

Griechisch Mediterranes Restaurant



ATHENE

*„Das Speisen sei die Befriedigung der Sinne
und Trinken sei ein Fest,
dass das Schweigen breche,
dass das Herz heiter stimme,
die Menschen zusammenbringen
und Wohlgefühl in Leib und Seele vermittele“*

Aristoteles

ALLERGENE

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

ZUSATZSTOFFE

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Sulfite

Kartenzahlung ab 15 Euro (Nur EC-Karte)
Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag von 11:30 bis 15:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Feine Fischgerichte

Baby-Calamari	8,50
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Goldbrassenfilet	8,90
Saftiges Doradenfilet ^D vom Grill mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
Seehecht (ohne Kopf)	8,50
Gebratener Seehecht ^{A,D} mit Bratkartoffeln und Skordalia	
Lachsfilet	9,90
Zart gegrilltes Lachsfilet ^{D,H} mit Gemüse und Skordalia	
Gavros	7,90
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Skordalia und Bratkartoffeln	

Leckere Fleischgerichte

Souvlaki	7,70
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Bifteki	8,90
Saftiges Hacksteak gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, mit Bratkartoffeln	
Souvlaki Kotopoulo	8,00
Zarter Hähnchenbrustfilet-Spieß ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G	
Gyros	8,30
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Gyros Spezial	9,40
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Delphi Platte	9,40
Zarter Souvlaki-Spieß und saftiger Gyros mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Naxos Platte	9,40
Zarter Souvlaki-Spieß und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Tzatziki	

Geniale griechische Klassiker

Mousaka	8,90
Saftiger Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	8,30
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Mittagsgericht:

- kleiner gemischter Salat **1,50**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **1,90**

Kartenzahlung ab 15 Euro (Nur EC-Karte)

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer, ohne Trinkgeld

Aperitifs

Ouzo	2cl	2,00
Ouzo mit Eis	2cl	2,50
Tsipouro	2cl	2,50
Prosecco	0,1l	3,50
Campari Orange/Soda	0,2l	4,90
Aperol Spritz	0,2l	5,50
Hugo	0,2l	6,50
Ouzo Plomari	0,2l	11,80

Vorspeisen-Klassiker Kalt

Tzatziki	4,50
Original griechischer Gurkenjoghurt ^G mit Knoblauch	
Oliven & Peperoni (Vegan)	4,00
Sonnengereifte Oliven aus Kalamata mit Peperoni aus Kreta und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Tirokafteri	4,20
Würziger Fetakäse-Mousse ^G mit Chilischoten	
Auberginensalat	4,90
Geräucherte Auberginen mit Fetakäse ^G , Frühlingszwiebeln und Knoblauch	
Taramasalat	4,70
Griechischer „Kaviar“ mit Olivenöl aus Peloponnes (Fischrogencreme ^{D,F})	
Skordalia (Vegan)	4,00
Feine Knoblauch-Olivenöl Kartoffelcreme	
Feta-Röllchen im Zucchini mantel	6,40
Fetakäse ^G in dünne Zucchinischeiben gerollt auf Pesto-Sauce	
Oktopussalat	9,50
Krake ^N mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	
Kalte Meze	9,50
Kalte Variation mit Tzatziki ^G , Tirokafteri ^G , Auberginensalat ^G , Taramasalat ^{D,F} , Skordalia und Feta-Röllchen ^G	



Vorspeisen Warm

Dolmades	6,40
Weinblätter mit würziger Reis-Fleisch Füllung auf Sauce-Hollandaise ^G	
Kolokithokeftedes	8,70
Zucchiniфриkadellen ^{A,C} mit Feta ^G -Dill Füllung und Tzatziki ^G	
Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben	7,50
Knusprige Auberginen ^{A,C} und Zucchini ^{A,C} mit Tzatziki ^G	
Tiropitakia	7,00
Gebratene Blätterteigtaschen ^A mit Fetakäse ^G gefüllt	
Warme Meze	9,50
Warme Variation mit Dolmades ^G , gebratenen Auberginen & Zucchini ^{A,C} und Tiropitakia ^{A,G}	
Oktopus vom Grill	10,90
Oktopus ^N auf Rucola mit getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing	
Kanapedakia	8,90
Knusprig gebratene Auberginenscheiben ^{A,C} mit Tirokafteri ^G auf Rucola und gegrillte Lachsfiletstückchen ^D	
Muscheln vom Grill	7,50
Gegrillte Muscheln ^N auf Rucola mit Knoblauch-Sauce	
Besoffene Scampi Saganaki	10,90
Scampi ^B in der Pfanne serviert mit Tomaten-Sauce, Fetakäse ^G , Ouzo Aroma und Basilikum	
Paprika Florinis	7,90
Gegrillte Paprika gefüllt mit Schafkäse ^G auf Rucolabett	

Genüssliche Salate

Choriatiki Salat	9,90
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse ^G und Olivenöl aus Peloponnes	
Hühnerstreifen Salat	10,90
Gegrillte Hühnerstreifen ^J auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Olivenöl	
Fitness Salat	12,90
Gegrillte Riesengarnelen ^B auf Blattsalaten und griechischem Olivenöl	



Ausgewählte Käsesorten

Fetakäse	6,30
Original griechischer Schafkäse ^G mit Olivenöl aus Kalamata und berggetrocknetem Oregano aus Meteora	
Saganaki	6,90
Gebratener Fetakäse ^G im knusprigen Blätterteig ^A mit Sesam ^O und Honig	
Kefalotiri	6,70
Knusprig gegrillter Hartkäse ^G mit Zitrone	
Talagani	6,90
Gegrillter Schafkäse ^G auf gegrilltem Gemüse und Balsamico-Dressing	
Feta Fourno	6,70
Fetakäse ^G aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	

Beilagen

Pita	1,80
Original griechisches Fladenbrot ^A	
Pita mit Knoblauch	1,90
Original griechisches Fladenbrot ^A mit Knoblauch	
Butterreis^G	2,60
Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben)	2,90
Rosmarinkartoffeln	3,50
Gemüse nach griechischer Art (Vegan)	4,50

Für unsere kleinen Gäste (unter 14 Jahren)

Gyros	8,30
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Souvlaki	7,90
Zarter Schweinefleisch-Spieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Baby-Calamari	8,50
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	



Feine Fischgerichte

Baby-Calamari vom Grill	13,90
Behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Lachsfilet	15,50
Gegrilltes Lachsfilet ^{D,H} mit Gemüse nach griechischer Art und Skordalia	
Garnelen vom Grill	18,90
Gegrillte Garnelen ^B mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Gavros	12,50
Gebratene Sardinen ^{A,D} mit Bratkartoffeln und Skordalia	
Oktopus & Baby-Calamari	17,50
Gegrillter Oktopus ^N und Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Schatz des Poseidon (Fischplatte)	18,90
Garnelen ^B , Lachsfilet ^{D,H} , Baby-Calamari ^N mit Skordalia und Bratkartoffeln	
Zanderfilet vom Grill	14,50
Gegrilltes Zanderfilet ^{A,D} mit Skordalia und Gemüse nach griechischer Art	
Tsipoura Royal (ca. 450 gr.) (ca. 20 Min. Grillzeit)	18,90
Gegrillte Dorade ^D mit Gemüse oder Butterreis ^G , Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	
Wolfsbarsch Deluxe (ca. 450 gr.) (ca. 20 Min. Grillzeit)	18,90
Gegrillter Loup de Mer ^D mit Gemüse oder Butterreis ^G , Skordalia und Zitronen-Olivenöl-Sauce	

Geniale griechische Klassiker

Mousaka	12,90
Saftiger Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffeln, Zucchini und knuspriger Bechamelhaube ^{A,C,G}	
Jemista (Vegan)	10,90
Paprika und Tomaten schmackhaft gefüllt mit Reis	
Kritharaki	10,50
Reisnudeln mit Hackfleisch und Tomaten-Sauce	
Zarte Milchlammkeule	14,90
aus dem Ofen mit Kritharaki oder Riesenbohnen	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **1,90**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **2,40**



Leckere Fleischgerichte

Souvlaki	12,90
Zarte Schweinefleisch-Spieße mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Souvlaki Kotopoulo	13,50
Zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße ^J mit Bratkartoffeln und Tirokafteri ^G	
Gyros	12,50
Saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Gyros Spezial	13,50
Saftiges Schweinefleisch mit Metaxa-Sauce ^G überbacken, dazu Bratkartoffeln	
Mythos Platte	13,90
Saftiges Gyros und zarte Baby-Calamari ^N vom Grill mit Tzatziki ^G und Bratkartoffeln	
Kos Platte	13,90
Zarter Souvlaki-Spieß und behutsam gegrillte Baby-Calamari ^N mit Tzatziki ^G und Bratkartoffeln	
Athene Platte	15,90
Zarter Souvlaki-Spieß, saftiges Gyros, saftige Lammkrone und Fleischpflanzerl mit Tzatziki ^G und Butterreis ^G	
Bifteki Jemisto	13,50
Saftiges Hacksteak gefüllt mit Fetakäse ^G und Tomaten, mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Santorini Platte	15,50
Zarter Souvlaki-Spieß, saftiges Gyros und Baby-Calamari ^N mit Bratkartoffeln und Tzatziki ^G	
Lammkrone	17,90
Behutsam gegrillte Lammkoteletts aus der Krone, mit Tzatziki ^G , Kräuterbutter ^G und Butterreis ^G	
Lammfilet	18,50
Zartes Filet vom Lamm, mit Kräuterbutter ^G , Tzatziki ^G und Butterreis ^G	
Schweinemedallions vom Grill	14,90
Schweinefilet-Medallions in Metaxasauce ^G , dazu Rosmarinkartoffeln	
Rinderfilet	23,90
Zart und saftig gegrilltes Filet vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter ^G	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Hauptgericht:

- kleiner gemischter Salat **1,90**
- kleiner Bauernsalat (griech.) **2,40**



Desserts

Baklava	4,50
Blätterteig ^A mit Nüssen ^H , Mandeln ^H , Honig-Zimt-Sirup und Eis ^G	
Galaktoboureko	4,50
Süßer Grießkuchen ^{C,G} im Blätterteig ^A mit Zimt und Eis ^G	
Joghurt nach griechischer Art	4,30
Griechischer Joghurt ^G mit Honig und Nüssen ^H	

Eis

Heiße Liebe	4,60
Köstliches Vanilleeis ^G mit warmen, marinierten Himbeeren übergossen, mit Schlagsahne ^G vollendet	
Feigen Deluxe	4,50
Warme griechische Feigen mit leckerem Eis ^G und Himbeersauce	
Gemischtes Eis	4,10
Drei Kugeln Eis ^G mit Schlagsahne ^G	
Eiskaffee	3,50
Eisgekühlter Kaffee mit köstlichem Vanilleeis ^G und Schlagsahne ^G	

Kaffee-Tee

Elliniko Kaffé	2,30
Griechischer Mokka (süß, mittelsüß oder ohne Zucker)	
Tasse Kaffee	2,30
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino^G	2,60
Latte Macchiato^G	3,00
Frappé	3,50
Freddo Espresso	3,50
Eisgekühlter Espresso nach griechischer Art	
Freddo Cappuccino	3,80
Eisgekühlter Espresso mit Milchschaum ^G	
Kanne Tee	3,80



Biere

Helles vom Fass	0,5l	3,80
Pils	0,3l	3,30
Hefeweißbier vom Fass	0,5l	3,90
Dunkles Bier	0,5l	3,80
Dunkles Hefeweißbier	0,5l	3,90
Leichtes Hefeweißbier	0,5l	3,90
Alkoholfreies Helles	0,5l	3,80
Alkoholfreies Hefeweißbier	0,5l	3,90
Radler	0,5l	3,80
Mythos Original (griech. Bier)	0,33l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,00
	0,4l	3,20
San Pellegrino	0,75l	5,90
Acqua Panna	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Säfte	0,4l	3,50
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber	0,2l	2,70
Saftschorlen	0,4l	3,50
	0,2l	2,50
Coca Cola^{3,4} Light und Zero	0,33l	3,20
Fanta^{4,7}	0,33l	3,20
Spezi^{3,4,7}	0,4l	3,50
	0,2l	2,50
Sprite	0,4l	3,50
	0,2l	2,50
Bitter Lemon¹	0,2l	2,70
Ginger Ale⁶	0,2l	2,70
Tonic Water¹	0,2l	2,70



Spirituosen

Baileys	2cl	2,60
Bacardi	2cl	2,70
Wodka	2cl	2,60
Jägermeister	2cl	2,60
Scotch Whisky	2cl	2,80
Williams Birne	2cl	2,60
Ramazotti	2cl	2,60
Fernet Branca	2cl	2,60
Grappa	2cl	2,70
Metaxa 5 Sterne	2cl	4,00
Metaxa 7 Sterne	2cl	5,00
Metaxa 40 Jahre	2cl	6,00
Metaxa „Private Reseve 1888“	2cl	7,00

Champagner & Co.

Mionetto Prosecco

Spumante DOC Treviso Brut

0,75l 25,00

Dieser ausgezeichnete Prosecco hat eine strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist zart, elegant und fruchtig. Geschmacklich elegant, aromatisch und mit guter Struktur.

Schlumberger Sparkling Sekt Brut

0,75l 30,00

1842 legte Robert Schlumberger rund um das Goldeck seine ersten Weingärten an. Traditionelle Flaschengärungsmethode. Der Kellerpunkt am Flaschenboden jeder einzelnen Flasche ist die Garantie dafür.

Moët & Chandon Champagne Brut Impérial

0,75l 75,00

Vollkommen, großzügig und dynamisch dank der Harmonie der drei Rebsorten (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay). Bestechend durch sein delikates Fruchtaroma von frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend.



Weißweine

Papagiannakos | Retsina | Savatiano⁸

Eine neue Version des traditionellen Retsina. Blond in der Farbe und einer schönen Balance. Mit einem feinem Aroma von Pinien und Zitronen. Dieser Wein spricht den feinsten Gaumen an.

0,1l - 2,80 0,2l - 5,20 0,75l - 19,50

Alpha Estate | Axia | Malagouzia⁸

Beeindruckender Wein, hellgelb mit grünlichen Reflexen. Rosenblüte, florale Aromen, süße Gewürze, Melone, Litchi. Rund und weich am Gaumen mit einer Idee von Rosmarin, langem Abgang und anhaltende Aromen.

0,1l - 3,20 0,2l - 6,10 0,75l - 22,90

Tselepos | Marmarias | Chardonnay⁸

Ein reicher Wein mit einer komplexen Aroma-Geschmack Palette. Röstaromen von Eichen vermischen sich mit Zitrusfrüchten und Melone. Langer und anhaltender Abgang.

0,1l - 3,50 0,2l - 6,60 0,75l - 24,80

Pieria Eratini | Eratines Efches | Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia⁸

Ein bukettreicher Wein mit Charakter und Persönlichkeit, der nach Zitrusaromen und exotischen Früchten duftet. Im Mund entfaltet sich sein seidiger Körper, und trotz seiner frischen Eleganz bleibt als Epilog die Erinnerung an einem kraftvollen Spitzenwein.

0,1l - 3,60 0,2l - 6,90 0,75l - 25,90

Biblia Chora | Sauvignon Blanc, Assyrtiko⁸

Hervorragender Wein mit gelb-grüner Farbe, feiner Mineralik, Aroma nach exotischen Früchten, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Vollmundiger Körper, angenehme Säure und anhaltender duftender Nachgeschmack.

0,1l - 3,80 0,2l - 7,20 0,75l - 27,00

Gerovassiliou | Malagouzia, Assyrtiko⁸

Hellblonde Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein unverwechselbarer Duft von exotischen Früchten und Noten von grünem Pfeffer, Jasmin, Orange, Melone und Zitrone. Voll und rund am Gaumen, kompakter Körper und angenehmer Abgang.

0,75l - 29,50

Alpha Estate | Sauvignon Blanc⁸

Genial, hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Starkes Aroma nach Stachelbeere, Passionsfrüchte, Melone, Litschi und einer Note von Geißblatt. Rund und weich am Gaumen, reich strukturierter Wein mit hervorragender Länge und Balance. Ein nobler Wein mit langem Abgang und anhaltenden Aromen.

0,75l - 34,50



Roséweine

Driopi | Agiorgitiko⁸

Ein trockener Rosé mit einer zarten Granatapfel-roten Farbe und einer intensiven Nase nach roten Beeren. Reichhaltiger, fruchtiger und knuspriger Geschmack mit den Eigenschaften von Kirschen und roten Früchten.

0,1l - 3,20 0,2l - 6,10 0,75l - 22,90

Costa Lazaridi | Amethystos |

Cab. Sauvignon, Merlot⁸

Fruchtig im Geschmack mit dezenter Rosenblütenfarbe wird dieser hervorragende Roséwein begleitet von Aromen nach Himbeere, Johannisbeere und Waldbeere. Einnehmender Nachhall.

0,1l - 3,40 0,2l - 6,50 0,75l - 24,40

Rotweine

Aivalis | Nemea | Agiorgitiko⁸

Vielfalt in der Nase: Kirsche, Rosinen, Gewürze, Tabak ... Die bemerkenswerte Komplexität setzt sich im Mund fort, wo der Wein rund und gut strukturiert erscheint.

0,1l - 3,40 0,2l - 6,50 0,75l - 24,40

Papagiannakos | Merlot⁸

Dies ist ein besonderer Merlot mit einer tiefen, scharlachroten Farbe. Aromen von trockenen roten Früchten, Gewürzen und Vanilletönen. Reich an sanften Tanninen, ausgewogene Säure und komplexer Nachgeschmack.

0,1l - 3,60 0,2l - 6,90 0,75l - 25,90

Pieria Eratini | Eratines Efches |

Cab. Sauvignon, Syrah, Xinomauro⁸

Kirschen, Pflaumen, rote Beeren, pikante Gewürze und der Duft von Eichenwäldern ... ein ausgeglichener Charakter und ein voller Körper zeichnen diesen Wein aus, Seele und Tiefgang, welche die Zeit überdauern ...

0,1l - 3,90 0,2l - 7,50 0,75l - 28,10

Costa Lazaridi | Chateau Julia | Merlot⁸

Dieser purpurrote Wein aus biologischem Anbau ist vollmundig mit einem komplexem Geschmack von Waldbeeren, Wildkirsche und Maulbeere. Kraftvoller Wein mit tollem Finish.

0,75l - 34,50

Costa Lazaridi | Oenotria Land |

Cab. Sauvignon, Agiorgitiko⁸

Ein genialer tiefroter Wein mit einem Fruchtigem und komplexem Aroma mit Noten von Himbeere, Zeder und Gewürzen.

Vollmundig, samtig am Gaumen mit intensiver Pflaumennote. Gute Konzentration und ausgewogener Säuregehalt mit reifen Tanninen und sehr langen Abgang.

0,75l - 39,50

