



A RESTAURANT ATHENE

RESTAURANT ATHENE

XX HERZLICH WILLKOMMEN XX
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 Großmutters 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



××× APERITIFIS ×××

APEROL	0,3l	7.50
ROSSATTO	0,3l	7.50
LILETT	0,3l	7.50
OUZO-FEIGE	2cl	4.50
RAMAZOTTO	2cl	3.50
GLAS SEKT	1,5dl	4cl 6.50 6.50

××× SUPPEN ×××

2. TOMATOSOUPA	6.90
Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse ^d	



MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM

3. PITA	3.30
griechisches Pitabrot	

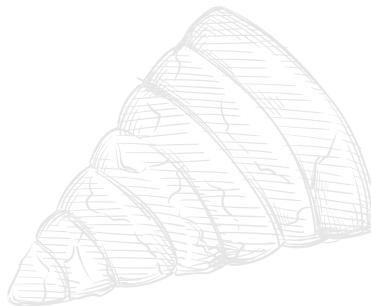


4. MOUSSE TRILOGIE	8.50
Tzatziki ^d , Taramas ^b , Schafskäsemousse ^d	

5. TZATZIKI	6.90
Selbsgemachter griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	

7. PEPPERONI	7.90
mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	

8. KOLOKITHAKIA	9.50
panierte ⁱ Zucchini auf Tzatziki	



9. MELITZANES	9.50
panierte Auberginen mit Tzatziki	

10. SKORDOPSOMO	6.90
gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	

18. BRUSCHETA	8.50
Belegte Brot Tomaten Basilikum	

13. JEMISTA-MANITARIA	12.50
fein gefüllte frische Champignons ^g an Champignoncreme ^{d,4} mit Käse überbacken	

14. DOLMADAKIA	9.50
hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauce ⁱ	

15. KEFTEDAKIA	9.50
Hackfleisch-Bällchen ⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse ^d	

16. KRIA PIKILIA-Vegetarisch	17.50
Variation von kalten Vorspeisen ^{b,5}	

17. ZESTI PIKILIA	18.90
Kombination aus warmen Vorspeisen ⁱ : Zucchini, Auberginen, Saganaki, Keftedaki, Dolmadaki und Mousaka	

KÄSE

28. FETA LADORIGANI	8.50
Schäfskäse-Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl	
29. HALUMI	11.90
gegrillter Zypriotischer Käse auf Tomaten an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	
30. TIROKAFTERI	8.50
Käsemousse mit Paprika - Chilli	
31. ZESTO TIRI	9.50
cremiger Käse, überbacken an Tomaten und Knoblauch	
32. SAGANAKI	9.50
Cremiger Käse, leicht paniert ⁱ und knusprig gebraten	
27. KATSIKI-ZIEGENKÄSE	12.50
Ziegenkäse auf frische Kräutersalat-Honig-Sesam-trockene fruchte	



MEZEDES - FISCHVORSPEISEN

22. TARAMA	6.90
Griechische Kaviarcreme ^b	
23. KALAMARAKIA	12.50
panierte ⁱ Calamaris ⁿ , dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{o,l}	
24. MIDIA	9.50
knuspriges Muschelfleisch ⁿ meliert ⁱ , dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{o,l}	
25. GARIDES	14.90
3 Scampis ⁿ in der Pfanne meliert ⁱ , dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{o,l}	
26. COPA GARIDES	16.90
Scampis ⁿ mit Kräuter-Tomaten-Schafskäse in der Pfanne zubereitet	
52. THALASSINO	19.90
Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniert ⁱ , Salat, Taramas und Kräutersauce	



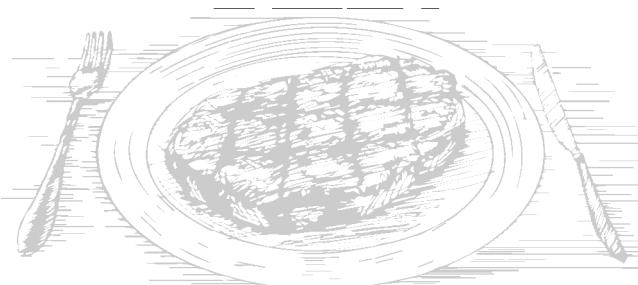
SALATE

45. TOMATO-SALATA	8.50
frische Tomaten mit Zwiebel und Olivenöl	
35. HORIATIKI	13.50
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven und Feta ^d	
36. GYROS-SALATA	16.50
knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Bauernsalat	
37. SALATA KOTOPOULO	17.50
Hühnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salat auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion	
38. SOLOMO SALATA	17.50
gegrillte frische Lachsfilet-Stückchen ^b auf Saison-Salat, Kirschtomaten an Kaschews ^k Balsamico-Emulsion	
39. HALOUMISA	16.50
Trilogie - gebrillter zypriotischer Käse ^d , Saison-Salat, Ratatouille auf Kaschews ^k in Balsamico-Olivenöl-Emulsion	
40. MIDIA SALATA	16.50
knusprig paniertes ⁱ Muschelfleisch ⁿ an Saison-Salat und Kräutersauce ^{o,l} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	



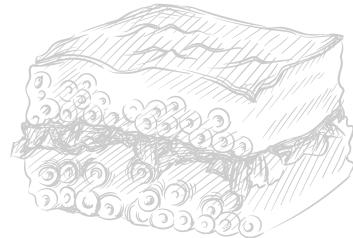
◇◇◇ KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL ◇◇◇

.67. GYROS	17.90
hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Reis, Pommes und Tzatziki	
69. SOUVLAKI	18.50
zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes und Tzatziki	
70. SOUTZUKI	17.90
hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes und Tzatziki	
71. BIFTEKI	19.90
Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip ^d , Reis, Pommes und Tzatziki	
73. FILETO-KOTOPOULO	20.50
Champignonsauce ^{dg} auf Hähnchenbrustfilet, Reis und Pommes	
74. PSARONEFRI	21.90
Schweinefilet an feiner Metaxasauce ^{g,d} , Reis und Pommes	
.75. FILETO-JEMISTO	26.50
frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse ^d -Füllung in Metaxasauce ^{g,d} dazu Reis und Pommes	
81. THESSALONIKI-Teller	27.90
Scampis ⁿ aus der Pfanne, Lammkoteletts vom Grill, Tarama ^b , Reis, Pommes und Kräuter-Knoblauch-Sauce ^{6,al}	
82. GYROS-CALAMARI	19.50
knuspriges Gyros, Calamaris ⁿ , Tzatziki, Reis und Pommes	
83. SIKOTI	17.90
frische Rinderleber, Tzatziki, Reis und Pommes	
86. OUZO-Teller	20.50
Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis und Pommes	
87. HERMES-Teller	20.50
Rinderleber, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis und Pommes	
88. ARTHEMIS-Teller	21.90
Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis und Pommes	
89. RETSINA-Teller	20.90
Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis und Pommes	
91. ATHENE-Teller	24.90
Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet, Souvlaki, Soutzuki, Gyros, Tzatziki, Reis und Pommes	
93. METEORA-Teller	22.90
Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce Tzatziki, Reis und Pommes	



××× GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN ×××

106. GYROS-SPAGHETTI	18.50
an Metaxasauce mit Käse ^{d,g,i} überbacken	
107. GYROS-METAXA	19.50
Gyros in Metaxasauce ^{d,g} überbacken	
108. GYROS-KRITHARAKI	18.50
Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,g,i} mit Käse überbacken	
109./110. GYROS-KASERI-TIRI	19.90
Giros in feiner hausgemachter Athenesauce ^{d,g,i} überbacken mit Käse/Feta	
114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI	19.90
saftige Hackfleischküchle in Athenesauce ^{d,g,i} , mit Käse/Feta überbacken	
117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI	21.90
Hühnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce ^{d,g,i}	



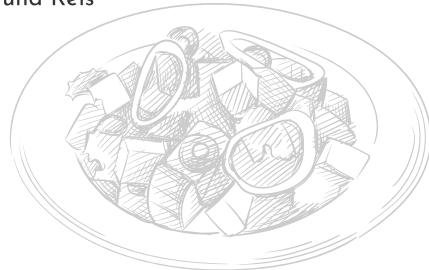
*** Bei allen Gerichten reichen wir Salat Reis und Pommes dazu. ***

××× PARADOSIKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE ×××

138. MOUSAKA	18.50
Auberginenaufauflauf mit hausgemachter Béchamel-Creme ^{d,i}	
139. MAKARONIA-KIMA	15.90
Spaghetti ⁱ mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Käse ^d	
140. KRITHARAKI-KIMA	15.90
Kritharaki ⁱ auf Tomaten-Hackfleischsauce mit Käse ^d	
141. KOTZI-MAKARONIA	21.90
Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus und Spaghetti ⁱ mit Käse ^d überbacken	
142. KOTZI-KRITHARAKI	21.90
Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus und Reisnudeln ⁱ mit Käse ^d überbacken	
147. ARNI BRIAMI	21.90
Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille und feine Basilikum-Tomatensauce mit Fetakäse ^d	
131. BEKRI-MEZE	22.50
Schweinefilethäppchen mit frischem Gemüse in scharfer Chilli-Tomatensauce ^d , Reis und Pommes	

××× VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN ×××

149. MAKARONIA-TOMATA	14.50
Spaghetti ⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce und Käse ^d	
150. KRITHARAKI-TOMATA	14.50
Reisnudeln ⁱ mit hausgemachter Tomatensauce und Käse ^d	
153. HORTOFAGOS	17.90
sautiertes frisches Gemüse, Saganaki ^d und Rosmarinkartoffeln	
154. BRIAMI	17.90
hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce an Rosmarinkartoffeln und cremigem Käse ^d	
155. RATATOUILLE	18.50
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

Verpackung 1.00 - 1.50 Eur

Umtausch: Jeder Wunsch kommt in Erfüllung

Griechischer Salat	1. 50
--------------------	-------

Kartoffeln aus dem Backofen	1. 50
-----------------------------	-------

Briami	2. 50
--------	-------

RIND - MOUSKARI-GRILL

105. FILETO MOUSKARI	33.90
Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln	
136. FILETO-ATHENE	35.90
Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce ^{9.d.4} , Rosmarinkartoffeln	
104. FILETAKIA-MAKARONIA	20.90
Rinderfilet-Spaghetti-Frische Tomaten-Gemuesse	

LAMM - ARNI-GRILL

100. PAIDAKIA	24.90
Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis und Pommes	
102. ARNI-FILETO	31.90
Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis und Pommes	

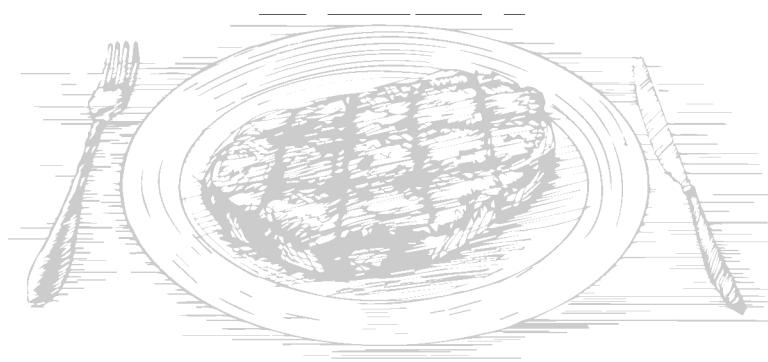
PFANNE

123. FILETO MEME VOTANA	33.90
Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse mit Rosmarinkartoffeln	
127. FILETO-MANITAROSALTZA	33.90
Lammfilets an Champignon-Cremesauce ^{d.g.} auf Rosmarinkartoffeln	
124. SIKOTI KRASATO	19.50
Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce	
125. KOTOPULO-FILETO	21.90
Hühnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert	

GRILL-PLATTEN

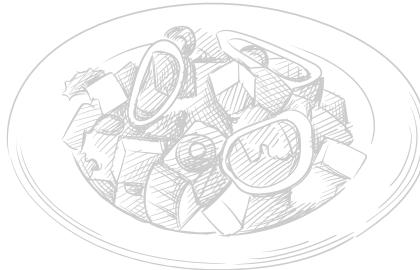
Platten für 2-4 oder mehr Personen

98. ATHENE 2per	99.00
Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, Lammfilets Gyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat	
99. OLIMPIA 4per	110.00
Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, Gyros Tzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat	



KINDERGERICHTE
(Kinder bis 13 Jahre)

701. GORMITI	9.50
Hähnchenbrustfilet paniert ⁱ , Pommes ^d , Krautsalat und Apfelmus ⁵	
703. MICKY MAUS	8.50
Gyros mit Krautsalat, Pommes ^d und Apfelmus ⁵	
705. PIPI LANGSTRUMPF	9.50
Hähnchenbrustfilet gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus ⁵	
706. DONALD DUCK	7.90
Spaghetti ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	
707. ANASTASIA	7.90
Reisnudeln ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	
Für Erwachsene Aufschlag bei Kindergerichte	3.00



PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER	20.90
Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse, verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce und Knoblauchkartoffeln	
54. GLOSSES	19.90
Atlantikzungen-Filet ^b in der Pfanne meliert ⁱ , knusprig gebraten auf Tomatenreis und Fisch-Kräutersauce ^{6,a,l}	
57. GARIDES	25.90
Scampis ⁿ in der Pfanne meliert ⁱ , serviert an Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Knoblauchsauce ^{6,a,l}	
58. SCAMPIS-SPAGHETTI	25.90
feine Spaghetti ⁱ mit sautierten Scampis ⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce ^d	
59. SOLOMO-SPAGHETTI	25.90
Frisches Lachsfilet ^b mit Saisongemüse und Spaghetti in feiner Tomaten-Dill-Cremesauce ^d	
60. SOLOMOS	24.50
gegrilltes frisches Lachsfilet ^b , Rosmarinkartoffel und Fisch-Kräutersauce ^{6,a,l}	
61. SOLOMOS-TIGANIA	25.90
Frisches Lachsfilet ^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse, Kräutercreme ^{6,a,l} und Rosmarinkartoffeln	
62. KALAMARIA	20.90
Calamaris ⁿ meliert ⁱ , knusprig in der Pfanne gebraten mit Tomatenreis und Fischsauce ^{6,a,l}	
63. PSAROPIATELA	27.50
Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamaris, Muscheln ⁿ , Atlantikzungenfilet ^b meliert ⁱ , Rosmarinkartoffeln und Fisch-Kräutersauce ^{6,a,l}	



- Zu allen Fischgerichten reichen wir Salat. -

❖ Besonderes vom Mittelmeer ❖

QUALITÄTS WEINE - offen

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% - Agoritiko 30%

0.25 l QUALITÄTS WEIN - ROSÉ

8.50 **Techni Alipias Rose P.G.I. Drama** 25.00

8.50

9.50



QUALITÄTS WEINE - WEISS

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%

OVILOS Pangeo-Dramas
Assyritiko 50% - Semillon 50%

0.75 l

26.00

27.00

27.00

27.00

38.00

49.00

60.00

QUALITÄTS WEIN - ROT

0.75 l

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

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

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

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

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

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

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

25.00

29.00

27.00

49.00

65.00

59.00

120.00



 Besonderes vom Mittelmeer 

XIMA KRASI - WEISSWEIN

192. ATHOS trocken	0.25 l	5.90	193. ATHOS trocken	0.25 l	5.90
	0.50 l	11.50		0.50 l	11.50
	1.00 l	22.00		1.00 l	22.00
196. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.90	196. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.90
	0.50 l	11.50		0.50 l	11.50
	1.00 l	22.00		1.00 l	22.00
204. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.90	205. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.90
	0.50 l	11.50		0.50 l	11.50
	1.00 l	22.00		1.00 l	22.00
199. Samos Dessert-Likörwein	0.25 l	8.50			
	0.50 l	16.50			
	1.00 l	30.00			
195. Retsina geharzter Wein	0.25 l	5.90			
	0.50 l	11.50			
	1.00 l	22.00			
451. Retsina KECHRIBARI Flasche	0.50 l	12.50			
201. Weinschorle	0.25 l	5.50			
	0.50 l	9.90			
	1.00 l	19.50			



XIMA KRASI - ROSEWEIN

194. ATHOS trocken	0.25 l	5.90	505. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken Glas	0.15 l	5.90
	0.50 l	11.50			
	1.00 l	22.00			
198. Imiglykos lieblich	0.25 l	5.90	280. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken Flasche	0.75 l	25.90
	0.50 l	11.50			
	1.00 l	22.00			
206. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	5.90			
	0.50 l	11.50			
	1.00 l	22.00			

Alkoholfreie Getränke

213. Coca Cola	0.20	2.70	0.40	4.70
175. Pepsi ^{8,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
517. Cola light ^{8,9,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
176. Miranda ^{1,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
177. Sprite ^{1,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
178. Spezi ^{8,11}	0.20	2.70	0.40	4.70
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. Kirschsaft	0.20	3.20	0.40	5.50
184. Grapefruitsaft	0.20	3.20	0.40	5.50
185. Ananassaft	0.20	3.20	0.40	5.50
186. Bananensaft	0.20	3.20	0.40	5.50
188. Orangensaft	0.20	3.20	0.40	5.50
189. Apfelsaft	0.20	3.20	0.40	5.50
509. Kiba	0.20	3.20	0.40	5.50
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. Lichtenauer Mineralwasser Spritzig			0.75	6.90
506. Lichtenauer Mineralwasser Medium			0.75	6.90
507. Lichtenauer Mineralwasser Pur			0.75	6.90

BIER

202. Mythos	0.30	3.90	0.50	5.90
167. Radeberger vom Fass	0.25	3.30	0.40	4.90
168. Freiberger Schwarzbier vom Fass	0.30	3.70	0.50	4.90
169. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0.30	3.90	0.50	4.90
170. Schöfferhofer Weizen -kristall-			0.50	4.90
171. Schöfferhofer Weizen -dunkel-			0.50	4.90
524. Schöfferhofer Hefeweizen -alkoholfrei-			0.50	4.90
172. Radler	0.25	3.50	0.40	4.50
173. Radeberger alkoholfrei		3.70		
174. Cola-Weizen			0.50	4.90
203. Banane-Weizen			0.50	5.50
504. Diesel ⁹ (Bier-Cola)			0.40	4.90
510. Alk-Frei Radla			0.50l	5.50

WARMER 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



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

301. GYROS	12.50
traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, Reis und Salat	
304. GYROS-SPAGHETTI	12.50
an Metaxasauce mit Käse ^{d,g,i} überbackene	
309. GYROS-KRITHARAKI	12.50
Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,g,i} mit Käse überbacken	
312. GYROS-HORIATIKI	12.50
Gyros auf Griechischem Bauernsalat und Tzatziki	
322. OMELETA	12.90
Gyros-Omelett ^{a,d} an frischen Kräutern und Salat	
324. SOUVLAKI	13.90
Fleischspieße in Metaxasauce ^{d,g,i} , Reis und Salat	
303. PENELOPE	14.90
Hackfleisch gefüllt mit Käse ^d , dazu Spiegelei ^a , Reis und Salat	
305. KOTOPOULO	15.50
Hühnchenfilet auf Champignonsauce ^{d,l} , Reis und Salat ^s	
307. HIRINI-FILETO	15.50
saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce ^{g,d,i} , Reis und Salat	
308. MOUSAKA	12.90
Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme ^{d,i} , Reis und Salat	
310. SIKOTI-KRASATO	14.50
Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce, Reis und Salat	
325. BRIAMI	12.90
Ratatouille – Frisches Gemüse aus dem Backofen an Fetakäse ^d auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis	
317. PSARI-PIATO	15.90
Scampis, Calamaris und Muscheln ⁿ in der Pfanne meliert ⁱ , Kräuter-Knoblauchsauce ^{a,l,s} , Reis und Salat	
320. SPAGHETTI-KIMA	9.90
hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghetti ⁱ in Tomatensauce, dazu Salat	
321.GRIECHISCHE SALAT	9.90
Unsere KlassikerTomaten-Gurken-Paprika-Zwiebel-Oliven-Feta	
323.KOTOSALATA	
Hünchenfilet auf Frische Kräutersalat-Paprika-Zwiebel-Cherrytomaten Olivenoil-Balsamic	12.90
326.SOLOMOSALATA	
Frische gebrillierte Lachs-Stückchen auf Saisonsalat,Kirschtomaten Caschews	13.90
327.KATSIKOTIRI	
Ziegenkäse an Saison-Salat-Honig-Sesam-Hausgemachtes Marmelade Trockene früchte	11.90



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 Farbstoff
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

