMOS FIZZ..... 48,-
72. METAXA COCKTAIL..... 55,-
73. SPIRITUS 2 cl..... 35,-
74. LIKÖR 2 cl..... 35,-
75. VERMOUTH 4cl..... 35,-

Bier und Limonade

76. MYTHOS, griechisches Bier, 0,33 l..... 32,-
77. FAßBIER 0,25 l (CLASSIC).....30,-(34,-)
78. FAßBIER 0,50 l (CLASSIC).....48,-(54,-)
79. FAßBIER 0,75 l (CLASSIC).....65,-(72,-)
80. LIMONADE 0,25 l..... 25,-
81. LIMONADE 0,50 l.....36,-
Coca-Cola, Fanta, Lemon, Sprite
82. MINERALWASSER/JUICE 0,25 l/0,5 l.....25,-/36

ROSEIDON

DAS GRIECHISCHE SPEISEHAUS

MENUKARTE 2008



Norrebro 2
6400 Sonderborg
Tlf. +45 74 43 50 51

Öffnungszeiten
Montag – Sonntag 17.30-24.00 Uhr
(Die Küche schließt um 22.00 Uhr)

Menu Angebote

Menu 1)

Horiatiki – Griechischer Bauernsalat mit fetakäse und Oliven

Bifteki Gemisto – Gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt. Dazu Pommes und Tzatziki

Kr. 178,-

Menu 2)

Dipteller – Tzatziki, Melitzanosalata und Taramosalata

Grill Pikiia – Auswahl von Griechischen Grillgerichte. 4 Stück Fleisch. Dazu Bauernsalat und Origanokartoffeln

Irish Coffee oder Griechischer Yoghurt mit Honig und frische Früchte

Kr. 269,-

Menu 3)

8 schöne Bissen – 8 verschiedene Griechische Spezialitäten. Wir servieren erst 4 Vorspeisen und danach 4 Hauptspeisen. Unser „Bestseller“! Min. 2 Personen.

Kr. 179,-/pro Person

Salate und Vorspeisen

1. TZATZIKI..... 54,-
Griechischer Yoghurt mit Gurke und Knoblauch
2. HORIATIKI.....65,-
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
3. FETA IN OFEN..... 65,-
Mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven
4. GARIDES SAGANAKI.....68,-
Garnelen in pikanter Tomatensoße mit Fetakäse
5. KALAMARIA TIGANITA..... 59,-
*Calamaries - paniert und tiefgebraten.
Dazu Tzatziki.*
6. SPANAKOPITTA.....59,-
Spinattorte mit Filoteig
11. DIP TELLER.....59,-
Tzatziki, Melitzanosalata und Taramosalata
12. MEZES (1 PERSON)..... 79,-
Eine interessante Auswahl von Griechischen Vorspeisen
13. MEZES (2 PERSONEN).....152,-
Eine interessante Auswahl von griechischen Vorspeisen

Fischgerichte

17. KALAMARIA TIGANITA..... 138,-
*Calamaries - paniert und tiefgebraten.
Dazu Tzatziki, salat und pommes.*
24. FISH DES TAGES.....Tagespreis
Fragen Sie bitte Ihren Kellner
25. SOLOMOS SHARAS.....162,-
Gegrilltes Lachskotelett. Wird mit Skordalia (Knoblauchmousse) serviert
26. PSARI138,-
Pangasiusfilet vom Ofen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika

Traditionelle, Griechische Hauptspeisen

9. SOFRITO.....178,-
*Zarter Steak vom Rinderfilet in Knoblauchsoße.
Spezialität aus Korfu*
18. STIFADO.....148,-
Kalbfleisch mit Perlwiebel in würzigen Soße mit Zimt und Nelken
19. KLEFTIKO ARNI.....158,-
Langzeitgebackene Lammkeule in eigener Soße
20. KOTOPOULO GEMISTO.....146,-
*Hähnchenfilet mit Tomaten, Fetakäse und Origano
Gefüllt. Dazu schöne Fetakäsesoße*
21. MOUSSAKAS.....138,-
Aubergine und Kartoffel mit Fleisch- und Bechamelsoße. Dazu Tzatziki

Grill Gerichte

28. BIFTEKIA (mit Fetakäse gefüllt + Kr. 10,-)....138,-
Griechisches Hacksteak. Dazu Pommes Frites und Tzatziki
30. GYROS.....118,-
Mariniertes Schweinefleisch. Dazu Pommes Frites und Tzatziki
31. SOUVLAKI HIRINO..... 148,-
2 Grillspieße mit Schweinefleisch. Wird mit Tzatziki serviert.
32. FILETO KATO SAMIKO..... 179,-
Zarter Steak vom Rinderfilet. Dazu Gemüse des Tages und Mavrodaphnesauce

Grill Teller

33. MIX GRILL.....169,-
Gyros, Souvlaki und Bifteki. Dazu Griechischer Bauernsalat und Tzatziki
34. SOUVLAKI PIKILIA.....179,-
*3 Grillspieße mit Hähnchen, Rinderfilet und Schwein.
Dazu Bauernsalat und Tzatziki*
35. GRILL PIKILIA.....189,-
*Interessante Auswahl von Griechischen Grillgerichte.
4 Stück. Fleisch. Dazu Bauernsalat und Tzatziki*

Kinder Favoriten (max. 12 Jahre)

36. KINDER SOUVLAKI.....65,-
Grillspeer mit Schweinefleisch und Pommes frites
37. KALAMARIA MIT POMMES.....65,-
Tintenfisch - paniert und frittiert
38. GYROS MIT POMMES FRITES.....65,-
39. KINDER BIFTEKI.....65,-
Gegrilltes Hacksteak mit Pommes frites
40. KINDER EIS.....45,-

Nachspeisen

41. GRIECHISCHER YOGHURT.....59,-
mit Honig und frische Früchte
42. KARIDOPITTA..... 59,-
mit Honig und frische Früchte
43. POSEIDON PAGOTO..... 65,-
4 Kugeln Eis mit frischen Früchten
44. MILO STO FOURNO..... 59,-
*Apfel im Zimtsirup mit Grand Marnier und Metaxa
backen. Dazu Vanilleis und Schlagzähne*

Wein des Hauses

NEMEA SPECIAL, ROT ODER WEIS

53. 0,75 Ltr.....146,-
54. 0,375 Ltr.....88,-
55. Pr. Glas.....35,-

Retsina

Die besondere Weiswein aus Griechenland mit Duft und Geschmack von Harz

56. 0,75 Ltr.....149,-

Weisweine

57. MAKEDONIKOS TSANTALI.....186,-
*Schöner halbtrockener Wein aus Griechenland.
Frisch und fruchtig. Perfekt für z.B. Mezes!*
58. LEYDA SAUVIGNON BLANC.....218,-
*Schön trockener Weiswein aus Chile. Herzhafte
Aroma nach Holunderblüte und Johannisbeere.
Perfekte Begleitung für unsere Fisch- und Puten-
gerichte*
59. VILLA MARIA PRIVTE BIN RIESLING.....295,-
*Spitze Wein aus topprämierten Weinhaus in
New Zealand. Ein perfekter halbtrockener Riesling
mit frische Aromen von Apfel, Citrus, Passion und
Ananas*

Roséweine

60. CALLIGAS ROSÉ.....208,-
*Wir können wärmstens diese halbtrockener Roséwein
aus Griechenland für eine schönen Abend draußen auf
unsere Terrassen empfehlen. Ein spitze Wein für alle
Sommergerichte*
61. 2007 PONT NEUF ROSÉ.....208,-
*Aromatischer, Französischer Rosé. Wundervollen
Duft vom Wilde Erdbeeren und Kirschen. Ganz
lecker für unsere Fisch- und Putengerichte*