



— Frischer Fisch auf dem Tisch: Das ist es, was der Gast im Restaurant Poseidon erwartet. Er wird gewiss nicht enttäuscht!

Beim Meergott zu Gast

Griechisch-mediterran und schick – so sah es noch im Juli beim Besuch der RUHR REVUE im Restaurant Poseidon aus. Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist längst alles anders: heller, eleganter und noch schicker. Anfang September hat Konstantinos Prasinios sein Restaurant nach Renovierung wieder eröffnet – mit eigenhändigen Fotos aus den Gassen der Altstadt seiner Heimat Trikala in Thessalia. Feine, mediterran-griechische Küche in gepflegter und entspannter Urlaubsatmosphäre, Gitarrenklänge, ein Säulengang unter hohen Decken – davon konnte der gelernte Fliesenleger nur träumen, als er mit siebzehn Jahren in Hattingen aus dem Bus stieg. Neun Jahre lang lernte und arbeitete Prasinios im Restaurant von Landsmann Gianniki Chalos, bis er 2003

mit der Eröffnung des Poseidon seinen Traum verwirklichte. Drinnen genießen 70 Gäste, draußen noch einmal 80, im Separée feiern 40 und kegeln kann hier, wer Lust dazu hat. Der Catering-Service des Poseidon bringt die Genüsse à la Grèce auch nach Hause. Ganz frisch bietet die Küche „alles an Fleisch und Fisch“, was sich der Gast von Griechenland wünscht: 126 Gerichte und Kombinationen zur Auswahl! Zur Vorspeise allein sechs Variationen von Schafs- und Ziegenkäse (ab 4,50 €), Kalamares und Oktopus – kalt oder gegrillt (ab 5,90 €), Kaviarmousse (3,70 €) oder gefüllte Weinblätter nach Hausrezept (5,50 €). Ein appetitlicher Salat mit Schafskäse und knusprig-warmes Fladenbrot werden serviert, bevor es an die Hauptgerichte geht: Rinderfilets und Steaks (ab 16,90 €),



— Griechischer Wein ... darf im Sortiment natürlich nicht fehlen! Auf der Karte des Poseidon finden sich offene Weine und Flaschenweine in jeder Preisklasse.

Lachs, Seezunge oder Dorade, je nach Angebot, und Lamm (ab 15,50 €) – rosa und zart. „Alles ist ein bisschen ange-deutscht“, erklärt Prasinios und lüftet das Geheimnis des berühmten Kleftiko: Um in den Bergen nicht entdeckt zu werden, mussten die Partisanen früher die Kleftes, ihr Lammfleisch, heimlich in Erdlöchern garen; deshalb wird die Haxe heute noch zum Braten mit Kräutern, Feta und Knoblauch in Alufolie „versteckt“.

Die Weine Griechenlands gehören dazu. Neben offenen Hausweinen bietet Prasinios Spitzenweine seiner Heimat in der liebevoll gestalteten Karte an; die

Spanne reicht von einem roten Ampelis aus Korinth (16 €) zu einem edlen 2004er Hgemon aus Nemea (120 €).

Vermisst jemand ein Dessert? Wenn, dann gibt es Joghurt mit frischen Früchten, Honig und Walnüssen. Auch hierin steckt ein Geheimnis: „Der beste griechische Joghurt kommt komischerweise aus Hannover, von Apostels“, so Prasinios.

Konstantinos' beide Brüder sind mit im Geschäft, einer als Küchenchef, einer im Service, aber kochen können sie alle drei: „Egal, wer in der Küche steht, es schmeckt immer gleich gut“, lobt Guido, Stammgast der ersten Stunde. Das würde dem Meeresgott gefallen!

Restaurant Poseidon

Friedrichstr. 23 · 45964 Gladbeck
 Fon: 02043.29 52 64
 Di - Sa 12-14.30 und 17 - 23 Uhr,
 So 12 - 14.30 und 17 - 22 Uhr, Mo Ruhetag
www.poseidon-gladbeck.de

— Wenn Sie diese Zeilen lesen, erstrahlt das Poseidon frisch renoviert in neuem Glanz.



DIE ERFOLGSSERIE FÜR BUSINESSGÄSTE

Teil 3: Geben Sie uns einen Anlass. Wir haben den perfekten Raum für Ihre Geschäftstermine.

Business & Lifestyle



WELCOME HOTEL ESSEN
 Schützenbahn 58
 D-45127 Essen
 T: +49 (0)201/1779-0
 F: +49 (0)201/1779-199
veranstaltung.ess@welcome-hotels.com
www.welcome-hotel-essen.de