



Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Lokal begrüßen zu dürfen und bemühen uns, dass Sie einen angenehmen Aufenthalt bei uns haben werden
Wenn Sie mit unserer Küche nicht zufrieden sind, sagen sie uns bitte Bescheid, denn für konstruktive Kritik sind wir immer offen.
Sollte es Ihnen geschmeckt haben, empfehlen Sie uns gerne weiter.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Restaurant „Zum Poseidon“



Unsere Räume sind auch für besondere Anlässe wie private oder Firmenfeiern zu reservieren und bieten Platz für bis zu 120 Personen, Nebenzimmer ca. 50 Personen.

Eine schöne Sonnenterrasse und ein großer Parkplatz sind ebenfalls vorhanden
Für Fragen, Reservierungen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

*„Zum Poseidon“
Carl-Villinger-Straße 47, 67549 Worms
Telefon: 06241 - 49 64 61*

Vorspeisen / Suppen

Gegrillte Peperoni mit Baguette	8,30 €
Poseidon Vorspeisenplatte	14,90 €
Garnelen, Peperoni, Grillgemüse, Schafskäse, Baguette ^{2,5,9,11,12}	
Tomatensuppe	5,50 €
mit Reis und Sahnehäubchen ^{4,11}	

Salate

Beilagen Salat ⁹	5,50 €
Salatplatte	12,90 €
mit gegrillten Putenstreifen, Champignons und Baguette ^{9,12}	

Vegetarisch

Tagliatelle „Aglio e Olio“	14,90 €
mit Grillgemüse ^{5,9,11}	
Kartoffel Wedges	13,90 €
mit Grillgemüse ^{5,9,11}	

Spezialitäten

Muckalica – Schweinelendchen-Gemüsepfanne	20,50 €
mit Butterreis und Salat ^{4,5,9}	
Halb und Halb – 1 Hacksteak, 1 Rindersteak	15,90 €
mit Djuvec-Reis und Salat ^{4,5,9}	
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse	17,90 €
mit Djuvec-Reis und Salat ^{4,5,9,12}	
Milkas Grillteller (wie vor 30 Jahren)	24,90 €
1 Schweinespieß, 2 Cevapcici, 1 Putensteak, 1 Hacksteak mit Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat ^{4,5,9,12}	



Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene – Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Gerichte vom Schwein

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat ^{5,9,11,12}	13,50 €
Paprikaschnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{4,5,9,11,12}	15,90 €
Rahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{4,5,9,11,12}	15,90 €
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{4,5,9,11,12}	16,90 €
Hausschnitzel mit Champignon-Sahnesauce, Pommes Frites und Salat ^{5,9,11,12}	17,90 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat ^{5,9,11,12}	17,90 €
Cordon Bleu Spezial mit frischen Champignon-Sahnesauce, Kroketten und Salat ^{5,9,11,12}	19,90 €
Schwäbischer Filetteller Schweinelenochen, Champignon-Sahnesauce, Kroketten und Salat ^{5,9,11,12}	21,90 €



Gerichte vom Rind

Arg. Rumpsteak, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat ^{4,5,9}	26,90 €
Arg. Rumpsteak, wahlweise mit Pfefferrahmsauce, Zwiebeln oder frischen Champignons, Pommes frites und Salat ^{4,5,9}	26,90 €

Gerichte von Geflügel

Putenspieß mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Djuvec-Reis und Salat ^{4,5,9}	16,90 €
Tagliatelle mit Putenstreifen mit Tomatensahnesauce und Salat ^{4,5,9,11}	16,90 €
Satarasch Putenbrustgeschneitztes mit Gemüse und Ei Butterreis und Salat	17,90 €



Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene – Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Gerichte von Fisch und Meeresfrüchten

Garnelenpfännchen
mit Grillgemüse und Baguette ^{2,5,9,12}



15,90 €

Zanderfilet
mit Grillgemüse, Butterreis und Salat ^{1,4,5,9,12}

21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel
mit Pommes Frites und Ketchup ^{5,9,11,12}

8,90 €

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites und Ketchup ^{5,9,11,12}

9,90 €

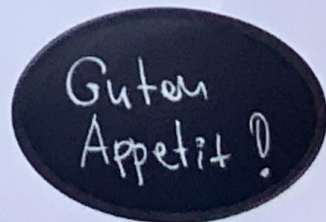
Unsere Beilagen

Pommes Frites	4,00 €
Kroketten	4,00 €
Djuvec-Reis	4,50 €
Grillgemüse	6,00 €
Ajvar	2,50 €

Dessert

Warmer Schokokuchen (mit flüssigem Kern), Vanilleeis und Sahne ^{5,9,11} 8,90 €

*Bitte beachten Sie auch unsere
Tagesangebote auf den Tafeln
an der Theke!*



Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene – Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Kaffee – Tee

Espresso	2,00 €
Kaffee Crema	2,70 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,90 €



Wasser und Softdrinks

Elisabethenquelle, spritzig oder still	0,25 l	2,80 €	0,75 l	5,00 €
Coca-Cola			0,4 l	4,40 €
Fanta/ Mezzo Mix/ Sprite	0,25 l	2,50 €	0,4 l	4,40 €

Saft – Nektar

Apfel/ Orange/ Johannisbeere	0,25 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
Saftschorle	0,25 l	3,00 €	0,4 l	4,80 €

Bier vom Fass

Pils	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,80 €
Radler	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,80 €
Hefeweizen			0,5 l	4,80 €
Weizenradler			0,5 l	4,80 €

Flaschenbier

Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,60 €		
Kristallweizen/ Hefeweizen			0,5 l	4,80 €
Weizen, alkoholfrei			0,5 l	4,80 €

Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene – Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Weinschorle

Rieslingschorle		0,25 l	2,90 €	0,5 l	5,00 €
Weißherbstschorle		0,25 l	2,90 €	0,5 l	5,00 €
Cola Rot oder Weiß		0,25 l	3,50 €	0,5 l	6,50 €

Roséwein – offen

Dürkheimer Schenkenböhl D.Q.	0,2 l	4,60 €
Blauer Portugieser – trocken (Vier Jahreszeiten – leichte Himbeernote in der Nase und leichte Frische)		

Rotwein – offen

Plavac – trocken (vollmundig, ausdrucksstark, fruchtiges Aroma)	0,2 l	5,00 €
Dornfelder D.Q. – trocken (Vier Jahreszeiten – sanft, mit etwas Pfeffer, nobel, elegante Art)	0,2 l	5,00 €
Dornfelder D.Q. – halbtrocken (Vier Jahreszeiten – samtig, mild, Aroma nach roten Waldfrüchten)	0,2 l	5,00 €
Spätburgunder Rotwein Classic (Weingut Müsel, Worms – samtig, vollmundig)	0,2 l	5,00 €

Weißwein – offen

Riesling D.Q. – trocken (Vier Jahreszeiten – saftig, herzhaft, feinfruchtig)	0,2 l	4,00 €
Riesling D.Q. – halbtrocken (Vier Jahreszeiten – fruchtig, spritzig)	0,2 l	4,40 €
Chardonnay D.Q. – trocken (Vier Jahreszeiten – elegante Zitrusfrucht, würziger Nachklang)	0,2 l	4,60 €
Gewürztraminer D.Q. – lieblich (Vier Jahreszeiten – viel Würze und Aroma, mit einer gut eingebundenen Süße)	0,2 l	4,60 €
Grauer Burgunder D.Q. – trocken (Vier Jahreszeiten – strahlender Wein mit pikanter Säure)	0,2 l	4,60 €

Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene – Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Flaschenweine

Chardonnay - trocken (Weingut Müsel, Worms - reife Frucht, voller Körper)	0,75 l	19,00 €
Grauer Burgunder Classic (Weingut Müsel, Worms - trockener, weicher Burgunder)	0,75 l	19,00 €
Sauvignon Blanc - trocken (Weingut Müsel, Worms - intensiver Duft, feine Aromen)	0,75 l	19,00 €

Spirituosen

Juliska	2 cl	3,00 €
Kruskovac	2 cl	3,00 €
Sljivovica	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Vodka	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €

Longdrinks

Jack Daniels Cola	0,3 l	5,30 €
Bacardi Cola	0,3 l	5,30 €
Bacardi Orange	0,3 l	5,30 €
Johnnie Walker Cola	0,3 l	5,30 €
Vodka Lemon	0,3 l	5,30 €
Campari Orange	0,3 l	5,30 €



Sekt - Mixgetränke

MüSecco - Perlwein
(Weingut Müsel, Worms)

0,75 l 19,00 €

Secco Bianco
(Weingut Metzger, Dirmstein)

0,75 l 19,00 €

Aperol Spritz
Spritzer Soda, 4 cl Aperol, 6 cl Sekt

0,3 l 6,00 €

Hugo
Spritzer Soda, Holunderblütensirup, Sekt und Minze

0,3 l 6,00 €

Prosecco auf Eis

0,2 l 6,00 €



Preise incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe und Allergene - Infoblatt auf der letzten Seite
Beilagen-Änderung 2,00 €

Zusatzstoffe und Allergene

Speisen

In allen Suppen – Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat

Gegrillte Peperoni – Säuerungsmittel: Citronensäure, Essig; Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat

Großer Salatteller – Konservierungsstoffe: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Phosphat; Geliermittel: Carrageen; Farbstoff: Beta-Karotin

In allen gebundenen Soßen – Farbstoff: Zuckerulör; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Maltodextrin, Diphosphat

Desserts

Vanilleeis – Emulgator: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren; Stabilisatoren: Natriumalginat, Carrageen,

Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Farbstoff: Karotin

Unsere Desserts werden mit Sprühsahne garniert – Emulgator: Mono- und Diglyceriden, Speisefettsäuren;

Stabilisatoren: Natriumorthophosphate, Carrageen: aufgeschäumt mit Distickstoffmonoxid

Getränke

Johannisbeernektar – Süßstoff: Cyclamat, Saccharin

Coca Cola – Farbstoff: Zuckerulör; Säuerungsmittel: Phosphorsäure, Koffein

Coca Cola Zero – Farbstoff: Zuckerulör; Süßstoffe: Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle); Säuerungsmittel: Phosphorsäure, Citronensäure, Koffein

Fanta – Säuerungsmittel: Citronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisatoren:

Johannisbrotkernmehl; Farbstoff: Karotin

Mezzo Mix/Kalter Kaffee/Spezi – siehe Coca Cola

Bitter Lemon – Chininhaltig

Julischka – mit Farbstoff

Campari Soda, Campari Orange – mit Farbstoff

Wodga Lemon – Siehe Bitter Lemon

Bier – Gluten (Gerste)

Weine / Sekt – Sulfite

Allergene, die in unseren Speisen enthalten sind bzw. enthalten sein könnten

1 Fisch	8 Erdnüsse
2 Krebstiere	9 Eier
3 Schwefeldioxide und Sulfite	10 Lupinen
4 Sellerie	11 Gluten / glutenhaltige Getreideprodukte (Weizen)
5 Milch und Laktose	12 Senf
6 Sesam	13 Soja
7 Nüsse (Wal-, Hasel-, Cashew-, Peka-, Macadamia-, Paranüsse sowie Mandeln)	14 Weichtiere, Tintenfisch, Muscheln etc.,