



A RESTAURANT ATHENE

HERZLICH WILLKOMMEN
ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Freunde und Gäste,

seit 1996 in Frankenberg heimisch, freuen wir uns ganz besonders, dem 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



 **MITTAGSKARTE** 
Dienstag - Freitag - 11.30 - 14.30 Uhr

301. GYROS	10.50
traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, Reis und Salat	
304. GYROS-SPAGHETTI	10.50
an Metaxasauce mit Käse ^{d,gi} überbackene	
309. GYROS-KRITHARAKI	10.50
Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,gi} mit Käse überbacken	
312. GYROS-HORIATIKI	10.50
Gyros auf Griechischem Salat, Tzatziki	
322. OMELETA	10.90
Gyros-Omelett ^{a,d} an frischen Kräutern, Salat	
302. STEKAKIA	10.90
Schweinelachs gegrillt auf Metaxasauce ^{d,gi} , Reis und Salate	
324. SOUVLAKI	10.90
Fleischspieße in Metaxasauce ^{d,gi} , Reis und Salat	
303. PENELOPE	12.90
Hackfleisch gefüllt mit Käse ^d , dazu Spiegelei ^o , Reis und Salat	
305. KOTOPOULO	13.50
Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce ^{d,i} , Reis und Salat ⁵	
307. HIRINI-FILETO	13.50
saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce ^{a,d,i} , Reis und Salat	
308. MOUSAKA	10.90
Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme ^{d,i} , Reis und Salats	
310. SIKOTI-KRASATO	12.90
Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce, Reis und Salat	
325. BRIAMI	10.90
Ratatouille - Frisches Gemüse aus dem Backofen an Feta-Käse ^d auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis	
317. PSARI-PIATO	13.90
Scampi, Calamares und Muscheln ⁿ meliert ⁱ in der Pfanne, Kräutersauce ^{a1,6} , Reis und Salat	
320. SPAGHETTI-KIMA	8.90
hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghetti ⁱ in Tomatensauce, dazu Salat	

✂ ✂ APERITIFIS ✂ ✂

APEROL	0,3l			7.20
ROSSATTO	0,3l			7.20
HUGO	0,3l			7.20
OUZO-FEIGE	2cl			3.90
RAMAZOTTO	2cl	3.00	4cl	5.90
GLAS SEKT	1,5dl			5.50

✂ ✂ SUPPEN ✂ ✂

2. TOMATOSOUPA 6.50
 Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse^d



✂ ✂ MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM ✂ ✂

3. PITA 3.00
griechisches Pitabrot
4. MOUSSE TRILOGIE 7.90
Tzatziki^d, Taramas^b, Schafskäsemousse^d
5. TZATZIKI 5.90
griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern
7. GRILL PEPERONI 6.90
mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette
8. KOLOKITHAKIA 8.50
panierteⁱ Zucchini auf Tzatziki
9. MELITZANES 8.50
panierte Auberginen mit Tzatziki
10. SKORDOPSOMO 6.20
gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern
11. PIPERIA-FLORINIS 10.50
gefüllte Paprika mit Feta-Käse^d an feiner Tomatensauce
- .13. JEMISTA-MANITARIA 10.50
fein gefüllte frische Champignons^g an Champignoncreme^{d,4} mit Käse überbacken
14. DOLMADAKIA 7.90
hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauceⁱ
15. KEFTEDAKIA 7.90
Hackfleisch-Bällchenⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse^d
16. KRIA PIKILIA 15.50
Variation von kalten Vorspeisen^{d,b,5}
17. ZESTI PIKILIA 17.50
Kombination von warmen Vorspeisenⁱ Zucchini, Auberginen, Saganaki - Kefte-daki - Dolmadaki - Musaka



✂ ✂ KÄSE ✂ ✂



- | | |
|--|------|
| 28. FETA LADORIGANI
marinierter Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl | 7.90 |
| 29. HALUMI
gegrillter Zypriotischer Käse auf Tomatenan Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette | 8.50 |
| 30. TIROKAFTERI
Käsemousse mit Paprika Chilli | 7.90 |
| 31. ZESTO TIRI
cremiger Käse, überbacken an Tomaten und Knoblauch | 8.90 |
| 32. SAGANAKI
cremiger Käse, leicht paniert ⁱ und knusprig gebraten | 8.90 |

✂ ✂ MEZEDES - FISCHVORSPEISEN ✂ ✂

- | | |
|--|-------|
| 20. OKTAPODI vom GRILL
Magnum Oktopus ⁿ gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat | 23.90 |
| 22. TARAMA
Griechische Kaviarcreme ^b | 6.90 |
| 23. KALAMARAKIA
panierte ⁱ Calamares ⁿ gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al} | 10.50 |
| 24. MIDIA
knuspriges Muschelfleisch ⁿ meliert ⁱ , Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al} | 8.90 |
| 25. GARIDES
3 Scampi ⁿ meliert ⁱ in Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme ^{al} | 13.50 |
| 52. THALASSINO
Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniert ⁱ Salat, Taramas und Kräutersauce | 17.90 |



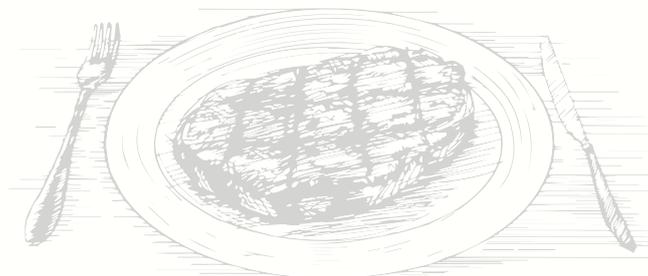
✂ ✂ SALATE ✂ ✂

- | | |
|---|-------|
| 45. TOMATO-SALATA
frische Tomaten mit Zwiebel und Olivenöl | 7.50 |
| 35. HORIATIKI
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven, Feta ^d | 11.90 |
| 36. GYROS-SALATA
Knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Salat | 14.90 |
| 37. SALATA KOTOPOULO
Hühnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salatauf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion | 15.90 |
| 38. SOLOMO SALATA
gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen ^b auf Saison-Salat, Kirschtomaten an Cashews ^k -Balsamico-Emulsion | 15.90 |
| 39. HALOUMISA
Trilogie - gegrillter zypriotischer Käse ^d , Saison-Salat, Ratatouille auf Cashews ^k -Balsamico-Olivenöl-Emulsion | 14.90 |
| 40. MIDIA SALATA
knusprig paniertes ⁱ Muschelfleisch ⁿ an Saison-Salat und Kräutersauce ^{al} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette | 14.50 |



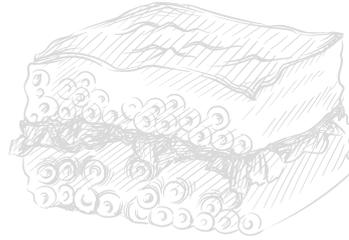
✂ KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL ✂

67. GYROS hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Reis, Pommes und Tzatziki	15.90
69. SOUVLAKI zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	15.90
70. SOUTZUKI hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki	15.50
71. BIFTEKI Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip ^d , Reis, Pommes, Tzatziki	17.90
72. STEKAKI Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	16.90
73. FILETO-KOTOPOULO Champignonsauce ^{d,g} auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes	18.50
74. PSARONEFRI Schweinefilet an feiner Metaxasauce ^{g,d} , Reis, Pommes	19.50
75. FILETO-JEMISTO frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse ^d -Füllung in Metaxasauce ^{g,d} dazu Reis, Pommes	23.50
77. HIRINO-SOUVLAKI Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse ^d gefüllt, mit frischem Gemüse an Champignonsauce ^{d,g} dazu Reis, Pommes	20.90
81. THESSALONIKI-Teller Scampi ⁿ aus der Pfanne, Lammkoteletts vom Grill, Tarama ^b Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce ^{6,a,l}	24.50
82. GYROS-KALAMARI knuspriges Gyros, Calamares ⁿ , Tzatziki, Reis, Pommes	17.90
83. SIKOTI frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes	15.90
86. OUZO-Teller Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	18.50
87. HERMES-Teller Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	18.50
88. ARTHEMIS-Teller Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	19.50
89. RETSINA-Teller Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	18.90
91. ATHENE-Teller Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	22.50
93. METEORA-Teller Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce Tzatziki, Reis, Pommes	19.90



✂ GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN ✂

106. GYROS-SPAGHETTI an Metaxasauce mit Käse ^{d,gi} überbacken	16.50
107. GYROS-METAXA Gyros in Metaxasauce ^{d,g} überbacken	17.50
108. GYROS-KRITHARAKI Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,gi} mit Käse überbacken	16.50
109./110. GYROS-KASERI-TIRI Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce ^{4,di} überbacken mit Käse/Feta	17.90
112./113. STEKAKI-KASERI-TIRI Schweinelachse in Athenesauce ^{4,di} , mit Käse/Feta überbacken	18.50
114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI saftige Hackfleischküchle in Athenesauce ^{4,di} , mit Käse/Feta überbacken	17.90
117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI Hühnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce ^{4,di}	19.50



*** Bei allen Gerichten reichen wir Reis und Pommes dazu. ***

✂ PARADOSIAKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE ✂

138. MOUSAKA Auberginenaufbau mit hausgemachter Béchamel-Creme ^{d,i}	16.50
139. MAKARONIA Spaghetti ⁱ mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Käse ^d	14.50
140. KRITHARAKI Kritharaki ⁱ auf Tomaten-Hackfleischsauce, mit Käse ^d	14.50
141. KOTZI-MAKARONIA Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus und Spaghetti ⁱ mit Käse ^d überbacken	18.90
142. KOTZI-KRITHARAKI Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reisnudeln ⁱ , mit Käse ^d überbacken	18.90
147. ARNI BRIAMI Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille und feine Basilikum-Tomatensauce, Feta-Käse ^d	19.50
131. BEKRI-MEZE Schweinefiletshäppchen mit frischem Gemüse in scharfer Chilli-Tomaten-Sauce ^d , Reis, Pommes	19.50

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA	12.90
Spaghetti ⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	
150. KRITHARAKI-TOMATA	12.90
Reisnudeln ⁱ mit hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	
153. HORTOFAGOS	16.90
Knoblauchbrot ^d , sautiertes frisches Gemüse, Feta-Paprikaschote ^d , Rosmarinkartoffeln	
154. BRIAMI	16.50
hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce, an Rosmarinkartoffeln und cremigem Käse ^d	
155. RATATOUILLE	16.50
Ratatouille mit cremigem Käse an Tomaten überbacken, Pommes und Reis	



Alle Gerichte als SENIOREN-PORTION
abzüglich 2.00 EUR

Gästeinfo

Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten
kein Problem ...

Kostenpauschale je **Kleine Verpackung 0.50 ct**
Große Verpackung 1.00 Eur

Umtausch: Jeder Wunsch wird Erfüllt!

Griechischer Salat	1.50
Kartoffeln aus dem Backofen	1.50
Briami	2.50

✂ RIND - MOUSKARI-GRILL ✂

105. FILETO MOUSKARI	30.90
Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln	
136. FILETO-ATHENE	32.90
Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce ^{9,d,4} , Rosmarinkartoffeln	
104 FILETAKIA-MAKARONIA	19.90
Rinderfilet Spaghetti-Frische Tomaten-Gemüse	

✂ LAMM - ARNI-GRILL ✂

100. PAIDAKIA	22.50
Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes	
102. ARNI-FILETO	28.90
Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	

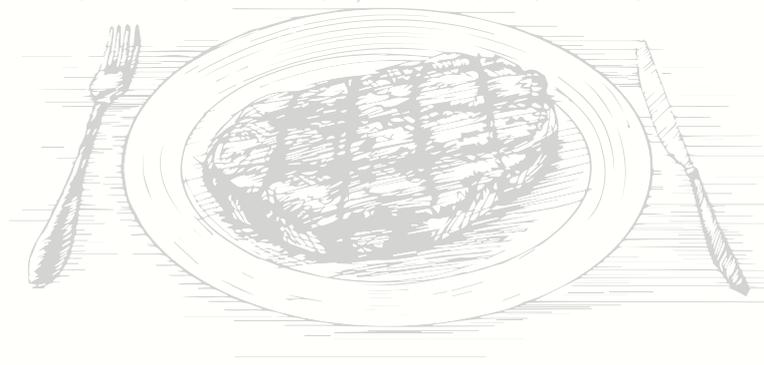
✂ PFANNE ✂

123. FILETO MEME VOTANA	30.90
Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln	
127. FILETO-MANITAROSALTZA	29.90
Lammfilets an Champignon-Cremesauce ^{d,9} auf Rosmarinkartoffeln	
124. SIKOTI KRASATO	17.50
Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce	
125. KOTOPULO-FILETO	19.50
Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert	

✂ GRILL-PLATTEN ✂

Platten für 2-4 oder mehr Personen

98. ATHENE 2per	95.00
Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, LammfiletsGyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat	
99. OLIMPIA 4per	99.00
Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, GyrosTzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat	



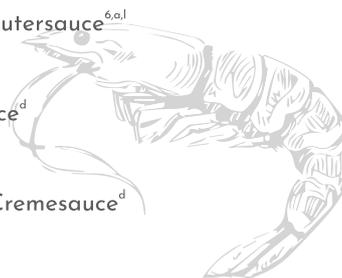
KINDERGERICHTE (Kinder bis 13 Jahre)

701. GORMITI Hähnchenbrustfilet paniert ⁱ , Pommes ^d , Krautsalat und Apfelmus ⁵	8.50
703. MICKY MAUS Gyros mit Krautsalat, Pommes ^d und Apfelmus ⁵	7.50
705. PIPI LANGSTRUMPF Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus ⁵	7.90
706. DONALD DUCK Spaghetti ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	6.90
707. ANASTASIA Reisnudeln ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	6.90
Für Erwachsene Aufschlag bei Kindergerichten	3.00



PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse, verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce, Knoblauchkartoffeln	19.50
54. GLOSSES Atlantikzungen-Filet ^b in der Pfanne meliert ⁱ , knusprig gebraten auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,l}	18.90
57. GARIDES Scampis ⁿ aus der Pfanne meliert ⁱ , serviert an Rosmarinkartoffeln, Kräutersauce ^{6,a,l}	23.90
58. SCAMPIS-SPAGHETTI feine Spaghetti ⁱ mit sautierten Scampis ⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce ^d	23.90
59. SOLOMO-SPAGHETTI Frisches Lachsfilet ^b - Saisongemüse-Spaghetti in feine Tomaten-Dill-Cremesauce ^d	23.90
60. SOLOMOS gegrilltes frisches Lachsfilet ^b , Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,l}	21.90
61. SOLOMOS-TIGANIA Frisches Lachsfilet ^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse, Kräutercreme ^{6,a,l} und Rosmarinkartoffeln	23.90
62. KALAMARIA Calamares ⁿ meliert ⁱ , knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis, Fischsauce ^{6,a,l}	18.50
63. PSAROPATELA Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamares, Muscheln ⁿ , Atlantikzungenfilet ^b meliert ⁱ , Rosmarinkartoffeln und Fischsauce ^{6,a,l}	24.50



- 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%

8.50

Techni Alipias Rose - P.G.I. Drama
Syrah 40% - Merlot 15% - Sangiovese15% -
Nebbiolo15% - Cabernet Sauvignon15%

8.50

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

9.50

QUALITÄTS WEINE - WEISS

0.75 l

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

25.00

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

26.00

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

26.00

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

26.00

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

37.00

VIOGNIER Epanomie-Thessaloniki
Viognier 100%

49.00

OVILOS Pangeo-Dramas
Assyritiko 50% - Semillon 50%

60.00

QUALITÄTS WEIN - ROT

0.75 l

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

24.00

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

28.00

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

27.00

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

49.00

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

65.00

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

59.00

Oinotria Gi Land BIO Drama
Syrah 90% - Agrorgitiko 10%

120.00

QUALITÄTS WEIN - ROSÉ

0.75 l

Techni Alipias Rose P.G.I. Drama

25.00



✂ ✂ *Besonderes vom Mittelmeer* ✂ ✂

XIMA KRASI - WEISSWEIN

192. ATHOS trocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
196. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
204. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
199. Samos Dessert-Likörwein	0.25 l	7.90
	0.50 l	15.50
	1.00 l	28.00
195. Retsina geharzter Wein	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
451. Retsina KECHRIBARI Flasche	0.50 l	11.50
201. Weinschorle	0.25 l	5.20
	0.50 l	9.50
	1.00 l	19.50

XIMA KRASI - ROSÉWEIN

194. ATHOS trocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
198. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
206. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00

XIMA KRASI - ROTWEIN

193. ATHOS trocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
196. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00
205. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.80
	0.50 l	10.90
	1.00 l	21.00



SEKT

505. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken Glas	0.15 l	5.50
280. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken Flasche	0.75 l	24.90

✂ ✂ Alkohlfreie Getränke ✂ ✂

213. Coca Cola	0.20	2.70	0.40	4.70
175. Pepsi ^{8,11}	0.20	2.50	0.40	4.60
517. Cola light ^{4,8,9,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
176. Miranda ¹¹	0.20	2.50	0.40	4.60
177. Sprite ¹¹	0.20	2.50	0.40	4.60
178. Spezi ^{8,11}	0.20	2.50	0.40	4.60
179. Bitter Lemon ¹⁰	0.20	3.00	0.40	4.90
180. Tonic Water ¹⁰	0.20	3.00	0.40	4.90
181. Ginger Ale ¹⁰	0.20	3.00	0.40	4.90
182. Mineralwasser	0.20	2.50	0.40	4.00
514. Stilles Wasser	0.20	2.50	0.40	4.00
183. Kirschsafft	0.20	3.00	0.40	4.90
184. Grapefruitsaft	0.20	3.00	0.40	4.90
185. Ananassaft	0.20	3.00	0.40	4.90
186. Bananensaft	0.20	3.00	0.40	4.90
188. Orangensaft	0.20	3.00	0.40	4.90
189. Apfelsaft	0.20	3.00	0.40	4.90
509. Kiba	0.20	3.00	0.40	4.90
191. Apfelschorle	0.20	2.90	0.40	4.90
212. Kirschschorle	0.20	2.90	0.40	4.90
215. Grapefruitschorle	0.20	2.90	0.40	4.90

500. Selters Mineralwasser			0.75	6.90
506. Selters Wasser medium			0.75	6.90
507. Selters Gourmet Pur			0.75	6.90

BIER

202. Mythos	0.25	3.70	0.50	5.50
167. Radeberger vom Fass	0.25	3.10	0.40	4.70
168. Freiburger Schwarzbier vom Fass	0.30	3.50	0.50	4.90
169. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0.30	3.70	0.50	4.90
170. Schöfferhofer Weizen -kristall-	0.30		0.50	4.90
171. Schöfferhofer Weizen -dunkel-	0.30		0.50	4.90
524. Schöfferhofer Hefeweizen -alkoholfrei-	0.30		0.50	4.90
172. Radler	0.25	3.50	0.40	4.50
173. Freiburger alkoholfrei	0.33	3.50		
174. Cola-Weizen			0.50	4.90
203. Banane-Weizen			0.50	5.20
504. Diesel ⁹ (Bier-Cola)			0.50	4.90
510. Alk.-Frei Radler			0.50	4.90

WARME GETRÄNKE

202. Mokka (Griechischer Kaffee) ⁸				3.00
167. Tasse Kaffee ⁸				2.90
168. Espresso ⁸				2.90
169. Espresso ⁸ doppelt				4.50
170. Cappuccino ^{8,3}				4.20
171. Milchkaffee ^{8,3}				4.20
524. Latte Macchiato ^{8,3}				4.90
172. Tee (verschiedene Sorten)				3.90
173. Glühwein				5.90
174. Kakao				4.00





A RESTAURANT ATHENE

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.

Angaben Zusatzstoffe

1- mit Farbstoffl
2- mit Stärke
3- mit Milch/Sahne
4- mit Geschmacksverstärker
5- mit Konservierungstoffen
6- mit Süßungsmitteln

7- geschwefelt
8- koffeinhaltig
9- enthält Phenylalaninquelle
10- chininhaltig
11- mit Antioxidationsmittel

a - Eier
b - Fisch
c - Krebstiere
d - Milch
e - Sellerie
f - Sesamsamen
g - Schwefeldioxid und Sulphite

h - Erdnüsse Glutenhaltiges
i - Getreide
j - Lupine
k - Schalenfrüchte
l - Senf
m - Sojabohnen
n - Weichtiere

