

# HERZLICH WILLKOMMEN

im

## RESTAURANT ATHENE



### **Liebe Freunde und Gäste,**

Familie Kapatselis begrüßt Sie herzlichst im Restaurant »Athene«.

Seit 1996 in Frankenberg heimisch, freuen wir uns ganz besonders, den historischen „Schillergarten“ – der seit gut 100 Jahren ein gastronomisches Erlebnis der Stadt ist – mit Leben füllen zu dürfen.

Bei der Zusammenstellung unserer Gerichte ist viel Wert darauf gelegt, jedem Geschmack etwas bieten zu können. Unsere Küchenchefin bemüht sich, traditionelle griechische Zutaten mit modernen und schonenden Küchentechniken zuzubereiten.

Neben griechischen Klassikern werden auch leicht bekömmliche ägäische Besonderheiten, vor allem frische Fischgerichte serviert. Wählen Sie aus und genießen Sie „Griechischen Urlaub“ zu Hause. Sprechen Sie uns an, gern beraten wir und gestalten alles nach Ihren Vorstellungen.

Ob mehrgängige Menüs oder Buffet – alles ist möglich, und für Ihre Wünsche ist unsere Küchenmeisterin immer offen.

Erleben Sie Feste und Feiern in freundlicher Atmosphäre, während Sie die Kulinarika Griechenlands genießen.

„Kali Orexi – Guten Appetit“  
wünscht

**Zaklina Kapatselis-Bezjak - Ihre Küchenmeisterin -  
Athanasios Kapatselis  
und das ganze Team »ATHENE«**

**APERITIF** – Eine Mahlzeit beginnt mit einem erfrischenden Aperitif ...

OUZO	2 cl	1.20
OUZO FEIGE	2 cl	2.50
TSIPURO	2 cl	2.50
RAMAZOTTI	4 cl	4.50
PICCOLO	2 dl	7.90
CAMPARI-ORANGE <sup>1</sup>	4 cl	4.90
GLAS SEKT	1.5 dl	3.90
SEKT AUF SORBET - <i>unser Highlight</i> -	1.5 dl	4.50
HUGO	3.5 dl	4.90
APEROL <sup>1</sup>	3.5 dl	4.90

**HAUSGEMACHTE SUPPEN**

2.	TOMATOSOUPA	Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Fetakäse	4.00
----	-------------	--	------

**MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM**

4.	MOUSSE TRILOGIE	<i>Original griechisch – einfach probieren!</i> Tzatziki, Taramas <sup>1</sup> , Schafskäsemousse	4.90
5.	TZATZIKI	griechischer Jogurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	4.20
6.	LAHANA GRILL	frisches Gemüse vom Grill auf Balsamico-Emulsion	6.90
7.	GRILL PEPERONI	mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	4.50
8.	KOLOKITHAKIA	panierte <sup>2</sup> Zucchini auf Tzatziki	5.90
9.	MELITZANES	panierte <sup>2</sup> Auberginen mit Tzatziki	5.90
10.	SKORDOPSOMO	gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	4.40
11.	PIPERIA-FLORINIS	gefüllte Paprika mit Fetakäse an feiner Tomatensauce	7.90
12.	MANITARIA-CREAM	sautierte frische Champignons mit Kräutern in leckerer Sherry-Cremesauce <sup>3,4</sup>	7.90
13.	JEMISTA-MANITARIA	fein gefüllte frische Champignons an Champignoncreme <sup>3,4</sup> mit Käse überbacken	7.50
14.	DOLMADAKIA	hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauce <sup>2</sup>	5.90
15.	KEFTEDAKIA	Hackfleischbällchen auf Tomatensauce, mit Fetakäse	5.50
16.	KRIA PIKILIA	Variation von kalten Vorspeisen (Tzatziki, Tarama <sup>1</sup> , Oliven, Peperoni, Bohnensalat <sup>5</sup> , Fetakäsemousse, Paprika Florinis, Krautsalat)	11.00
17.	ZESTI PIKILIA	Kombination von warmen Vorspeisen (Zucchini, Auberginen, Mousaka <sup>3,2</sup> , Kftedaki, Dolmadaki, Saganaki)	11.50

**MEZEDES - FISCHVORSPEISEN**

20.	OKTAPODI vom GRILL	Oktopus gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat	12.50
22.	TARAMA	Creme aus Fischrogen <sup>1</sup> und Zitronenolivenöl	4.20
23.	KALAMARAKIA	panierte Calamares gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme <sup>6</sup>	6.90
24.	MIDIA	knuspriges Muschelfleisch mit Kräuter-Knoblauch-Creme <sup>6</sup>	6.90
25.	GARIDES	3 Scampis in der Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme <sup>6</sup>	8.50
26.	COPA GARIDES	3 Scampis auf Tomaten-Basilikum-Sauce an Fetakäse	10.50

Für Rezeptur und Zubereitung der Speisen sorgt unsere Küchenmeisterin.

## KÄSE

28. TIRI	Schafskäse an Tomaten und Oregano-Olivenöl	6.50
29. HALUMI	Zypriotischer Käse auf Tomaten gegrillt an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	7.90
30. TIROKAFTERI	Fetakäse-Mousse mit frischen pikanten Zutaten	5.50
31. ZESTI FETA	cremiger Fetakäse, überbacken mit Tomaten und Knoblauch	6.50
32. FETA PANNE	Saganaki-Fetakäse, leicht paniert <sup>2</sup> und knusprig gebraten	7.00

## SALATE

35. HORIATIKI	traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven und Schafskäse an Olivenöl	9.50
36. GARIDES SALATA	4 panierte Scampis an Saison-Salat und Athene-Vinaigrette	14.00
37. SALATA KOTOPOULO	Variation von Hühnchenfilet, knackigem Saison-Salat und Gemüse auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion	13.00
38. SOLOMO SALATA	gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen auf Saison-Salat, Kirschtomaten an Cashews <sup>7</sup> -Balsamico-Emulsion	13.90
39. HALOUMISA	Trilogie aus gegrilltem zypriotischen Käse, Saison-Salat, Ratatouille auf Cashews <sup>7</sup> -Balsamico-Olivenöl-Emulsion	12.00
40. MIDIA SALATA	knusprig paniertes Muschelfleisch an Saison-Salat und Kräutersauce <sup>6</sup> auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	12.00

## PSARIA - FISCHGERICHTE

52. THALASSINO	Feine Vorspeiseplatte-Scampi-Calamari-Muscheln als Trio paniert <sup>2</sup> , dazu Krautsalat, Taramas und Kräutersauce <sup>6</sup>	13.50
54. GLOSSES	Atlantikzungen-Filet in der Pfanne knusprig gebraten, auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce <sup>6</sup>	15.00
57. GARIDES	Scampis aus der Pfanne, Rosmarinkartoffeln, Fischsauce	17.50
58. GARIDES-GIOUVETZI	Scampis an Spaghetti in feiner Tomaten-Basilikum-Sauce, verfeinert mit Fetakäse	18.00
60. SOLOMOS	gegrilltes frisches Lachsfilet, Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce <sup>6</sup>	17.00
62. KALAMARIA	Calamaris knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis, Fischsauce <sup>6</sup>	13.50
63. PSAROPIATELA	<b>Wenn Sie Abwechslung lieben ...</b> Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampis, Calamaris, Muscheln, Atlantikzungenfilet, Rosmarinkartoffeln und Fischsauce <i>Die Fischvariation für zwei oder mehr Personen –</i>	18.00
65. GARIDES SKORDATES	Scampis sautiert mit Knoblauch, Petersilie an kretanischem Olivenöl, Kräutergemüse, Reis	18.00

Zu allen Fischgerichten bekommen Sie frischen Salat dazu.

Für Rezeptur und Zubereitung der Speisen sorgt unsere Küchenmeisterin.

## KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

67. GYROS	hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Reis, Pommes und Tzatziki	11.90
69. SOUVLAKI	zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	12.90
70. SOUTZUKI	hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki	11.90
71. BIFTEKI	Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip <sup>3</sup> , Reis, Pommes, Tzatziki	13.90
72. STEKAKI	Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	12.90
73. FILETO-KOTOPOULO	Dijon-Senfsauce <sup>6</sup> auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes	14.00
74. PSARONEFRI	Schweinefilet an feiner Metaxasauce <sup>5,3</sup> , Reis, Pommes	14.90
75. FILETO-JEMISTO	frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse-Füllung in Metaxasauce <sup>5,3</sup> , dazu Reis, Pommes	16.90
77. HIRINO-SOUVLAKI	Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse gefüllt, mit frischem Gemüse an Dijon-Senfsauce <sup>6</sup> , dazu Reis, Pommes	15.90
80. HORIATIKO-SOUVLAKI	ausgewähltes Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm und Gemüse am Spieß, dazu Reis, Pommes, Tzatziki	17.00
81. THESSALONIKI-Teller	3 Scampis aus der Pfanne, 3 Lammkoteletts vom Grill, Tarama <sup>2</sup> , Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce <sup>6</sup>	16.50
82. GYROS-KALAMARI	<i>Wenn Sie beides probieren möchten ...</i> knuspriges Gyros, Calamares, Tzatziki, Reis, Pommes	14.00
83. SIKOTI	frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes	11.90
86. OUZO-Teller	Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	13.50
87. HERMES-Teller	Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	13.50
88. ARTHEMIS-Teller	Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	14.00
89. RETSINA-Teller	Lammkoteletts, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	14.50
91. ATHENE-Teller	Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	17.50
93. METEORA-Teller	Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce Tzatziki, Reis, Pommes	14.50
100. PAIDAKIA	Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes	15.90
103. ARNI-Teller	feine Trilogie von ausgesuchtem Lammfleisch, gegrillt: Lammfilet, Lammkoteletts, Lammrücken an Briami, Tzatziki, Reis, Pommes	18.00

## GRILLPLATTEN – UNSERE GRILLVARIATIONEN für mehrere Personen

---

- alle Platten servieren wir nach Wunsch für 2, 4 oder mehr Personen -

98. ATHENE-Platte - für 2 Personen -	Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch-Creme, Lammfilets, Gyros, Reis, Rosmarinkartoffeln und Bauernsalat	48.00
99. OLYMPIA-Platte - für 4 Personen -	Lammkoteletts, Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes und Bauernsalat	74.00

Für Rezeptur und Zubereitung der Speisen sorgt unsere Küchenmeisterin.

### GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

107. GYROS-METAXA	Gyros in Metaxasauce <sup>5,3</sup> überbacken, Reis, Pommes	13.50
109. GYROS-KASERI	Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce Reis, Pommes	13.50
110. GYROS-TIRI	Gyros in feiner Athenesauce <sup>5,3</sup> mit Schafskäse überbacken, dazu Reis, Pommes	13.50
112. STEKAKI-KASERI	Schweinelachs in Athenesauce <sup>5,3</sup> mit Käse überbacken, dazu Reis, Pommes	13.50
113. STEKAKI-TIRI	Schweinelachs in Athenesauce <sup>5,3</sup> mit Schafskäse überbacken, dazu Reis, Pommes	13.50
114. SOUTZUKI-KASERI	saftige Hackfleischküchle in Athenesauce <sup>5,3</sup> , mit Käse überbacken, dazu Reis, Pommes	13.50
115. SOUTZUKI-TIRI	Hackfleischküchle in Athenesauce <sup>5,3</sup> mit Schafskäse überbacken, dazu Reis, Pommes	13.50
117. KOTOPOULO-KASERI	Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken in feiner Athenesauce <sup>5,3</sup> , dazu Reis, Pommes	15.00
118. KOTOPOULO-TIRI	Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse überbacken in Athenesauce <sup>5,3</sup> , dazu Reis, Pommes	15.00
400. ARNI-KASERI	Lammrücken mit Käse überbacken in Athenesauce <sup>5,3</sup> , dazu Reis, Pommes	19.90
401. ARNI-TIRI	Lammrücken mit Schafskäse überbacken in Athenesauce <sup>5,3</sup> , dazu Reis, Pommes	19.90

### FURNO - MAKARONIA

138. MOUSAKA	Auberginen-Kartoffel-Hackfleischauflauf mit hausgemachter Béchamel-Creme <sup>3,2</sup>	12.90
139. MAKARONIA	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Feta	12.00
140. KRITHARAKI	Kritharaki auf Tomaten-Hackfleischsauce, mit Schafskäse	12.00
141. KOTZI-MAKARONIA	Lammhaxe, geschmort in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Spaghetti	14.50
142. KOTZI-KRITHARAKI	Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reismudeln,	14.50
146. KLEFTIKO	PALEO – zubereitete Lammhaxe im Backpapier auf leckerer Champignon-Cremesauce, dazu Rosmarinkartoffeln	14.50
147. ARNI BRIAMI	saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille und feine Basilikum-Tomatensauce	14.50
131. BEKRI-MEZE	Schweinefiletstückchen mit frischem Gemüse in feiner Weinreduktion gebraten, mit scharfer Tomatencreme-Sauce <sup>3</sup> , Reis, Pommes	14.90

### VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA	Spaghetti in leckerer hausgemachter Tomatensauce	11.50
150. KRITHARAKI-TOMATA	Reismudeln mit hausgemachter Tomatensauce	11.50
153. HORTOFAGOS	Knoblauchbrot, sautiertes frisches Gemüse, gefüllte Paprikaschote, Rosmarinkartoffeln	12.90
154. BRIAMI	hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce, an Rosmarinkartoffeln und Fetakäse	12.50

Zu allen Gerichten bekommen Sie frischen Salat.

Für Rezeptur und Zubereitung der Speisen sorgt unsere Küchenmeisterin.

## UNSERE HIGHLIGHTS

### PFANNE - TIGANI

#### FISCH - PSARIA

---

53. GLOSSES-INGWER 16.00  
Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischem Gemüse,  
verschiedenen Kräutern in Zitronen-Weinreduktion, Knoblauchkartoffeln

59. SOLOMO ME MAKARONIA 18.00  
Frisches Lachsfilet auf Saisongemüse und Spaghetti  
in feiner Tomaten-Dill-Cremesauce

61. SOLOMO-TIGANIA 18.00  
Frisches Lachsfilet in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse,  
Kräutercreme und Rosmarinkartoffeln

#### FLEISCH - KREATA

---

124. SIKOTI-KRASATO 14.00  
Rinderleber auf karamellisierten Zwiebelringen in Wein gebraten,  
Reis, Pommes

125. KOTOPOULO-FILETO 15.90  
Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Wein sautiert,  
Rosmarinkartoffeln

Alle Gerichte sind aus frischen Erzeugnissen zubereitet.

## UNSERE HIGHLIGHTS

### RIND - MOUSKARI-Grill

---

104. BRITZOLA MOUSKARISIA	19.50
Rumpsteak auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
135. BRITZOLA-ATHENE	21.00
Rumpsteak an Saisongemüse in Weinreduktion gebraten auf Champignon-Tomaten-Cremesauce, Rosmarinkartoffeln	
407. BRITZOLA ME MANITARI	21.00
Rumpsteak an frischer Champignon-Sherrysauce Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter	
105. FILETO MOUSKARI	23.00
Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln	
408. FILETO ME MANITARI	24.00
Rinderfilet an Rosmarinkartoffeln, Champignon-Sherrysauce	
136. FILETO-ATHENE	24.00
Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce, Rosmarinkartoffeln	

### LAMM - ARNI

---

101. RAFI TOU ARNIOU	19.00
Zarte Newzealand-Lammrücken vom Grill an Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	
102. ARNI-FILETO	18.50
Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	
123. FILETO ME VOTANA	20.50
Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln	
127. FILETO-MANITAROSALTZA	20.50
Lammfilets an Champignon-Cremesauce auf Rosmarinkartoffeln	

## KINDERGERICHTE

701. GORMITI	Hähnchenbrustfilet paniert, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.50
702. NEMO	Atlantikzungenfilet in der Pfanne gebraten, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.50
703. MICKY MAUS	Gyros mit Krautsalat, Pommes und Apfelmus	5.50
704. LOUCKY-LOUCK	Hackfleischküchle, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	5.50
705. PIPI LANGSTRUMPF	Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.00
706. DONALD DUCK	Spaghetti mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse	5.50
707. ANASTASIA	Reisnudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse	5.50
708. NINJA GO	Calamaris aus der Pfanne, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.50

## WARME GETRÄNKE

159. Mokka (Griechischer Kaffee) <sup>8</sup>	2.20
160. Tasse Kaffee <sup>8</sup>	2.20
161. Espresso <sup>8</sup>	2.20
515. Espresso <sup>8</sup> doppelt	3.90
518. Cappuccino <sup>8,3</sup>	2.70
516. Milchkaffee <sup>8,3</sup>	2.90
513. Latte Macchiato <sup>8,3</sup>	3.50
163. Tee (verschiedene Sorten)	2.50
166. Glühwein	3.00
165. Kakao	3.00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		- klein -		- groß -
175. Coca Cola <sup>8,1,11</sup>		0.2l	2.20	0.4l 4.00
517. Cola light <sup>8,9,11</sup>		0.2l	2.20	0.4l 4.00
176. Fanta <sup>1,11</sup>		0.2l	2.20	0.4l 4.00
177. Sprite <sup>11</sup>		0.2l	2.20	0.4l 4.00
178. Spezi <sup>8,1,11</sup>		0.2l	2.20	0.4l 4.00
179. Bitter Lemon <sup>10</sup>	Schweppes	0.2l	2.50	0.4l 4.00
180. Tonic Water <sup>10</sup>	Schweppes	0.2l	2.50	0.4l 4.00
181. Ginger Ale <sup>10</sup>	Schweppes	0.2l	2.50	0.4l 4.00
182. Mineralwasser	Lichtenauer	0.2l	2.20	0.4l 3.50
514. Stilles Wasser		0.2l	2.20	0.4l 3.50
183. Kirschsafft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
184. Grapefruitsaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
185. Ananassaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
186. Bananensaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
187. Tomatensaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
188. Orangensaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
189. Apfelsaft	Granini	0.2l	2.50	0.4l 4.00
191. Apfelschorle		0.2l	2.30	0.4l 4.00
500. Selters Mineralwasser				0.75l 5.50
506. Selters Wasser medium				0.75l 5.50
507. Selters Gourmet Pur				0.75l 5.50

### Angabe Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Stärke, 3 - mit Milch/Sahne, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Konservierungsstoffen, 6 - mit Süßungsmitteln, 7 - geschwefelt, 8 - koffeinhaltig, 9 - enthält Phenylalaninquelle, 10 - chininhaltig, 11 - mit Antioxidationsmittel

Für Rezeptur und Zubereitung der Speisen sorgt unsere Küchenmeisterin.



## BIER

---

202. Mythos	0.25l	3.00		
167. Radeberger vom Fass	0.25l	2.50	0.4l	3.50
168. Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0.3l	2.50	0.5l	3.80
169. Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	0.3l	2.80	0.5l	3.80
170. Schöffelhofer Weizen -kristall-			0.5l	3.80
171. Schöffelhofer Weizen -dunkel-			0.5l	3.80
524. Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei			0.5l	3.80
172. Radler	0.25l	2.50	0.4l	3.50
173. Clausthaler alkoholfrei	0.33l	2.50		
174. Cola-Weizen			0.5l	4.00
203. Banane-Weizen			0.5l	4.00

## OFFENE WEISSWEINE

-Karaffe, klein-

-Karaffe, mittel-

-Karaffe, groß-

---

192. Athos	trocken	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
196. Imiglykos	lieblich	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
204. Makedonikos	halbtrocken	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
195. Retsina	geharzt	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
199. Samos	Dessert-Likörwein	0.25l	6.00	0.5l	11.00	1.0l	20.00
201. Weinschorle		0.25l	4.30	0.5l	8.00	1.0l	15.00

## OFFENE ROSÉWEINE

-Karaffe, klein-

-Karaffe, mittel-

-Karaffe, groß-

---

194. Athos	trocken	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
198. Imiglykos	lieblich	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
206. Makedonikos	halbtrocken	0.25	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50

## OFFENE ROTWEINE

---

193. Athos	trocken	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
197. Imiglykos	lieblich	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
205. Makedonikos	halbtrocken	0.25l	4.50	0.5l	8.50	1.0l	16.50
200. Mavrodafni	Dessertwein	0.25l	6.00	0.5l	11.00	1.0l	20.00

**QUALITÄTS-ROTWEINE**

-Flasche-

---

453. GRANDE RESERVE NAUSSA 0.75l 17.90

Grande Reserve ist ein edler, trockener Wein, der als erster unter den griechischen Rotweinen die Bezeichnung „begrenzte und kontrollierte Produktion aus ausgewählten Trauben“ einführen durfte. Er wird zu 100% aus der Rebsorte XINOMAVRO hergestellt.  
 Ein robuster Wein mit einem reichen Bukett aus getrockneten Feigen, Zimt und Nelke.  
 Ein außerordentlicher Geschmack aus edler Eiche, getrockneten Tomaten und Nüssen und ein herrlicher, anhaltender Nachgeschmack.  
 Er wird 2 Jahre lang in französischen Eichenfässern und weitere 2 Jahre in Flaschen gereift.  
*Passt gut zu dunklen Fleischgerichten.*

450. RAPSANI EPILEGMENOS 0.75l 25.00

Seit der Antike ist die Ortschaft Rapsani an den östlichen Hängen des Götterberges für ihren Qualitätswein berühmt. Das bekannte Weingut Tsantali stellt den Rapsani Epilegmenos nach traditioneller Art aus den drei autonomen Rebsorten XINOMAVRO-KRASATO-STAVROTO her. Er reift mindestens für 3 Jahre in Barrique-Fässern und in Flaschen.  
 Rubinrot in der Farbe, im Duft würzig mit charmant eingebundenem Vanille-Ton auf einem Hintergrund von dunklen Waldbeeren und Brombeeren. Samtig weicher Geschmack.  
*Passt gut zu allen Fleischgerichten.*

452. AMETHISTOS-LAZARIDI 0.75l 29.50

Das samtene Kind der Familie des „Amethystos“. Der purpurfarbene Wein entsteht zum Großteil aus im Ertrag stark begrenztem CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT und griechischem LIMNIO. Ein niveauvoller Wein mit komplexem und nuancenreichem Aroma, das durch die knapp einjährige Reifezeit in Barrique-Fässern intensiviert wird.  
*Passt ideal zu Gerichten mit dunklem Fleisch.*

454. BIBLIA CHORA 0.75l 32.00

Der tiefdunkle Rotwein Biblia Chora - in Eichenholzfässern gereift - ist eine wundervoll gelungene Kombination aus der CABERNET-SAUVIGNON- und der rassigen MERLOT-Traube. Dieser Wein besitzt ein hohes Reifepotenzial. Sein Bouquet erinnert an Waldbeeren, geröstete Nüsse und Vanille. Im Abgang ist der körperstarke Rotwein samtig und nachhaltig.  
*Genießen Sie Biblia Chora zu dunklen Fleischgerichten.*

455. OENOTRIA GI Land 0.75l 39.00

In Kapandriti, nur eine halbe Stunde von Athen entfernt, entstand Oenotria Land. Ein organisch kultivierter Weinberg an den Ufern der Ägaischen See beliefert das Weingut mit natürlichen Rohstoffen für eine neue Generation von Weinen. Oenotria Gi entsteht aus dem unschlagbaren Duo CABERNET SAUVIGNON und AGIORGITIKO - ein Wein mit tiefroter dunkler Farbe. Im Geruch erblühen die Aromen von Gewürzen, geräuchertem Holz und Kirschen. Im Geschmack ist er vollmundig und bringt einen blumigen, an rote Pflaumen und Schokolade erinnenden Charakter hervor. Seine existenten und reifen Tannine veredeln ihn elegant mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack. *Oenotria Gi Land passt zu allem – den müssen wir einfach genießen!*

**CHAMPAGNER**

- Flasche -

---

282. POMMERY 65.00

**SEKT**

- Flasche -

---

279. Krimsekt, weiß 0.75l 35.90  
 280. Sekt Hausmarke, trocken/halbtrocken 0.75l 17.90  
 281. Piccolo 0.2l 7.90

**QUALITÄTS-WEISSWEINE**

-Flasche-

458. AMETYSTOS 0.75l 22.50

2006 in Brüssel mit Gold ausgezeichnet. Ein Klassiker der außergewöhnlich guten Weine aus Drama. Dank der Dominanz von SAUVIGNON BLANC und der diskreten Präsenz von SEMILLION und der ägäischen ASSYRTIKO hat er ein wunderbar intensives Aroma von exotischen Früchten.  
*Passt ideal zum Fisch.*

459. BIBLIA HORA 0.75l 26.00

Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Traube ASSYRTIKO und der aromatischen Rebsorte SAUVIGNON BLANC.  
Sehr klares, exotisches Fruchtroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert.  
Reich im Geschmack, erfrischend und hervorragend ausgewogen.  
*Passt zum Fisch, zu Vorspeisen und Salat.*

460. VIOGNIER 0.75l 32.00

Die Trauben für diesen außergewöhnlichen griechischen Wein der Domaine Gerovassiliou reifen in der Nähe des malerischen Dorfes Epanomie bei Thessaloniki.  
Er wird zu 100% aus der VIOGNIER-Traube hergestellt. Die Viognier von Gerovassiliou ist von goldgelber Farbe. Trockener, im Fass ausgebauter Weißwein mit Aprikosen-Aroma und leichter Tabaknote. Im Abgang ist er sanft und cremig und lang anhaltend.  
*Passt zum Fisch - oder einfach so zwischendurch.*

**QUALITÄTS-ROSÉWEINE**

-Flasche-

458. LAZARIDIS AMETHISTOS 0.75l 22.50

Trockener, mehrfach prämierter Rosé aus der CABARNET-SAUVIGNON-Rebe, von einem der renommiertesten Weingüter Griechenlands - dem Domaine Constantin Lazaridi.  
Ein Rosé mit heller, glänzend roter Farbe. Er zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Waldbeere. In Abgang präsentiert er sich reichhaltig und lang anhaltend.  
*Passt zu hellen Fleischsorten, insbesondere zu gegrilltem Geflügel.*

461. BIBLIA CHORA 0.75l 26.00

Rebsorte 100% SYRAH  
Biblia Chora Rose ist ein sehr lebendiger griechischer Roséwein mit intensiver Farbe.  
Die für die SYRAH-Traube typischen fruchtigen Aromen nach Erdbeere, Johannisbeere und Sauerkirsche harmonisieren sehr gut mit den verschiedenen würzigen Noten. Sanfte Tannine und eine gute Säurestruktur ermöglichen diesem körperreichen Rosé einen vollen fruchtigen und lang anhaltenden Abgang.  
*Wir empfehlen Biblia Chora zu allen Sommergerichten, hellem Fleisch oder einfach so zwischendurch...*

## MITTAGSKARTE

---

### Dienstag - Freitag

301. GYROS	traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, Reis und Salat	7.50
322. OMELETA	Gyros-Omelett an frischen Kräutern, Salat	7.50
302. STEKAKIA	Schweinelachs gegrillt auf Athenesauce <sup>5,3</sup> , Reis und Salat	7.90
324. SOUVLAKI	Fleischspieße in Athenesauce <sup>5,3</sup> , Reis und Salat	
303. PENELOPI	Hackfleisch gefüllt mit Käse, dazu Spiegelei, Reis und Salat	8.90
323. KOTOPOULO-KRASATO	Hähnchenfilet an Saisongemüse in Weinreduktion gebraten, Reis und Salat	8.90
305. KOTOPOULO	Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce <sup>6,3</sup> , Reis und Salat	8.90
307. HIRINI-FILETO	saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce <sup>5,3</sup> , Reis und Salat	9.90
308. MOUSAKA	Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme <sup>2,3</sup> , Reis und Salat	7.90
310. SIKOTI-KRASATO	Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce, Reis und Salat	8.90
311. SOLOMO	frische Lachsfilet-Spießchen an Saisongemüse-Cremesauce auf Spaghetti, dazu Salat	10.90
315. ARNI	Lammfleisch auf Champignoncreme im Backpapier, dazu Reis und Salat	8.90
317. PSARI-PIATO	die <i>Mittags-Fischkombination</i> : Scampis, Calamares und Muscheln gebraten in der Pfanne, Kräutersauce, Reis und Salat	9.90
319. KRITHARAKI me KIMA	Reisnudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce, dazu Salat	6.90
320. SPAGETTI KIMA	hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghetti in Tomatensauce, dazu Salat	6.90

Gern können wir Ihre EC-CARD entgegennehmen, leider jedoch keine CREDIT-Karten.

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

---

#### Angabe Zusatzstoffe

1- mit Farbstoff, 2- mit Stärke, 3- mit Milch/Sahne, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- mit Konservierungsstoffen, 6- mit Süßungsmitteln, 7- geschwefelt, 8- koffeinhaltig, 9- enthält Phenylalaninquelle, 10- chininhaltig, 11- mit Antioxidationsmittel

---

Um jedem Geschmack entgegen zu kommen, geben wir uns die größte Mühe.  
**Immer frisch zubereitet mit frischen Zutaten – das ist unser Rezept für Ihre Zufriedenheit.**