

# Parthenon Athen



Der Parthenon, ist der Tempel für die Stadtgöttin Pallas Athena Parthenons auf der Athener Akropolis.

Er wurde zum Dank für die Rettung der Athener und Griechen durch die Göttin nach dem letzten Perserkrieg als dorischer Peripteros erbaut. Im Laufe der Geschichte Griechenlands diente das Gebäude unter anderem auch als Schatzkammer des Attischen Seebunds. Der Parthenon ist eines der berühmtesten noch existierenden Baudenkmäler des antiken Griechenlands und eines der bekanntesten Gebäude weltweit. Das Gebäude beherrscht als zentraler Bau seit fast 2500 Jahren die Athener Akropolis.

Der Parthenon ersetzte einen älteren Tempel der Athena, den sogenannten Vorparthenon, der während der persischen Eroberung Athens im Jahr 480 v. Chr. zerstört worden war. Im 6. Jahrhundert n. Chr. wurde der Tempel in eine Kirche umgewandelt, die der Jungfrau Maria geweiht war. Unter den Osmanen zur Moschee umgestaltet, beherbergte der Parthenon im Krieg gegen Venedig ein Munitionslager. 1687 Wurde dieses von einer Kugel getroffen, wodurch es explodierte und den Tempel stark beschädigte. Umfangreiche Teile seiner Baudekoration wurden 1801 von Lord Elgin entwendet und nach London gebracht. Der Streit über die Rückgabe dieser sogenannten Elgin Marbles hält bis heute an.

## SUPPEN

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| 1. Bohnensuppe  | 5,50 € |
| 2. Gulaschsuppe | 5,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 5. Skordopsomo <sup>G,AW,C</sup> Knoblauchbrot mit Tzatziki  | 5,90 €  |
| 6. Skordopsomo <sup>G,AW,C</sup> Knoblauchbrot mit Tomaten   | 5,90 €  |
| 7. Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse und Butterkäse überbacken   | 8,50 €  |
| 8. Auberginen und Zucchini <sup>G,AW,C</sup><br>in der Pfanne gebraten, dazu Tomaten- Knoblauchsauce         | 8,90 €  |
| 9. Calamares <sup>G,AW,D,N</sup><br>Tintenfischringe in der Pfanne gebacken, dazu Knoblauchsauce und Zitrone | 9,50 €  |
| 10. Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen  | 18,90 € |
| 101. Gemischte Vorspeisenplatte für 1 Person   | 10,90 € |
| 11. Gegrillte Peperoni <sup>G</sup> mit Knoblauch  | 7,90 €  |

## Kalte Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| 16. Tzatziki <sup>G</sup><br>Joghurt mit Knoblauch und Gurken, passend zu allen Fleischgerichten | 4,90 € |
| 17. Taramas <sup>G</sup> Griechische Kaviarcreme   | 5,50 € |
| 18. Elies-Piperies <sup>G</sup> Oliven und Peperoni  | 6,90 € |



# KÄSESPEZIALITÄTEN

- 25. Feta<sup>G</sup>** Griechischer Fetakäse mit Zwiebeln und Öl 7,50 €
- 26. Saganaki<sup>G</sup>** paniertes Fetakäse, gebacken 8,90 €
- 27. Fetakäse in Alufolie<sup>G</sup>** 9,00 €  
mit Tomaten Zwiebeln und Peperoni gebacken
- 28. Fetakäse überbacken<sup>G,AW,C</sup>** 9,00 €  
mit Tomaten, Peperoni und Oliven, überbacken

# FRISCHE SALATE

- 30. Kleiner Bauernsalat<sup>G,2</sup>** 8,50 €  
grüner Salat mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Krautsalat, Zwiebeln und Fetakäse
- 31. Großer Bauernsalat<sup>G,2,3,6</sup>** 11,50 €  
grüner Salat mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Krautsalat, Zwiebeln und Fetakäse
- 32. Fitness-Salat<sup>2,3,6</sup>** 13,50 €  
grüner Salat mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Krautsalat und gebratenen Hähnchenbruststreifen

# BEILAGEN UND SAUSEN

- 298. Pitabrot<sup>G</sup>** 3,50 €
- 299. Kritharaki<sup>G</sup>** Griechische Nudeln mit Tomatensauce 4,90 €
- 300. Pommes<sup>G</sup>** 3,90 €
- 301. Reis<sup>G</sup>** mit Tomatensauce 3,50 €
- 302. Kroketten<sup>G</sup>** 3,50 €
- 303. Folienkartoffel<sup>G</sup>** mit Tzatziki 6,50 €
- 304. Kartoffelscheiben<sup>G</sup>** mit Knoblauch 4,50 €
- 305. Kretanische Kartoffeln<sup>G</sup>** 6,50 €
- 308. Grüne Bohnen<sup>G</sup>** in Tomatensauce 6,50 €
- 309. Grüne Bohnen<sup>G</sup>** in Tomatensauce mit Butterkäse überbacken 7,50 €
- 310. Dicke Bohnen<sup>G</sup>** in Tomatensauce mit Butterkäse überbacken 7,50 €
- 311. Metaxasauce<sup>G,1</sup>** Hausgemacht, frisch zubereitet 3,90 €
- 312. Joghurt oder Knoblauchdressing<sup>G</sup>** 3,90 €  
Hausgemacht, frisch zubereitet



## GERICHTE VOM GRILL alle Gerichte mit Salat

- 36. Putensteak<sup>G</sup>** gegrillt, dazu Pommes und Reis **14,50 €**
- 37. 2 Suvlaki<sup>G</sup>** Fleischspieß, dazu Pommes und Reis **14,90 €**
- 38. Athen Spieß<sup>G</sup>**  
Fleischspieß gefüllt mit Fetakäse, dazu Sauce und Kritharaki **18,50 €**
- 39. Bifteki<sup>G</sup>** **16,90 €**  
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Sauce, Pommes und Reis
- 40. Suzuki<sup>G</sup>** **14,50 €**  
Hackfleischröllchen, dazu Sauce, Pommes und Reis
- 41. Suzuki gefüllt<sup>G</sup>** **15,90 €**  
nach Art des Hauses, dazu Sauce und Kritharaki
- 42. Schweinesteak 220g<sup>G</sup>** **13,90 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis
- 43. Lammkotelett's<sup>W</sup>** dazu Pommes und Reis **21,00 €**
- 44. Rinderleber<sup>W</sup>** mit gebratenen Zwiebeln und Reis **13,90 €**

## FILETS VOM GRILL alle Gerichte mit Salat

- 47. Lammfilet<sup>G</sup>** mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis **22,00 €**
- 476. Lammsteak<sup>G</sup>** **22,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelscheiben mit Knoblauch
- 48. Lammteller<sup>G</sup>** **23,00 €**  
2 Lammkotelett, 1 Lammfilet und 1 Lammsteak mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelscheiben mit Knoblauch
- 49. Schweinefilet<sup>G</sup>** mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis **18,50 €**
- 51. Schweinemedallions<sup>G</sup>** **19,00 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelscheiben mit Knoblauch und Reis
- 52. Schweinefilet<sup>G</sup>** **19,50 €**  
gefüllt nach Art des Hauses, dazu Sauce, Pommes und Reis
- 53. Argentinisches Rumpsteak 220 g<sup>G</sup>** **24,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis
- 54. Hähnchenbrustfilet<sup>G</sup>** mit Kräuterbutter und Reis **16,50 €**
- 55. Filetteller<sup>G</sup>** **19,50 €**  
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis



## GEMISCHTE GRILLPLATTEN alle Gerichte mit Salat

**56. Platon Platte<sup>G</sup>** **17,50 €**

1 Hähnchenbrustfilet, 1 Suvlaki, 1 Schweinesteak, 2 Suzuki,  
dazu Pommes und Reis

**57. Athena Platte<sup>G</sup>** **17,50 €**

1 Hähnchenbrustfilet, 1 Putensteak, 1 Stück Rinderleber, 2 Suzuki,  
dazu Pommes und Reis

**58. Apollon Platte<sup>G</sup>** **16,90 €**

1 Schweinesteak, 1 Schweinefilet, 1 Stück Rinderleber, 2 Suzuki,  
dazu Pommes und Reis

**59. Poseidon Platte<sup>G</sup>** **16,90 €**

1 Suvlaki, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 2 Suzuki,  
dazu Pommes und Reis

**63. Pulsnitz Platte<sup>G</sup>** **18,50 €**

1 Suzuki, 3 Lammkoteletts, 1 Stück Rinderleber,  
dazu Pommes und Reis

## AUS DEM BACKOFEN alle Gerichte mit Salat

**64. Moussaka<sup>G,1</sup>** **15,90 €**

Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Creme Bechamel als Auflauf  
überbacken, dazu Tomatensauce

**65. Lammhaxe<sup>G</sup>** mit grünen Bohnen, dazu Weißbrot **18,00 €**

**66. Lammhaxe<sup>G</sup>** mit dicken Bohnen, dazu Weißbrot **18,00 €**

**67. Lammhaxe<sup>G</sup>** mit Kritharaki und Parmesan **18,00 €**



## SPAGHETTI

**81. Kritharaki Spezial<sup>G,AW</sup>** **14,50 €**

Griechische Nudeln und Gyros in Tomatensauce, mit Butterkäse überbacken

**82. Spaghetti Bolognese<sup>G,AW</sup>** mit Hackfleischsauce und Parmesan **11,90 €**



# FISCHGERICHTE

alle Gerichte mit Salat

- 73. Lachssteak<sup>G,D</sup>** 18,90 €  
in der Pfanne gebacken, mit Knoblauchsauce, dazu Reis und Taramas  
Auf Wunsch auch vom Grill.
- 74. Calamares<sup>G,D</sup>** 19,00 €  
Tintenfischringe in der Pfanne gebacken, mit Knoblauchsauce,  
dazu Reis und Taramas
- 75. Scampis<sup>G,D</sup>** 22,50 €  
aus der Pfanne, mit Knoblauchsauce dazu Reis und Taramas
- 76. Forelle<sup>D</sup>** in der Pfanne gebacken dazu Reis und Taramas 16,90 €
- 78. Gemischte Fischplatte für 1 Person<sup>D</sup>** 22,90 €  
dazu Reis und Taramas
- 79. Gemischte Fischplatte für 2 Personen<sup>D</sup>** 42,50 €  
dazu Reis und Taramas
- 80. Heilbuttsteak<sup>G,D</sup>** 16,90 €  
in der Pfanne gebacken, mit Knoblauchsauce dazu Reis und Taramas



# GYROS

alle Gerichte mit Salat

- 86. Gyros<sup>G</sup>** Pita mit Tzatziki, Tomaten und Zwiebeln 14,90 €
- 87. Gyros<sup>G</sup>** mit Zwiebeln, Tzatziki, dazu Pommes und Reis 15,50 €
- 89. Gyros und Kalamaris<sup>G</sup>** mit Zwiebeln, Pommes und Reis 15,50 €
- 90. Gyros<sup>G</sup>** 15,50 €  
mit Metaxasauce und Butterkäse überbacken, dazu Pommes und Reis
- 901. Gyros und Moussaka<sup>G</sup>** mit Zwiebeln und Tzatziki 15,50 €
- 91. Gyros kleiner Appetit<sup>G</sup>** 13,90 €  
mit Metaxasauce und Butterkäse überbacken dazu Pommes und Reis



# PFÄNNCHEN SPEZIALITÄTEN

alle Gerichte mit Weißbrot und Salat

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>229. Suzuki in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>  | <b>15,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé Fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>230. Gyros in Metaxasause<sup>G,1</sup></b>   | <b>15,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé Fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>231. Gyros in Cassisrahmsauce<sup>G</sup></b>   | <b>15,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika         |                |
| <b>232. 2 Schweinesteaks in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>                                  | <b>15,90 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>233. 2 Schweinesteaks in Cassisrahmsauce<sup>G</sup></b>                                | <b>15,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika         |                |
| <b>234. Rinderleber in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>                                       | <b>15,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>239. 2 Argentinische Rindersteaks in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>                      | <b>24,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>240. 2 Argentinische Rindersteaks in Cassisrahmsauce<sup>G</sup></b>                    | <b>24,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika         |                |
| <b>241. Lammfilet in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>   | <b>22,00 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>242. Lammfilet in Cassisrahmsauce<sup>G</sup></b>                                       | <b>22,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika         |                |
| <b>243. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce<sup>G,1</sup></b>                                | <b>16,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxa |                |
| <b>244. Hähnchenbrustfilet in Cassisrahmsauce<sup>G</sup></b>                              | <b>16,50 €</b> |
| verfeinert mit Crémé fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika         |                |



# GEMISCHTE FLEISCHTELLER MIT GYROS

alle Gerichte mit Pommes, Reis und Salat



- |  |                |
|--|----------------|
| <b>94. 1 Suvlaki und Gyros<sup>G</sup></b>   | <b>16,00 €</b> |
| <b>95. 2 Suzuki und Gyros<sup>G</sup></b>  | <b>16,00 €</b> |
| <b>96. Suzuki, gefüllt nach Art des Hauses und Gyros<sup>G</sup></b>               | <b>16,90 €</b> |
| <b>97. Minoas Platte<sup>G</sup></b><br>1 Suvlaki, 2 Stück Rinderleber und Gyros   | <b>16,90 €</b> |
| <b>98. Olympia Platte<sup>G</sup></b><br>1 Suvlaki, 2 Suzuki und Gyros             | <b>17,00 €</b> |
| <b>99. Sounio Platte<sup>G</sup></b><br>1 Stück Schweinefilet, 1 Suvlaki und Gyros | <b>17,00 €</b> |
| <b>100. Artemis Platte<sup>G</sup></b><br>1 Suvlaki, 1 Lammkotelett und Gyros      | <b>17,00 €</b> |

## PLATTEN AB 2 PERSONEN

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>103. Korfu Platte für 2 Personen<sup>G</sup></b><br>2 Suzuki, 2 Stück Rinderleber, 2 Lammkoteletts, 2 Suvlaki und 2 Schweinefilets dazu Pommes, Reis und Bauernsalat                             | <b>42,00 €</b> |
| <b>104. Odysseus Platte für 2 Personen<sup>G</sup></b><br>2 Schweinefilets, Gyros, 2 Suzuki und 2 Schweinesteaks, dazu Pommes, Reis und Bauernsalat   | <b>40,00 €</b> |
| <b>106. Zeus Platte für 4 Personen<sup>G</sup></b><br>4 Rindersteaks, 4 Schweinefilets, 4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, dazu Sauce, Pommes, Reis und Bauernsalat  | <b>72,00 €</b> |
| <b>109. Götter Platte für 4 Personen<sup>G</sup></b><br>4 Schweinerouladen gefüllt mit Fetakäse, 4 Suzuki gefüllt mit Fetakäse, 4 Lammkoteletts und Gyros, dazu Sauce, Pommes, Reis und Bauernsalat | <b>76,00 €</b> |





# ÜBERBACKENE GERICHTE

alle Gerichte mit Pommes, Reis und Salat

**120. Schweinefilet<sup>G</sup>** 19,00 €  
mit Metaxasauce und Butterkäse überbacken

**121. Dimitra Platte<sup>G</sup>** 16,90 €  
2 kleine Schweinesteaks mit Ananas, Metaxasauce  
und Butterkäse überbacken

**122. Bifteki Spezial<sup>G</sup>** 18,00 €  
Hacksteak gefüllt mit Feta, Metaxasauce und Butterkäse überbacken

## SCHNITZEL

alle Gerichte mit Pommes, Reis und Salat

**125. Hähnchenschnitzel<sup>G,1</sup>** aus der Pfanne mit Metaxasauce 15,50 €

**126. Schnitzel<sup>G,1</sup>** aus der Pfanne mit Metaxasauce 14,90 €

## GERICHTE FÜR KINDER bis 14 Jahre

**130. Gyros<sup>G</sup>** mit Pommes und Salat 6,50 €

**131. Suvlaki<sup>G</sup>** 1 Fleischspieß mit Pommes und Salat 6,50 €

**132. Suzuki<sup>G</sup>** 2 Hackfleischröllchen mit Pommes und Salat 6,50 €

**133. Spaghetti Bolognese<sup>G</sup>** mit Hackfleischsauce 6,20 €

**134. Schnitzel<sup>G,1</sup>** aus der Pfanne mit Metaxasauce, Pommes und Salat 6,80 €

**135. Fischstäbchen<sup>G</sup>** mit Pommes und Salat 6,20 €



# NACHSPEISEN

140. Griechischer Joghurt<sup>G,H</sup> mit Honig und Nüssen 6,00 €

141. Chocolate Brownie mit Eis<sup>G,AW</sup> 6,20 €  
warmer Schokoladenkuchen nach Art des Hauses, mit 1 Kugel Vanilleeis

## EISSPEZIALITÄTEN

145. Eis mit heißen Himbeeren<sup>G,1</sup> 7,50 €  
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

146. Gemischtes Eis 3 Kugeln<sup>G</sup> 6,90 €  
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Waffel und Sahne

147. Schokobecher<sup>G,AW,H</sup> 6,20 €  
3 Kugeln Schokoeis, mit Schokosauce, Streuseln, Waffel und Sahne

148. Bananensplit<sup>G,AW,H</sup> 7,50 €  
3 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokosauce und Sahne

149. Eisflitzer<sup>G</sup> 5,00 €  
1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Erdbeereis, Waffel und Sahne

150. Kleine Leidenschaft<sup>G</sup> 3,00 €  
1 Kugel Eis nach Wahl mit Schokosauce und Sahne

## WARME GETRÄNKE

160. Caffé Crema<sup>G,9</sup> 3,50 €

161. Heiße Schokolade mit Sahne 4,20 €

162. Griechischer Mokka<sup>9</sup> 2,80 €

163. Espresso<sup>9</sup> 2,80 €

164. Doppelter Espresso<sup>9</sup> 3,90 €

165. Cappuccino<sup>G,9</sup> 4,20 €

166. Latte Macchiato<sup>G,9</sup> 4,20 €

167. Tee Minze, Kräuter, Kamille, Früchte, Fenchel, Schwarz, Grün 3,00 €

168. Glühwein<sup>1</sup> 3,20 €

169. Heiße Zitrone 3,20 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
175. Coca Cola <sup>1,2,9</sup>	2,90 €	4,10 €
176. Coca Cola Light <sup>1,2,9,12</sup>	2,90 €	4,10 €
177. Fanta <sup>1,3</sup>	2,90 €	4,10 €
178. Sprite	2,90 €	4,10 €
179. Spezi <sup>1,2,3,9,12</sup>	2,90 €	4,10 €
180. Oppacher Classic, Medium, Naturell 0,25l	2,90 €	4,10 €
181. Ginger Ale <sup>1</sup>	2,90 €	4,10 €
182. Tonic Water <sup>10</sup>	2,90 €	4,10 €
183. Bitter Lemon <sup>1</sup>	2,90 €	4,10 €

# WASSER IN FLASCHEN

185. Oppacher Classic	0,75 l	6,50 €
186. Oppacher Medium	0,75 l	6,50 €
187. Oppacher Naturell	0,75 l	6,50 €

# SÄFTE UND NEKTARE

	0,2 l	0,4 l
190. Orangensaft	2,90 €	4,10 €
191. Apfelsaft	2,90 €	4,10 €
192. Bananennektar	2,90 €	4,10 €
193. Kirschnektar	3,10 €	4,30 €
194. Grapefruitsaft	3,10 €	4,30 €
195. Johannisbeernektar	3,10 €	4,30 €
196. Kiba	2,90 €	4,10 €
200. alle Säfte auch als Schorle erhältlich	2,60 €	3,90 €



## BIER VOM FASS

220. Feldschlösschen Pilsner <sup>AG</sup>	0,3l	3,30 €
1220. Feldschlösschen Pilsner <sup>AG</sup>	0,5l	4,40 €
221. Feldschlösschen (Rubin) <sup>AG</sup>	0,3l	3,60 €
1221. Feldschlösschen (Rubin) <sup>AG</sup>	0,5l	4,60 €
222. Radler <sup>AG,3</sup>	0,3l	3,20 €
1222. Radler <sup>AG,3</sup>	0,5l	4,30 €
223. Diesel <sup>AG,1,2,9</sup>	0,3l	3,20 €
223. Diesel <sup>AG,1,2,9</sup>	0,5l	4,30 €

## FLASCHENBIER

225. Erdinger (Hefeweizen) <sup>AG,AW</sup>	0,5l	4,30 €
226. Erdinger (dunkel) <sup>AG,AW</sup>	0,5l	4,30 €
227. Erdinger (Kristall) <sup>AG,AW</sup>	0,5l	4,30 €
228. Erdinger (Alkoholfrei) <sup>AG</sup>	0,5l	4,30 €
250. Feldschlösschen (Alkoholfrei) <sup>AG</sup>	0,33l	3,40 €
251. Bananenweizen <sup>1,2,9,AG,AW</sup>	0,5l	4,30 €
252. Colaweizen <sup>1,2,9,AG,AW</sup>	0,5l	4,30 €



## SPIRITUOSEN

	2 cl
250. Ramazzotti <sup>1</sup> auf Eis und mit Zitrone	3,50 €
251. Metaxa 5 Sterne <sup>1</sup>	3,80 €
252. Metaxa 7 Sterne <sup>1</sup>	4,20 €
253. Ouzo <sup>1</sup>	2,30 €
254. Tsipouro <sup>1</sup>	3,20 €
255. Wodka <sup>1</sup>	2,80 €
256. Jägermeister <sup>1</sup>	2,80 €
	4 cl
258. Baileys auf Eis <sup>1,G</sup>	4,80 €
259. Johnnie Walker <sup>1</sup>	5,50 €
260. Jack Daniels <sup>1</sup>	6,50 €

## LONGDRINKS

265. Wodka-Red Bull <sup>1,2,3,9,12</sup>	7,50 €
266. Gin-Tonic <sup>10</sup>	7,50 €
267. Wodka Lemon / Orange <sup>10</sup>	7,50 €
268. Bacardi Cola <sup>1,2,9</sup>	7,50 €
269. Whisky Cola <sup>1,2,9</sup>	7,50 €
270. Ballantines Cola <sup>1,2,9</sup>	7,50 €
271. Ouzo Plomari Lemon <sup>1</sup>	7,90 €
272. Gin - Tonic Hendricks <sup>10</sup>	9,80 €



## ERFRISCHUNGSCOCKTAILS

275. Aperol Spritz <sup>1</sup>	7,50 €
276. Campari Orange <sup>1</sup>	7,50 €
277. Ouzo Sunshine <sup>1</sup>	7,80 €
278. Hugo <sup>1</sup>	7,50 €

## OFFENE WEISSWEINE

Karaffe

	0,25 l	0,5 l
<b>315. Athos<sup>L</sup></b> griechischer, fruchtiger, trockener Wein	5,80 €	11,50 €
<b>316. Retsina<sup>L</sup></b> geharzter, herber Wein	5,80 €	11,50 €
<b>317. Makedonikos<sup>L</sup></b> halbtrockener Topikoswein	5,80 €	11,50 €
<b>318. Imiglikos<sup>L</sup></b> griechischer, lieblicher Wein	5,80 €	11,50 €
<b>319. Samos</b> Likörwein	6,50 €	12,50 €

## OFFENE ROTWEINE

Karaffe

	0,25 l	0,5 l
<b>325. Athos<sup>L</sup></b> griechischer fruchtiger trockener Wein	5,80 €	11,50 €
<b>326. Makedonikos<sup>L</sup></b> halbtrockener Topikoswein	5,80 €	11,50 €
<b>327. Imiglikos<sup>L</sup></b> griechischer lieblicher Wein	5,80 €	11,50 €
<b>328. Mavrodaphne<sup>L</sup></b> süßer Likörwein	6,50 €	12,50 €

## OFFENE ROSÉWEINE

Karaffe

	0,25 l	0,5 l
<b>330. Apellia<sup>L</sup></b> griechischer trockener Tafelwein	5,50 €	11,00 €
<b>331. Imiglikos<sup>L</sup></b> griechischer lieblicher Wein	5,50 €	11,00 €

## WEINSCHORLE

	0,25 l	0,5 l
<b>340. Weißweinschorle<sup>L</sup></b>	5,40 €	10,00 €
<b>341. Rotweinschorle<sup>L</sup></b>	5,40 €	10,00 €
<b>342. Roséweinschorle<sup>L</sup></b>	5,40 €	10,00 €



## FLASCHENWEINE WEISS

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
|  | 0,75 l |         |
| <b>400. Athos<sup>L</sup></b> griechischer, fruchtiger, trockener Wein |        | 18,50 € |
| <b>401. Makedonikos<sup>L</sup></b> halbtrockener Topikoswein          |        | 18,50 € |
| <b>402. Imiglikos<sup>L</sup></b> griechischer, lieblicher Wein        |        | 18,50 € |
| <b>403. Metochi Chromista<sup>L</sup></b> trockener Qualitätswein      |        | 37,00 € |
- Weingut: Tsantali, Anbaugebiet: Metochi Chromista,  
 Rebsorte: Asyrtiko, Athiri und Sauvignon blank  
 Charakter: Metochi Chromista Weiss ist ein Edel-Cuvee aus den Rebsorten Asyrtiko, Athiri und Sauvignon blank, aus dem Metochi (Klostergut) Chromista vom Berg Athos. Hellgelbe Farbe mit leicht grünen Reflexen. Im Duft frisch, exotische Fruchtaromen, Zitrus- und Pfirsichnoten. Elegant frisch und cremig im Geschmack.

## FLASCHENWEINE ROT

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
|  | 0,75 l |         |
| <b>405. Athos<sup>L</sup></b> griechischer fruchtiger trockener Wein |        | 18,50 € |
| <b>406. Makedonikos<sup>L</sup></b> halbtrockener Topikoswein        |        | 18,50 € |
| <b>407. Imiglikos<sup>L</sup></b> griechischer lieblicher Wein       |        | 18,50 € |
| <b>408. Anemos<sup>L</sup></b>                                       |        | 45,00 € |
- Weingut: Nico Lazaridi, Anbaugebiet: Drama,  
 Rebsorte: Merlot, Surah  
 Charakter: Das Bukett des Surah wird bestimmt von dunklen Strauchbeeren und zarten Zitrusfruchtblumen. Im reiferen Alter dominieren fruchtige Aromen und er wird samtig. Im Abgang ist der Surah sehr anhaltend. Das Säuregerüst des Weines harmonisiert hervorragend mit den Tanninen.

## FLASCHENWEINE ROSÉ

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
|  | 0,75 l |         |
| <b>410. Vissino Rosé<sup>L</sup></b> trocken |        | 48,00 € |
- Weingut: Pavios Kellerei, Anbaugebiet: Nemea, Peloponnes,  
 Rebsorte: Agiorgitiko  
 Charakter: Der Rosé vom Weingut Palivou wird sortenrein aus der griechischen Edelrebsorte Agiorgitiko hergestellt. Das auf dem Peloponnes angesiedelte Weingut Palivou stellt unter Georgios Palivou bereits in vierter Generation in Nemea eines der ältesten Weinbauregionen, hochwertige Weine her. Dieser trockene griechische Rosé hat eine Himbeernote leuchtende Farben mit einem wunderbar vielseitigen Bukett. Er erinnert im Geschmack vor allem an Kirschen und Erdbeeren, wobei auch Stachelbeeren und ein Hauch von Zitrusfrucht durchscheint. Er hat eine belebend frische Säure und ist im Nachgang trotz des relativ hohen Alkoholgehaltes recht geschmeidig.

## SEKT

- |                                      |        |         |
|--------------------------------------|--------|---------|
| <b>415. Rotkäppchen<sup>L</sup></b>  | 0,75 l | 22,50 € |
| <b>420. Piccolo Sekt<sup>L</sup></b> | 0,2 l  | 8,50 €  |

# MITTAGSKARTE MITTWOCH BIS FREITAG

SUPPEN

VORSPEISEN

HAUPTGERICHTE



Griechische Spezialitäten

<b>500. Bohnensuppe<sup>G</sup></b>	3,30 €
<b>501. Gulaschsuppe<sup>G</sup></b>	3,30 €
<b>502. Bauernsalat<sup>G</sup></b> grüner Salat mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Krautsalat, Zwiebeln und Fetakäse	4,80 €
<b>503. Haussalat<sup>G</sup></b> nach Art des Hauses zubereitet	2,50 €
<b>504. Thunfischsalat<sup>G</sup></b> nach Art des Hauses zubereitet	4,80 €
<b>505. Saganaki<sup>G</sup></b> paniertes Fetakäse, gebacken, dazu Tomatensalat	6,50 €
<b>506. Dicke Bohnen<sup>G</sup></b> in Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken, dazu Brot	4,80 €
<b>507. Grüne Bohnen<sup>G</sup></b> mit Fetakäse überbacken	4,80 €
<b>508. Omelett<sup>G</sup></b> mit Tomaten und Salat	8,20 €
<b>509. Omelett<sup>G</sup></b> mit Fetakäse und Salat	9,20 €
<b>510. Gyros Tzatziki<sup>G</sup></b> mit Zwiebeln, Pommes und Reis	8,50 €
<b>511. 3 Spiegeleier<sup>G</sup></b> mit Salat	6,80 €
<b>512. Hähnchenbrustfilet<sup>G</sup></b> mit Kräuterbutter, dazu Reis und Salat	9,00 €
<b>513. Schweinesteak<sup>G,1</sup></b> vom Grill, mit Sauce, dazu Pommes	9,00 €
<b>514. Rinderleber<sup>G</sup></b> vom Grill, mit Röstzwiebeln, dazu Reis	9,00 €
<b>515. Schnitzel<sup>G,1</sup></b> aus der Pfanne mit Metaxasauce, dazu Pommes und Reis	8,90 €
<b>516. Forelle</b> in der Pfanne gebacken, dazu Knoblauchsauce und Reis	10,50 €
<b>517. Suzuki<sup>G,AW</sup></b> Hackfleischröllchen vom Grill, dazu Sauce und Pommes	9,00 €
<b>518. Gyros<sup>G</sup></b> in Chassisrahmsauce, verfeinert mit Crème fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika	10,50 €
<b>519. Gyros<sup>G,1</sup></b> in pikanter Sauce, verfeinert mit Crème fraiche, Kräutern, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxasauce	10,50 €
<b>520. Suzuki<sup>G,1</sup></b> in pikanter Sauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxasauce	10,50 €
<b>521. Gyros<sup>G,1</sup></b> in pikanter Sauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Metaxasauce	10,50 €





**Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer.**

**Zusatzstoffe und Allergene:**

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker,  
5 - Schwefeldioxid, 6 - Schwärzungsmittel, 7 - Phosphat, 8 - Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig,  
10 - chininhaltig, 11 - Süßungsmittel, 12 - enthält eine Phenylalaminquelle, 13 - gewachst, 14 - Taurin

A - glutenhaltiges Getreide (W = Weizen, R = Roggen, G = Gerste, H = Hafer), B - Krebstiere und -erzeugnisse,  
C - Eier und -erzeugnisse, D - Fisch und -erzeugnisse, F - Soja und -erzeugnisse, G - Milch und -erzeugnisse,  
H - Schalenfrüchte und -erzeugnisse (M = Mandel, E = Erdnüsse, X = Walnüsse), I - Sellerie und -erzeugnisse,  
J - Senf und -erzeugnisse, K - Sesam und -erzeugnisse, L - Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg/kg),  
M - Lupine und -erzeugnisse, N - Weichtiere und -erzeugnisse

Alle abgebildeten Speisen sind lediglich Beispiele. Tatsächlich servierte Speisen können von den Bildern abweichen.