



RESTAURANT ATHENE

HERZLICH WILLKOMMEN
ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Freunde und Gäste,

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

Unsere traditionellen griechischen Gerichte mit mediterranem Flair werden nach Großmutter's Rezepten - leicht bekömmlich und frisch für Sie zubereitet. Dafür verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und Zutaten, erlesenes Olivenöl und exzellente Gewürze.

Neben griechischen Klassikern ist bei der Zusammenstellung unserer Gerichte viel Wert darauf gelegt, jedem Geschmack etwas bieten zu können.

„Kali Orexi – Guten Appetit“
wünscht

Familie Kapatselis
und das gesamte Team »Athene«

APERITIFS

APEROL	0.3 l	
ROSSATTO	0.3 l	
HUGO	0.3 l	
OUZO-FEIGE	2 cl	
RAMAZOTTI	2 cl	4 cl
GLAS SEKT	0.15 l	

SUPPEN

2. TOMATOSOUPA

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse^d

MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM

3. PITA

griechisches Pitabrot

4. MOUSSE TRILOGIE

Tzatziki^d, Taramas^b, Schafskäsemousse^d

5. TZATZIKI

griechischer Jogurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern

7. GRILL PEPERONI

mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

8. KOLOKITHAKIA

panierteⁱ Zucchini auf Tzatziki

9. MELITZANES

panierteⁱ Auberginen mit Tzatziki

10. SKORDOPSOMO

gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern

11. PIPERIA-FLORINIS

gefüllte Paprika mit Feta-Käse^d an feiner Tomatensauce

13. JEMISTA-MANITARIA

fein gefüllte frische Champignons^g an Champignoncreme^{d,4} mit Käse überbacken

14. DOLMADAKIA

hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauceⁱ

15. KEFTEDAKIA

Hackfleisch-Bällchenⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse^d

16. KRIA PIKILIA

Variation von kalten Vorspeisen^{d,b,5}

17. ZESTI PIKILIA

Kombination von warmen Vorspeisenⁱ
Zucchini, Auberginen, Saganaki - Keftedaki - Dolmadaki - Musaka

KÄSE

28. FETA LADORIGANI

marinierter Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl

29. HALUMI

gegrillter Zypriotischer Käse auf Tomaten
an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

30. TIROKAFTERI

Käsemousse mit Paprika Chilli

31. ZESTO TIRI

cremiger Käse, überbacken an Tomaten und Knoblauch

32. SAGANAKI

cremiger Käse, leicht paniertⁱ und knusprig gebraten

MEZEDES - FISCHVORSPEISEN

20. OKTAPODI vom GRILL

Magnum Oktopusⁿ gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat

22. TARAMA

Griechische Kaviarcreme^b

23. KALAMARAKIA

panierteⁱ Calamaresⁿ gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

24. MIDIA

knuspriges Muschelfleischⁿ meliertⁱ, Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

25. GARIDES

3 Scampiⁿ meliertⁱ in Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme^{ai}

52. THALASSINO

Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniertⁱ
Salat, Taramas und Kräutersauce

SALATE

45. TOMATO-SALATA

frische Tomaten mit Zwiebel und Olivenöl

35. HORIATIKI

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel,
Paprika, Oliven, Feta^d

36. GYROS-SALATA

Knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Salat

37. SALATA KOTOPOULO

Hähnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salat
auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion

38. SOLOMO SALATA

gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen^p auf Saison-Salat,
Kirschtomaten an Cashews^k-Balsamico-Emulsion

39. HALOUMISA

Trilogie - gegrillter zypriotischer Käse^d, Saison-Salat,
Ratatouille auf Cashews^k-Balsamico-Olivenöl-Emulsion

40. MIDIA SALATA

knusprig paniertesⁱ Muschelfleischⁿ an Saison-Salat und
Kräutersauce^{ai} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

67. GYROS

hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß,
mit Reis, Pommes und Tzatziki

69. SOUVLAKI

zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki

70. SOUTZUKI

hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki

71. BIFTEKI

Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip^d, Reis, Pommes,
Tzatziki

72. STEKAKI

Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki

73. FILETO-KOTOPOULO

Champignonsauce^{d,g} auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes

74. PSARONEFRI

Schweinefilet an feiner Metaxasauce^{g,d}, Reis, Pommes

75. FILETO-JEMISTO

frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse^d-Füllung
in Metaxasauce^{g,d} dazu Reis, Pommes

77. HIRINO-SOUVLAKI

Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse^d gefüllt, mit frischem
Gemüse an Champignonsauce^{d,g} dazu Reis, Pommes

81. THESSALONIKI-Teller

Scampiⁿ aus der Pfanne, Lammkoteletts vom Grill, Tarama^b
Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce^{6,a1}

82. GYROS-KALAMARI

knuspriges Gyros, Calamaresⁿ, Tzatziki, Reis, Pommes

83. SIKOTI

frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes

86. OUZO-Teller

Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes

87. HERMES-Teller

Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki,
Reis, Pommes

88. ARTHEMIS-Teller

Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki,
Reis, Pommes

89. RETSINA-Teller

Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes

91. ATHENE-Teller

Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros,
Tzatziki, Reis, Pommes

93. METEORA-Teller

Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce^{d,g}
Tzatziki, Reis, Pommes

GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

106. GYROS-SPAGHETTI

an Metaxasauce mit Käse^{d,gi} überbacken

107. GYROS-METAXA

Gyros in Metaxasauce^{d,g} überbacken

108. GYROS-KRITHARAKI

Reisnudeln in Metaxasauce^{d,gi} mit Käse überbacken

109./110. GYROS-KASERI-TIRI

Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce^{4,d,i}
überbacken mit Käse/Feta

112./113. STEKAKI-KASERI-TIRI

Schweinelachse in Athenesauce^{4,d,i}, mit Käse/Feta überbacken

114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI

saftige Hackfleischküchle in Athenesauce^{4,d,i}, mit Käse/Feta überbacken

117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI

Hähnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce^{4,d,i}

*** Bei den Gerichten Nr. 107-118 reichen wir Reis und Pommes dazu. ***

PARADOSIAKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

138. MOUSAKA

Auberginenaufbau mit hausgemachter Bèchamel-Creme^{d,i}

139. MAKARONIA

Spaghettiⁱ mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Käse^d

140. KRITHARAKI

Kritharakiⁱ auf Tomaten-Hackfleischsauce, mit Käse^d

141. KOTZI-MAKARONIA

Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus
und Spaghettiⁱ mit Käse^d überbacken

142. KOTZI-KRITHARAKI

Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reisnudelnⁱ,
mit Käse^d überbacken

147. ARNI BRIAMI

Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille
und feine Basilikum-Tomatensauce, Feta-Käse^d

131. BEKRI-MEZE

Schweinefiletshäppchen mit frischem Gemüse in
scharfer Chilli-Tomaten-Sauce^d, Reis, Pommes

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA

Spaghettiⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce, Käse^d

150. KRITHARAKI-TOMATA

Reisnudelnⁱ mit hausgemachter Tomatensauce, Käse^d

153. HORTOFAGOS

Knoblauchbrot^d, sautiertes frisches Gemüse,
Feta-Paprikaschote^d, Rosmarinkartoffeln

154. BRIAMI

hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce,
an Rosmarinkartoffeln und cremigem Käse^d

155. RATATOUILLE

Ratatouille mit cremigem Käse^d an Tomaten überbacken, Pommes und Reis

Alle Gerichte als SENIOREN - PORTION

abzüglich 2.00 EUR

RIND - MOUSKARI-GRILL

104. FILETAKIA-MAKARONIA

Feine Rinderfiletspitzen auf Spaghetti, frisches Gemüse und Tomaten

105. FILETO MOUSKARI

Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln

136. FILETO-ATHENE

Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce^{g,d,4}, Rosmarinkartoffeln

LAMM - ARNI-GRILL

100. PAIDAKIA

Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes

102. ARNI-FILETO

Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes

PFANNE

123. FILETO ME VOTANA

Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln

127. FILETO-MANITAROSALTZA

Lammfilets an Champignon-Cremesauce^{d,g} auf Rosmarinkartoffeln

124. SIKOTI KRASATO

Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce

125. KOTOPULO-FILETO

Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert

GRILL-PLATTEN

Platten für 2 - 4 oder mehr Personen

98. ATHENE (2 Personen)

Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, Lammfilets Gyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat

99. OLIMPIA (4 Personen)

Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, Gyros Tzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat

KINDERGERICHTE
(Kinder bis 13 Jahre)

701. GORMITI

Hähnchenbrustfilet paniertⁱ, Pommes^d, Krautsalat und Apfelmus⁵

703. MICKY MAUS

Gyros mit Krautsalat, Pommes und Apfelmus

705. PIPI LANGSTRUMPF

Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus

706. DONALD DUCK

Spaghettiⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse^d

707. ANASTASIA

Reisnudelnⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse^d

PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER

Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse,
verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce, Knoblauchkartoffeln

54. GLOSSES

Atlantikzungen-Filet^b in der Pfanne meliertⁱ, knusprig gebraten
auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce^{6,a,i}

57. GARIDES

Scampisⁿ aus der Pfanne meliertⁱ, serviert an Rosmarinkartoffeln, Kräutersauce^{6,a,i}

58. SCAMPIS-SPAGETTHI

feine Spaghettiⁱ mit sautierten Scampisⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce^d

59. SOLOMO-SPAGETTHI

Frisches Lachsfilet^b- Saisongemüse-Spagetthi in feine Tomaten-Dill-Cremesauce^d

60. SOLOMOS

gegrilltes frisches Lachsfilet^b, Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce^{6,a,i}

61. SOLOMOS-TIGANIA

Frisches Lachsfilet^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse,
Kräutercreme^{6,a,i} und Rosmarinkartoffeln

62. KALAMARIA

Calamaresⁿ meliertⁱ, knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis,
Fischsauce^{6,a,i}

63. PSAROPATELA

Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamares,
Muschelnⁿ, Atlantikzungenfilet^b meliertⁱ, Rosmarinkartoffeln und Fischsauce^{6,a,i}

*** Zu allen Fischgerichten reichen wir Salat. ***

Besonderes vom Mittelmeer

QUALITÄTS WEINE - offen

0.25 l

Techni Alipias Weis P.G.I. Drama
Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%

Techni Alipias Rose - P.G.I. Drama
Syrah 40% - Merlot 15% - Sangiovese 15% -
Nebbiolo 15% - Cabernet Sauvignon 15%

Techni Alipias Rot - P.G.I. Drama
Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%

QUALITÄTS WEINE - WEISS

0.75 l

Techni Alipias
P.G.I. Drama
Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%

Techni Malagousia
P.G.I. Macedonia
Malagousia 100%

Idisma Drios Chardonnay
P.G.I. Drama
Chardonnay 100%

Idisma Drios Assyritiko
P.G.I. Drama
Assyritiko 100%

BIBLIA HORA
Pangeo-Dramas
Assyritiko 40% - Sauvignon Blanc 60%

VIOGNIER
Epanomie-Thessaloniki
Viognier 100%

QUALITÄTS WEIN - ROSÉ

0.75 l

Techni Alipias Rose
P.G.I. Drama

QUALITÄTS WEINE - ROT

0.75 l

Grand Reserve Naussa
P.G.I. Naussa
Xinomavro 100%

Techni Alipias
P.G.I. Drama
Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%

Idrisma Drios Merlot
P.G.I. Drama
Merlot 100%

Idrisma Drios Shyrah
P.G.I. Drama
Syrah 100%

Amethystos Lazaridi
P.G.I. Drama
Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20%
Agrorgitiko 10%

Oinotria Gi Land
P.G.I. Athen
Cabernet Sauvignon 90% - Agrorgitiko 10%

Touriga Nacional
P.G.I. Drama
Touriga Nacional 100%

XIMA KRASI - WEISSWEIN

192. ATHOS trocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l
196. Imiglykos lieblich	0.25 l 0.5 l 1.0 l
204. Makedonikos halbtrocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l
199. Samos Dessert-Likörwein	0.25 l 0.5 l 1.0 l
195. Retsina geharzter Wein	0.25 l 0.5 l 1.0 l
451. Retsina KECHRIBARI Flasche	0.5 l
201. Weinschorle	0.25 l 0.5 l 1.0 l

XIMA KRASI - ROSÉWEIN

194. ATHOS trocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l
198. Imiglykos lieblich	0.25 l 0.5 l 1.0 l
206. Makedonikos halbtrocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l

XIMA KRASI - ROTWEIN

193. ATHOS trocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l
197. Imiglykos lieblich	0.25 l 0.5 l 1.0 l
205. Makedonikos halbtrocken	0.25 l 0.5 l 1.0 l

SEKT

505. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Glas 0,15 l
280. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Flasche 0,75 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

213. Coca Cola	0.2 l	0.4 l
175. Pepsi ^{8,1,11}	0.2 l	0.4 l
517. Cola light ^{8,9,11}	0.2 l	0.4 l
176. Miranda ^{1,11}	0.2 l	0.4 l
177. Sprite ^{1,11}	0.2 l	0.4 l
178. Spezi ^{8,1,11}	0.2 l	0.4 l
179. Bitter Lemon ¹⁰	0.2 l	0.4 l
180. Tonic Water ¹⁰	0.2 l	0.4 l
181. Ginger Ale ¹⁰	0.2 l	0.4 l
Wildberry Schweppes	0.2 l	0.4 l
182. Mineralwasser	0.2 l	0.4 l
514. Stilles Wasser	0.2 l	0.4 l
183. Kirschsaff Granini	0.2 l	0.4 l
184. Grapefruitsaff Granini	0.2 l	0.4 l
185. Ananassaff Granini	0.2 l	0.4 l
186. Bananensaff Granini	0.2 l	0.4 l
188. Orangensaff Granini	0.2 l	0.4 l
189. Apfelsaff Granini	0.2 l	0.4 l
Erdbeersaff	0.2 l	0.4 l
509. Kiba	0.2 l	0.4 l
191. Apfelschorle	0.2 l	0.4 l
212. Kirschschorle	0.2 l	0.4 l
215. Grapefruitschorle	0.2 l	0.4 l
500. Selters Mineralwasser		0.75 l
506. Selters Wasser medium		0.75 l
507. Selters Gourmet Pur		0.75 l

BIER

202. Mythos	0.3 l	0.5 l
167. Radeberger vom Fass	0.25 l	0.4 l
168. Freiburger Schwarzbier vom Fass	0.3 l	0.5 l
169. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0.3 l	0.5 l
170. Schöfferhofer Weizen -kristall-		0.5 l
171. Schöfferhofer Weizen -dunkel-		0.5 l
524. Schöfferhofer Hefeweizen -alkoholfrei-		0.5 l
172. Radler	0.25 l	0.4 l
203. Banane-Weizen		0.5 l
504. Diesel ⁹ (Bier-Cola)		0.4 l

WARME GETRÄNKE

159. Mokka (Griechischer Kaffee) ⁸		
160. Tasse Kaffee ⁸		
161. Espresso ⁸		
515. Espresso ⁸ doppelt		
518. Cappuccino ^{8,3}		
516. Milchkaffee ^{8,3}		
513. Latte Macchiato ^{8,3}		
163. Tee (verschiedene Sorten)		
166. Glühwein		
165. Kakao		

MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag – 11.30 - 14.30 Uhr

301. GYROS

traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki,
Reis und Salat

304. GYROS-SPAGHETTI

an Metaxasauce mit Käse^{d,g,i} überbacken

309. GYROS-KRITHARAKI

Reisnudeln in Metaxasauce^{d,g,i} mit Käse überbacken

312. GYROS-HORIATIKI

Gyros auf Griechischem Salat, Tzatziki

322. OMELETA

Gyros-Omelett^{a,d} an frischen Kräutern, Salat

302. STEKAKIA

Schweinelachs gegrillt auf Metaxasauce^{g,d,i}, Reis und Salat

324. SOUVLAKI

Fleischspieße in Metaxasauce^{g,d,i} Reis und Salat

303. PENELOPE

Hackfleisch gefüllt mit Käse^d, dazu Spiegelei^a, Reis und Salat

305. KOTOPOULO

Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce^{d,i}, Reis und Salat

307. HIRINI-FILETO

saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce^{d,g,i} Reis und Salat

308. MOUSAKA

Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme^{d,i}
Reis und Salat

310. SIKOTI-KRASATO

Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce,
Reis und Salat

325. BRIAMI

Ratatouille – Frisches Gemüse aus dem Backofen an Feta-Käse^d
auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis

317. PSARI-PIATO

Scampi, Calamares und Muschelnⁿ meliert in der Pfanne,
Kräutersauce^{a,l,6}, Reis und Salat

320. SPAGHETTI-KIMA

hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghettiⁱ in Tomatensauce,
dazu Salat

Liebe Freunde
unserer griechischen Gastlichkeit!

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns,
Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

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

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

P.S.
Unser Gutschein
zum Verschenken...



... vielleicht bei passender Gelegenheit an Ihre Lieben oder guten Freunde.

Angabe Zusatzstoffe

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

Allergene

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a - Eier | h - Erdnüsse |
| b - Fisch | i - Glutenhaltiges Getreide |
| c - Krebstiere | j - Lupine |
| d - Milch | k - Schalenfrüchte |
| e - Sellerie | l - Senf |
| f - Sesamsamen | m - Sojabohnen |
| g - Schwefeldioxid und Sulphite | n - Weichtiere |