



Herzlich Willkommen in unserem  
familiär geführten griechischen Restaurant.

Wir hoffen, das es Ihnen bei uns gefällt und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Griechenland oder auch Hellas, wie wir Griechen es nennen,  
ist nicht nur die Wiege der europäischen Kultur,  
sondern auch eine Fundgrube für kulinarische Genüsse.

Die griechische Küche wurde über die Jahrtausende  
von vielen Einflüssen geprägt.  
Von einfachen Gerichten bis hin zu köstlichen Spezialitäten  
findet man heute  
eine Vielzahl von herrlichen kulinarischen  
Köstlichkeiten in der griechischen Kochkultur.

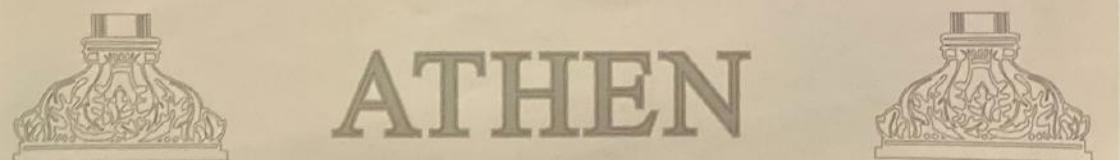
Natürlich können wir Ihnen nicht alle diese Spezialitäten  
in unserem Restaurant anbieten  
aber wir glauben, einen repräsentativen Ausschnitt  
für Sie ausgewählt zu haben.

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet  
und so kann es durchaus sein,  
das die Zubereitung eine Weile in Anspruch nimmt.

Vertreiben Sie sich doch einfach die Zeit bis zum Essen  
mit einem guten Getränk  
und genießen Sie inzwischen  
die sprichwörtliche griechische Gastfreundschaft.

Wenn Sie einen Anlass zum Feiern haben, sei es nun  
privat odergeschäftlich, sind wir gern für Sie da.  
Sprechen Sie rechtzeitig mit uns, damit wir  
alles für Sie organisieren können.

Ihr Team vom Restaurant



ATHEN

## Suppen

10. Bohnensuppe <sup>4</sup>

4,60

11. Tomatensuppe <sup>4G</sup>

4,70

12. Hühnersuppe <sup>4G</sup>

5,50

## Warme Vorspeisen

13. Skordopsomo Knoblauchbrotzscheibe <sup>AW</sup> vom Grill mit Tzatziki <sup>G</sup> 5,10

15. Saganaki paniertes Fetakäse <sup>AW,C,G</sup>, gebacken 7,40

16. Saganaki nach Art des Hauses Fetakäse <sup>G</sup> mit Tomaten, Peperoni und Käse <sup>2,3</sup> überbacken 8,20

17. Tiri Fetakäse <sup>G</sup> mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch in Alufolie gegrillt 8,60

18. Pileris Florinis gebratene, mit Fetakäse <sup>G</sup> gefüllte rote Paprikaschoten <sup>2,3</sup> 8,70

19. Pileris Scharas Peperonis <sup>2,3</sup> vom Grill mit Knoblauch 9,40

20. Omelett <sup>C</sup> mit Fetakäse <sup>G</sup> oder Tomaten 9,40

21. Omelett <sup>C</sup> mit Champignon <sup>G</sup>, Schinken 11,00

22. Dolmadakia <sup>2,3</sup> Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu pikante Sauce <sup>G</sup> 7,30

23. Zucchini-Bällchen <sup>AW,C,G</sup> gehackte Zucchini mit Fetakäse <sup>G</sup>, Zwiebel, Ei, Mehl, Milch und Anis, als Bällchen geformt und in der Pfanne gebacken, dazu Tzatziki <sup>G</sup> 8,70

24. Auberginen <sup>AW,C</sup> gebraten, dazu Tzatziki <sup>G</sup> 7,30

25. Zucchini <sup>AW,C</sup> gebraten, dazu Tzatziki <sup>G</sup> 7,30

26. Brokkoli in Metaxasauce <sup>1,G</sup> mit Käse <sup>1,G</sup> überbacken 7,80

27. Folienkartoffel mit Tzatziki <sup>G</sup> 7,50

29. Muscheln gebraten, mit Sauce <sup>G</sup> angerichtet 9,40

30. Champignons mit Hackfleisch gefüllt in Metaxasauce mit Käse <sup>1,G</sup> überbacken 8,80

31. Dicke Bohnen griechische weiße Bohnen <sup>2,3</sup> in Tomatensauce, mit Käse <sup>1,G</sup> überbacken 7,80

32. Boujourni Fetakäse <sup>G</sup>, rote Paprika, Oliven und Tomaten in Olivenöl gebacken und auf traditionelle Art mit Oregano verfeinert 8,90

33. Paprika

12,00

# ATHEN



## Kalte Vorspeisen

35. Tzatziki <sup>G</sup>	Joghurtspezialität mit Knoblauch und Gurke	4,90
36. Elies	griechische schwarze Oliven	5,90
37. Peperonies	sauer eingelegt	6,00
38. Feta <sup>G</sup>	griechischer Schafskäse	6,60
39. Taramosalata <sup>D, G</sup>	Fischrogencreme, eine griechische Spezialität	7,20
40. Dolmadakia <sup>2,3</sup>	Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki <sup>G</sup>	7,00
41. Chtipiti <sup>2,3, G</sup>	Fetakäse <sup>G</sup> , geschlagen mit Peperoni <sup>2,3</sup> , ...	7,20
42. Meseteller <sup>2,3, D, G</sup>	Vorspeisenteller mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen für 2 Personen	20,50

## Salate

43. Kleiner Bauernsalat	Grüner Salat mit Oliven, Peperoni <sup>2,3</sup> , Tomaten, Gurken, Krautsalat, Zwiebeln und Fetakäse <sup>G</sup> , verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	7,50
44. Großer Bauernsalat	Grüner Salat mit Oliven, Peperoni <sup>2,3</sup> , Tomaten, Gurken, Krautsalat, Zwiebeln und Fetakäse <sup>G</sup> , verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	9,50
45. Tomatosalada me Tiri	Tomatensalat mit Fetakäse <sup>G</sup>	7,60
46. Chefsalat	Gemischter Salat mit Ei, Käse <sup>1, G</sup> , Kochschinken <sup>2,3,4</sup> und Thunfisch <sup>G</sup> , verfeinert mit unserem hauseigenen Dressing <sup>G</sup>	10,50
47. Fitness-Salat	gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	14,00



# ATHEN

## Gerichte vom Grill, alle mit gemischtem Salat mit Hausdressing °

50. Rinderleber <sup>AW</sup>	mit Röstzwiebeln, dazu Reis	14,00
51. Sutzuki <sup>C,G</sup>	Hackfleischröllchen, dazu Metaxasauce <sup>1,9</sup> , Pommes Frites, Reis	14,50
52. Hähnchen Suvlaki	Hähnchenbrustfilet in Bacon <sup>2,3,4,7</sup> eingerollt auf Spieß, dazu Senfsauce <sup>C,G,I</sup> und Reismudeln <sup>AW</sup>	17,10
53. Suvlaki	2 Fleischspieße, dazu Pommes Frites und Reis	14,40
54. Schweinesteak	2 kleine Steaks, gefüllt mit Fetakäse ° dazu Metaxasauce <sup>1,9</sup> und Reismudeln <sup>AW</sup>	15,40
55. Schweinefiletspieß	dazu Kräuterbutter ° und Reismudeln <sup>AW</sup>	18,00
56. Hähnchenbrustfilet	mit Ananas, Metaxasauce <sup>1,9</sup> und Käse <sup>1,9</sup> überbacken, dazu Reismudeln <sup>AW</sup>	16,90
57. Bifteki <sup>C,G</sup>	Hacksteak, gefüllt mit Fetakäse ° und Tomate, dazu Metaxasauce <sup>1,9</sup> , Pommes Frites und Reis	15,00
58. Schweinesteak	mit Kräuterbutter ° dazu Pommes Frites und Reis	14,60
59. Schweinesteak	2 kleine Steaks, gefüllt mit Fetakäse °, dazu Pfeffersauce °, Kroketten <sup>AW,C</sup>	15,00
60. Schweinesteak	2 kleine Steaks, gefüllt mit Fetakäse °, dazu Pilzsauce ° u. Kroketten <sup>AW,C</sup>	15,00
61. Schweinesteak	2 kleine Steaks, gefüllt mit Fetakäse °, Kräuterbutter °, Pommes, Reis	15,00
62. Lammkoteletts	dazu Knoblauchsauce ° und Knoblauchkartoffeln	18,00
64. Suvlaki spezial	2 Fleischspieße mit Metaxasauce <sup>1,9</sup> und Käse <sup>1,9</sup> überbacken, dazu Pommes Frites und Reis	15,40

## Feine Filets vom Grill, alle mit gemischtem Salat mit Hausdressing °

65. Schweinefilet	mit Kräuterbutter ° dazu Pommes Frites und Reis	18,00
66. Schweinefilet	gefüllt mit Fetakäse ° und Peperoni <sup>1,3</sup> , dazu Pilzsauce °, Kroketten <sup>AW,C</sup>	18,80
67. Schweinefilet	gefüllt mit Fetakäse ° und Peperoni <sup>1,3</sup> , dazu Pfeffersauce °, Kroketten <sup>AW,C</sup>	18,90
68. Lammfilet	mit Kräuterbutter ° dazu Pommes Frites und Reis	20,00
69. Schweinemedallions	dazu Pilzsauce ° und Kroketten <sup>AW,C</sup>	18,80
70. Schweinemedallions	dazu Pfeffersauce ° und Kroketten <sup>AW,C</sup>	18,90
71. Argent. Rumpsteak	(englisch, medium oder durch) mit Kräuterbutter °, dazu Pommes Frites und Reis	21,60
72. Argent. Rumpsteak	(englisch, medium oder durch) dazu Pilzsauce ° und Kroketten <sup>AW,C</sup>	22,70
73. Argent. Rumpsteak	(englisch, medium oder durch) dazu Pfeffersauce ° und Kroketten <sup>AW,C</sup>	22,80
74. Hähnchenbrustfilet	mit Kräuterbutter °, dazu Tzatziki ° und Knoblauchkartoffeln	17,00
75. Hähnchenbrustfilet	in Mehl <sup>AW</sup> gebraten, dazu Metaxasauce <sup>1,9</sup> , Porree, Champignons und Butterreis °	17,80
76. Hähnchenbrustfilet	mit Sauce nach Art des Hauses °, dazu Spaghetti <sup>AW</sup>	17,80

# ATHEN



## Unsere gemischten Grillplatten

<b>80. „ATHEN“ - Platte</b>	1 Schweinesteak, 1 Schweinefilet, 1 Stück Rinderleber <sup>AW</sup> und 2 Sutzuki <sup>C,G</sup> , dazu Pommes Frites, Reis, gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>16,90</b>
<b>81. „SANTORINI“ - Platte</b>	1 Sutzuki <sup>C,G</sup> , 1 Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> , 1 Hähnchenbrustfilet und 1 Stück Rinderleber <sup>AW</sup> dazu Pommes Frites, Reis, gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>16,90</b>
<b>82. „ARTEMIS“ - Platte</b>	2 kleine Schweinesteaks mit Ananas, Metaxasauce <sup>1,G</sup> und Käse <sup>1,G</sup> überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>16,20</b>
<b>83. „PARTHENON“ - Platte</b>	2 Sutzuki <sup>C,G</sup> , 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki (Fleischspieß) und 1 Schweinesteak, gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>17,00</b>

## Gemischten Grillplatten für 2 Personen und mehr Personen

<b>84. „MYKONOS“ - Platte</b>	für 2 Personen: 2 Suvlaki, Gyros und 2 Schweinesteaks, gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>39,50</b>
<b>85. „ERMIS“ - Platte</b>	für 2 Personen: 2 Suvlaki, Gyros, 2 Sutzuki <sup>C,G</sup> und 2 Lammkoteletts dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>42,00</b>
<b>86. „HERKULES“ - Platte</b>	für 2 Personen: 2 Schweinefilets, 2 Hähnchenbrustfilets, Gyros und 2 Stück Rinderleber <sup>AW</sup> , dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>47,00</b>
<b>87. „ZEUS“ - Platte</b>	für 4 Personen: 4 Lammfilets, 4 Schweinefilets, 4 Suvlaki und 4 argent. Rumpsteaks dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>87,00</b>
<b>88. „KORFU“ - Platte</b>	für 4 Personen: 4 Sutzuki <sup>C,G</sup> , 4 Lammkoteletts, Gyros und 4 Suvlaki dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>82,00</b>
<b>89. „ODYSSEUS“ - Platte</b>	für 4 Personen: 4 Suvlaki, Gyros und 4 Schweinesteaks, gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	<b>78,00</b>

### Zusatz- und Inhaltsstoffe

1= mit Farbstoff(en), 2= mit Konservierungsstoff(en), 3= mit Antioxidationsmittel,  
 4= mit Geschmacksverstärker(n), 5= mit Schwefeldioxid, 6= mit Schwärzungsmittel,  
 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig,  
 11= mit Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaminquelle, 13= gewachst, 14= mit Taurin

AW= enthält Weizen (glutenhaltiges Getreide)

C= Eier, D= Fisch und -nebenerzeugnisse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Mandeln,  
 Nüsse, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesam, L= Schwefeldioxid und Sulphite,

N= Weich- und Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



# ATHEN





## Gyros

90. Gyros Pita <sup>AW</sup>	mit Tzatziki <sup>G</sup> , Tomaten und Zwiebeln, dazu gemischter Salat <sup>G</sup>	13,60
91. Gyros	mit Tzatziki <sup>G</sup> , dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	14,10
92. Gyros	mit Champignonsauce <sup>G</sup> , dazu Kroketten <sup>AW,C</sup> und gemischter Salat <sup>G</sup>	14,30
93. Gyros spezial	mit Metaxasauce <sup>1,G</sup> und Käse <sup>1,G</sup> überbacken dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat <sup>G</sup>	14,50

## Gemischte Fleischsteller mit Gyros

alle serviert mit Pommes Frites, Reis und gemischtem Salat<sup>G</sup>

94. 1 Suvlaki und Gyros		14,50
95. Gyros, 1 Suvlaki und 1 Sutzuki <sup>C,G</sup>		15,10
96. 2 Sutzuki <sup>C,G</sup> und Gyros		14,50
97. 2 Stück Rinderleber und Gyros		14,50
98. „SOKRATES“ - Platte	1 Suvlaki, 1 Stück Rinderleber <sup>AW</sup> und Gyros	14,60
99. Spezialplatte	1 Suvlaki, 1 Schweinsteak, gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> und Gyros	16,00

## Schnitzel

100. Schweineschnitzel <sup>AW,C</sup>	paniert, dazu Champignonsauce <sup>G</sup> , Kroketten <sup>AW,C</sup> und gemischter Salat <sup>G</sup>	13,80
101. Schweineschnitzel <sup>AW,C</sup>	paniert, dazu Pommes Frites und gemischter Salat <sup>G</sup>	13,80
102. Cordon bleu <sup>AW,C</sup>	paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit, Kochschinken <sup>2,3,4</sup> und Käse <sup>1,G</sup> dazu Kroketten <sup>AW,C</sup> und gemischter Salat <sup>G</sup>	15,50
103. Hähnchenschnitzel <sup>AW,C</sup>	paniertes Schnitzel aus Hähnchenbrustfilet, dazu Champignonsauce <sup>G</sup> , Kroketten <sup>AW,C</sup> , gemischter Salat <sup>G</sup>	15,50



# ATHEN





## Unsere Pfännchengerichte,

alle serviert mit Weißbrot <sup>AW</sup> und gemischtem Salat <sup>G</sup>

wenn statt Brot eine andere Beilage gewünscht wird - gegen Aufpreis

106. Hähnchenbrustfilet	in pikanter Metaxasauce <sup>1G</sup> , verfeinert mit Schlagsahne <sup>G</sup> Champignons, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit Metaxa <sup>1G</sup>	17,40
107. Hähnchenbrustfilet	in Cassiscremesauce <sup>G</sup> , verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	17,40
108. Sutzuki <sup>C,G</sup>	in pikanter Metaxasauce <sup>1G</sup> , verfeinert mit Schlagsahne <sup>G</sup> Champignons, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit Metaxa <sup>1G</sup>	15,70
109. Sutzuki <sup>C,G</sup>	in Cassiscremesauce <sup>G</sup> , verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	15,70
112. Gyros	in pikanter Metaxasauce <sup>1G</sup> , verfeinert mit Schlagsahne <sup>G</sup> Champignons, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit Metaxa <sup>1G</sup>	16,10
113. Gyros	in Cassiscremesauce <sup>G</sup> , verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	16,10
114. Lammfilet	in pikanter Metaxasauce <sup>1G</sup> , verfeinert mit Schlagsahne <sup>G</sup> Champignons, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit Metaxa <sup>1G</sup>	20,60
115. Lammfilet	in Cassiscremesauce <sup>G</sup> , verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	20,60
118. Schweinemedallions	in pikanter Metaxasauce <sup>1G</sup> , verfeinert mit Schlagsahne <sup>G</sup> Champignons, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit Metaxa <sup>1G</sup>	18,80
119. Schweinemedallions	in Cassiscremesauce <sup>G</sup> , verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	18,80

## Spezialitäten im Topf

120. „RHODOS“ - Topf	Schweinefiletmedallions mit Spaghetti <sup>AW</sup> in Pilzsauce <sup>G</sup>	18,80
121. „KRETA“ - Topf	Schweinefiletmedallions mit Bratkartoffeln und Gemüse in Pilzsauce <sup>G</sup>	18,90

## Aus dem Backofen, alle serviert mit gemischtem Salat <sup>G</sup>

125. Mousakas <sup>C,G</sup>	Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Creme Bechamel als Auflauf mit Käse <sup>1G</sup> , überbacken, dazu Tomatensauce	15,00
130. Lammhaxe	mit Spaghetti <sup>AW</sup>	17,50
131. Schweinefilet	gefüllt mit Peperoni <sup>23</sup> , Tomate, Zwiebel und Fetakäse <sup>G</sup> überbacken mit Käse <sup>1G</sup> , dazu Kritharaki <sup>AW</sup>	18,20



# ATHEN



## Aus dem Backofen,

alle serviert mit Weißbrot <sup>AW</sup> und gemischtem Salat <sup>G</sup>

wenn statt Brot eine andere Beilage gewünscht wird - gegen Aufpreis

126. Lammhaxe	mit Gigantes (dicken weißen Bohnen <sup>2,3</sup> )	17,50
127. Lammhaxe	mit Auberginen	17,50
128. Lammhaxe	mit grünen Bohnen <sup>2,3</sup>	17,50
129. Lammhaxe	mit Kritharaki <sup>AW</sup> (reisförmige griechische Nudeln)	17,50

## Unsere Fischgerichte, alle serviert mit gemischtem Salat <sup>G</sup>

135. Kalamaris <sup>AW, N</sup>	Tintenfischringe in der Pfanne gebacken, mit Knoblauchsauce <sup>G</sup> , dazu Gemüse und Reis	14,10
136. Wolfsbarschfilet <sup>AW, D</sup>	in der Pfanne gebacken nach griechischer Art mit Knoblauchsauce <sup>G</sup> , dazu Gemüse und Reis	15,10
137. Lachfilet <sup>D</sup>	vom Grill, mit Knoblauchsauce <sup>G</sup> , dazu Gemüse und Reis	17,80
138. Riesengarnelen <sup>N</sup>	mit Spaghetti <sup>AW, C</sup> in einer fein gewürzten leicht scharfen Chili-Tomatensauce	21,00
139. Atlantik Rotzungenfilet <sup>AW, D</sup>	in der Pfanne gebacken, mit Knoblauchsauce <sup>G</sup> , dazu Gemüse und Reis	16,90
140. Lachsfilet <sup>D</sup>	mit Spaghetti in Chillitomatensauce	20,00
141. Riesengarnelen <sup>N</sup>	vom Grill, mit Knoblauchsauce <sup>G</sup> , dazu Gemüse und Reis	20,50
142. Gemischte Fischplatte <sup>AW, D, N</sup>	für 1 Person: Atlantik Rotzungenfilet, Kalamaris und 2 Riesengarnelen, dazu Knoblauchsauce <sup>G</sup> , Gemüse und Reis	18,30
143. Gemischte Fischplatte <sup>AW, D, N</sup>	für 2 Personen: Atlantik Rotzungenfilet, Kalamaris und 4 Riesengarnelen, dazu Knoblauchsauce <sup>G</sup> , Gemüse und Reis	37,00





## Gerichte nur für Kinder

144. Kritharaki <sup>AW</sup>	mit Hackfleisch und Käse <sup>1,G</sup> überbacken	8,20
145. Gyros	mit Pommes Frites, dazu Salat <sup>G</sup>	8,20
146. Spaghetti <sup>AW</sup>	mit Hackfleisch - Tomatensauce und Käse <sup>1,G</sup>	8,20
147. 2 Sutzuki <sup>C,G</sup>	mit Pommes Frites, dazu Salat <sup>G</sup>	8,20
148. 1 Fleischspieß	mit Pommes Frites, dazu Salat <sup>G</sup>	8,20
149. Schnitzel <sup>AW,C</sup>	paniert, dazu Pommes Frites, dazu Salat <sup>G</sup>	7,90
150. Pita Club Sandwich <sup>AW,C,G</sup>	Pitabrot <sup>AW,C</sup> , gefüllt mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Eisbergsalat, Tomate, Mayonaise <sup>2,3,4,G</sup> und Butterkäse <sup>1,G</sup> , dazu Pommes Frites	8,50

## Extras

Metaxasauce <sup>1,G</sup>   Champignonsauce <sup>G</sup>   Pilzsauce <sup>G</sup>	je 4,30
Pommes Frites   Reis   Pfeffersauce <sup>G</sup>   Bratkartoffeln	je 4,30
Kroketten <sup>AW,C</sup>   Knoblauchkartoffeln	je 4,30
Brot extra	1,00
Knoblauchsauce <sup>G</sup>	3,00
Ketschup   Majo	0,60

## Dessert

152. Griechischer Jogurt <sup>G</sup>	mit Honig und Nüssen <sup>H</sup>	4,90
---------------------------------------	-----------------------------------	------

Unsere Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer separaten Eiskarte.



# ATHEN





## Biere vom Faß

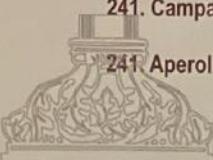
Duckstein vom Faß <sup>AR</sup>	obergärige rotblonde Bierspezialität	0,5 l	5,10
Duckstein vom Faß <sup>AR</sup>	obergärige rotblonde Bierspezialität	0,3 l	4,60
Radeberger Pilsner vom Faß <sup>AR</sup>		0,4 l	4,60
Radeberger Pilsner vom Faß <sup>AR</sup>		0,5 l	4,90
Radler <sup>AR</sup> , Diesel <sup>1,2,3,AR</sup>		0,4 l	4,60
Radler <sup>AR</sup> , Diesel <sup>1,2,3,AR</sup>		0,5 l	4,90
Hefeweizen vom Faß <sup>AW</sup>	hell	0,5 l	4,90
Hefeweizen vom Faß <sup>AW</sup>	hell	0,3 l	4,20
Mythos vom Faß	Griechisches Bier	0,5 l	4,90

## Flaschenbiere

205. Hefeweizen <sup>AW</sup>	dunkel, Kristall	0,5 l	4,80
208. Hefeweizen <sup>AW</sup>	alkoholfrei	0,5 l	4,80
209. Alkoholfreies Bier <sup>AR</sup>		0,33 l	4,10

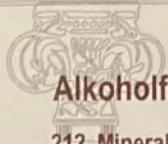
## Long Drinks

237. Martini		5 cl	7,00
238. Hugo ohne Alkohol		0,2 l	7,00
239. Hugo mit Alkohol		0,2 l	7,50
240. Gin - Tonic <sup>10</sup>	mit 4 cl Alkohol		7,80
241. Baccardi - Cola <sup>1,2,3</sup>	mit 4 cl Alkohol		7,80
241. Whisky - Cola <sup>1,2,3</sup>	mit 4 cl Alkohol		7,80
241. Wodka - Orange / Cola <sup>1,2,3</sup>	mit 4 cl Alkohol		7,80
241. Campari - Orange <sup>1</sup>	mit 4 cl Alkohol		8,10
241. Aperol Sprizz <sup>1</sup>	mit 4 cl Alkohol		7,30



# ATHEN



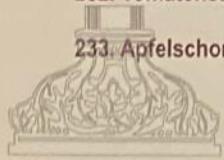


## Alkoholfreie Getränke

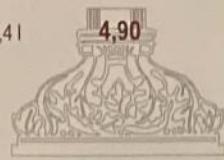
212. Mineralwasser			0,25 l	<b>2,50</b>
214. Mineralwasser			0,75 l	<b>6,60</b>
216. Sprite			Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
217. Fanta <sup>1,3</sup>			Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
218. Coca Cola <sup>1,2,9</sup>			Fl. 0,33 l	<b>4,20</b>
219. Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
220. Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
221. Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
222. Spezi <sup>1,2,3,9</sup>	0,2 l	<b>3,00</b>	0,4 l	<b>4,90</b>

## Lausitzer Säfte

223. Sauerkirschnektar	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
224. Grapefruitsaft	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
225. Apfelsaft	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
226. Orangesaft	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
227. Traubensaft	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
228. KiBa	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
229. Pfirsichnektar	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
230. Johannisbeernektar	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
231. Banannektar	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
232. Tomatensaft	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>
233. Apfelschorle	0,2 l	<b>3,10</b>	0,4 l	<b>4,90</b>



# ATHEN





## Ausgewählte Weißweine

279. Genesis <sup>L</sup>	Merlot, trockener Weißwein vom Land	0,5l	12,50
280. Retsina <sup>L</sup>	trocken, geharzt, mit feinem Duft von Pinienbäumen	0,5l	12,60
281. Imiglykos <sup>L</sup>	lieblich, mild	0,75l	18,50
283. Samos <sup>L</sup>	vollsüßer Qualitätslikörwein, goldgelbe Farbe und feines Aroma nach Muskat-Trauben	0,75l	21,70
284. Makedonikos <sup>L</sup>	halbtrocken	0,75l	20,00
286. Athos <sup>L</sup>	trocken, feines Aroma	0,75l	19,00

## Ausgewählte Rotweine in Flaschen

289. Genesis <sup>L</sup>	Merlot, trockener Weißwein vom Land	0,5l	12,50
291. Imiglykos <sup>L</sup>	lieblich, mild	0,75l	18,50
293. Mavrodaphne <sup>L</sup>	Würzig - vollsüßer Qualitätslikörwein	0,75l	21,70
296. Makedonikos <sup>L</sup>	halbtrocken	0,75l	20,00
297. Naoussa <sup>L</sup>	trocken Qualitätswein	0,75l	21,50
298. Athos <sup>L</sup>	trocken, feines Aroma	0,75l	19,00

## Ausgewählte Roseweine in Flaschen

299. Rosewein <sup>L</sup>	trocken oder halbtrocken	0,75l	22,00
----------------------------	--------------------------	-------	-------



# ATHEN





## Offene Weine

250. Retsina <sup>L</sup>	herb, geharzt	0,1l	3,30
		0,2l	5,30
251. Hauswein <sup>L</sup>	lieblich, trocken oder halbtrocken	0,1l	3,40
		0,2l	5,30
252. Hauswein <sup>L</sup>	lieblich, trocken oder halbtrocken	0,5l	13,20
		0,1l	4,50
257. Likörwein <sup>L</sup>	vollsüßer Qualitätslikörwein	0,2l	6,70
		0,5l	16,70
258. Likörwein <sup>L</sup>	vollsüßer Qualitätslikörwein	0,1l	3,30
		0,2l	5,30

## Offene Weine

261. Hauswein <sup>L</sup>	lieblich, trocken oder halbtrocken	0,1l	3,40
		0,2l	5,30
262. Hauswein <sup>L</sup>	lieblich, trocken oder halbtrocken	0,5l	13,20
		0,1l	4,50
267. Likörwein <sup>L</sup>	vollsüßer Qualitätslikörwein	0,2l	6,70
		0,5l	16,70
268. Likörwein <sup>L</sup>	vollsüßer Qualitätslikörwein	0,1l	3,30
		0,2l	5,30

## Sonstiges

270. Weinschorle <sup>L</sup>	weiß oder rot	0,1l	3,30
		0,2l	5,20
271. Rosewein <sup>L</sup>	trocken oder halbtrocken	0,1l	4,00
		0,2l	6,20
272. Rosewein <sup>L</sup>	trocken oder halbtrocken	0,5l	15,40
		0,1l	4,50
273. Prosecco <sup>L</sup>	trocken	0,2l	6,20
		0,5l	16,70



# ATHEN





## Ausgewählte griechische Spitzenweine

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>350. Gold Cuvee, weiß<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                              | Glas 0,2 l     | <b>7,20</b>  |
| Weingut: Michalakis Estate<br>Anbaugebiet: Insel Kreta                                                                                                                                                                                                                                                | Flasche 0,75 l | <b>25,00</b> |
| Rebsorten: Malvasia, Muskat Spinus und Chardonnay<br>goldgelbe Farbe, Aromen von Ananas und Pfirsich mit Noten von weißen Blüten, frischem Oregano und Pfefferminz, im Geschmack fruchtig, erfrischende Säure, aromatisch, lang anhaltend                                                             |                |              |
| <b>351. Eratines Efches, weiß<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                         | Glas 0,2 l     | <b>8,70</b>  |
| Weingut: Pieria Eratini<br>Anbaugebiet: Piere Makedonien                                                                                                                                                                                                                                              | Flasche 0,75 l | <b>29,70</b> |
| Rebsorten: Massyrliko, Chardonnay und Malagouzia<br>grün gelbe Farbe, Aromen von Zitrus, Orangen, exotischen Früchten und Frühlingsblumen, im Geschmack fruchtig, blumig, erfrischend, angenehm leichte Fettigkeit, elegant, lang anhaltend                                                           |                |              |
| <b>352. Atlantis, rose<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                                | Glas 0,2 l     | <b>7,50</b>  |
| Weingut: Estate Argyros<br>Anbaugebiet: Santorini, Ägäische Inseln                                                                                                                                                                                                                                    | Flasche 0,75 l | <b>27,50</b> |
| Rebsorten: Assyrtiko und Mandilaria<br>glänzend rosarote Farbe, Aromen von Erdbeere, Apfel und Kirsche mit feinen Noten von Pflaumen, knackige Säure, im Geschmack fruchtig und frisch, lang anhaltend                                                                                                |                |              |
| <b>353. Alphe, rose<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | Flasche 0,75 l | <b>40,00</b> |
| Weingut: Nico Lazaridi<br>Anbaugebiet: Drama, Makedonien<br>Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Merlot<br>rubinrote Farbe, Aromen von Waldfrüchten mit Noten von süßen Gewürzen, im Geschmack fruchtig, feine Struktur, ausgewogener Charakter, mittlere Nachhaltigkeit                                 |                |              |
| <b>354. Cava Boutari<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Glas 0,2 l     | <b>7,60</b>  |
| Weingut: J. Boutari & Son Wineris S.A.<br>Anbaugebiet: Naoussa, Imathia                                                                                                                                                                                                                               | Flasche 0,75 l | <b>28,00</b> |
| Rebsorten: Cuvee aus Xinomaphro, Cabernet, Sauvignon, Syrah und Merlot<br>genießen Sie die Aromen, die dieser Wein durch die dreijährige Reifung in Eichenholzfässern und in der Flasche erworben hat, sowie seinen reichen Geschmack zu gebratenem Fleisch und pikanten Käsesorten.                  |                |              |
| <b>355. Nemea P.D.O., rot<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                             | Glas 0,2 l     | <b>7,80</b>  |
| Weingut: Papaioannou Vineyards<br>Anbaugebiet: Nemea, Peloponnes                                                                                                                                                                                                                                      | Flasche 0,75 l | <b>31,00</b> |
| Rebsorten: Agiorgitiko (biologischer Anbau)<br>rubinrote Farbe, Aromen von Traubenkirschen, Brombeeren und Piment mit rauchigen Eichenfassnoten, im Geschmack fruchtig, würzig, voller Körper, noble Tanninen, lang anhaltend                                                                         |                |              |
| <b>356. Amethystos Cava, rot<sup>L</sup></b>                                                                                                                                                                                                                                                          | Glas 0,2 l     | <b>16,00</b> |
| Weingut: Domaine Costa Lazardidi<br>Anbaugebiet: Drama, Makedonien                                                                                                                                                                                                                                    | Flasche 0,75 l | <b>62,00</b> |
| Rebsorten: Cabernet, Sauvignon<br>dieser Rotwein reift 15-18 Monate in Eichenfässern, was ihm verführerische Aromen von Schokolade, Kaffee, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren verleiht. Durch seine ausgeprägten Tanninen erhält der Wein einen unverwechselbaren und langanhaltenden Geschmack. |                |              |



# ATHEN





## Sekt

310. Piccolo		Piccolo 0,2 l	<b>6,50</b>
313. Asti	lieblich	Flasche 0,75 l	<b>26,00</b>
315. Rotkäppchen	trocken oder halbtrocken	Flasche 0,75 l	<b>23,00</b>

## Ausgewählte Spirituosen

319. Ouzo Plomari	4 cl	<b>5,80</b>	327. Metaxa, 5 Sterne	4 cl	<b>7,30</b>
320. Tsipouro	4 cl	<b>5,80</b>	328. Metaxa, 7 Sterne	4 cl	<b>8,50</b>
322. Obstler	4 cl	<b>5,20</b>	329. Metaxa, 40 Jahre	0,2 l	<b>11,90</b>
324. Baccardi	4 cl	<b>6,70</b>	330. Metaxa, flambiert	4 cl	<b>9,50</b>
325. Wodka	4 cl	<b>7,20</b>	333. Jim Beam (Bourbon)	4 cl	<b>7,00</b>

## Magenbitter und Liköre

340. Jägermeister	4 cl	<b>6,50</b>
341. Underberg	4 cl	<b>6,50</b>
343. Ramazotti	4 cl	<b>7,20</b>
346. Baileys <sup>L</sup>	4 cl	<b>7,20</b>



# ATHEN

