

Von Athos bis Zeus

Land der Tempel und heiligen Haine. In Griechenland,
der Geburtsstätte der europäischen Zivilisation,
begegnet man der Geschichte aller Orten.

Die Akropolis in Athen, Olympia und Delphi.
Was das versunkene Hellas mit dem modernen Griechenland
verbindet, ist die unvergleichliche Landschaft aus Gebirge
und Meer, die traumhaften Inseln.

Studieren Sie in Muße unsere Speisekarte
Essen ist eine schöne Sache, dafür sollte man sich Zeit lassen.
Am besten schmeckt es in froher Runde mit lieben
Tischsitten. Hier wird nämlich jedes Mahl zum Fest, voll
Unterhaltung, Spaß und Frohsinn.

Guten Appetit wünscht Familie BAXEVANOGLOU
und Team.

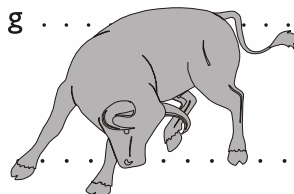
 **Spezialitäten vom original Lavasteingrill** 



Alle Preise verstehen sich einschließlich Bedienung
und Mehrwertsteuer.

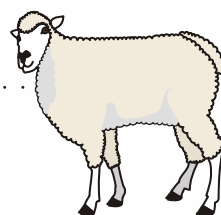
Spezialitäten vom Rind (frisch)

- I 70. Rumpsteak mit Kräuterbutter, 250 g 23,40
dazu Pommes frites, Reis und Salat
- I 71. Rumpsteak mit Zwiebelringen in Rotweinsauce, 250 g 23,40
dazu Pommes frites, und Salat
- I 72. Ochsensteak Rumpsteakfleisch mit Kräuterbutter. 14,90
dazu Pommes frites, und Salat
- I 73. Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce, 250 g. 23,40
dazu Pommes frites und Salat



Lamm Spezialitäten Neuseeland, frisch

- I 80. Lammkoteletts (4-5 Stück) mit oder ohne frischem Knoblauch, 22,50
dazu Pommes, Reis und Salat
- I 81. Lammfiletspeiß mit Knoblauchsauce, sehr zart, 16,20
dazu Pommes, Reis und Salat
- I 83. 4-5 Lammfilet mit grünen Bohnen 27,80
(Frisch gekochte Bohnen und gegrillte Lammfilet, dazu Brot)
- I 84. Lammteller 2 Lammkotelett, 3 Lammfilet, 2 Lammrückensteak. 27,80
dazu Reis, Pommes und Salat
- I 85. Lammfilet-Pfännchen 27,80
Lamm-Filet in Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Salat



Spezialitäten des Hauses

70. Hackfleisch-Pfännchen

(in Metaxasauce, dazu Pommes und Salat) 12,50



71. Gyros überbacken

in Metaxasauce, mit Käse überbacken dazu Pommes Frites und Salat 13,20

72. Kalbsleber mit Zwiebel, Salat und Pommes 13,90

73. Gyros Akropolis

(Gyros in Teufelsauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat 13,20

74. Hähnchen-Pfännchen

(in Metaxasauce, dazu Pommes und Salat) 12,50

75. Steak-Pfännchen

(Schweine-Steak in Metaxasauce, dazu Pommes und Salat) 12,80

76. Kalbsleber-Pfännchen

(in Metaxasauce, dazu Pommes und Salat) 14,20



77. Olympia-Pfännchen

Schweine-Steak in Metaxasauce, mit Käse überbacken dazu Pommes u.Salat . . 13,50

78. Lammhaxen mit grünen Bohnen

mit Salat und gegrilltem Brot 16,50

79. Lammhaxen mit Auberginen

mit Salat und gegrilltem Brot 16,50

80. Lammhaxen mit kleinen Zwiebeln (Stifado). 16,50

81. Marathon Pfännchen

(Schweinefilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat) . . . 16,50

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 30. Peperoni natur |  | 5,60 |
| 31. Tsatsiki | | 5,60 |
| 32. Kleiner Tsatsiki | | 3,00 |
| 34. Dolmadakia mit Tsatsiki (griechische Weinblätter) | | 6,80 |
| 36. Appetitteller | | 7,90 |
| (mit Gurken, Tsatsiki, Weinblättern, dicken Bohnen, Peperoni und Tomaten) | | |
| 37. Schafskäse natur mit Oliven, Gurken und Tomaten | | 6,80 |
| 38. Mini Tsatsiki | | 2,00 |
| 39. Oliven natur mit Oregano. |  | 5,60 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|--|---|------|
| 50. Knoblauchbrot | | 4,80 |
| 51. Pita-Fladenbrot (griechisches Brot mit Tsatsiki und geriebenem Käse) | | 5,30 |
| 53. Auberginen (mit Schafskäse überbacken, vegetarisch) | | 7,50 |
| 54. Dicke Bohnen (mit Schafskäse überbacken, vegetarisch) | | 7,50 |
| 55. Dolmadakia warm (griechische Weinblätter mit Reis gefüllt, vegetarisch) | | 7,50 |
| 58. Gegrillte Peperoni. |  | 7,10 |
| 60. Saganaki (panierter Schafskäse gebacken). | | 7,80 |
| 62. Schafskäse (in Folie gegrillt, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten) | | 7,80 |
| 63. Kalamari-Ringe mit Tsatsiki | | 8,90 |
| 65. Akropolis-Vorspeisenteller | | |
| (mit dicken Bohnen (kalt), Gyros, Tomaten, Tsatsiki und Pita (griechisches Brot) | | |
| 66. Oliven, warm mit Knoblauch | | 5,90 |

Alle Vorspeisen servieren wir mit Brot.

Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Gemischte Teller



105. Sokrates Teller **11,90**

- Hacksteak - Calamari-Ringe - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat

106. Archimedes Teller **11,90**

- Hacksteak - Schweinesteak mit Käse überbacken - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat

107. Hercules Teller. **12,60**

- Hähnchenbrustfilet - Hacksteak - Suflaki - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat



108. Apollo Teller **14,90**

- Schweinesteak - Schweinespieß - Hackfleischröllchen - Lammkotelett -
- Gyros - Tsatsiki - Pommes und Reis dazu Salat



109. Koch Teller. **14,90**

- Gyros - Rindersteak - Schweinesteak - Lammkotelett - Frischer Knoblauch
- Tsatsiki - Pommes und Reis dazu Salat

110. Artemis Teller **14,90**

- Schweinefilet - Lammkotelett - Hähnchenbrustfilet - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat

112. Spezial Teller **16,90**

- Rumpsteak - Lammkotelett - Schweinefilet - Hähnchenbrustfilet -
- Suzuk - Tsatsiki - Pommes und Reis dazu Salat



Hähnchen Spezialitäten

90. Hähnchenbrust-Spies mit Pommes, Reis und Salat 10,80

91. Hähnchenfilet mit Champignonsoße
(mit Pommes und Salat) 12,80

92. Fileto-Kotas Gemisto (leicht gegrilltes Hähnchenfilet
mit Schafskäse u. Spinat gefüllt, dazu Pommes, Champignonsoße und Salat . . . 11,90



Gemischte Teller

100. Samos Teller 11,50

- Gyros - Hacksteak mit Käse überbacken - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat



101. Rhodos Teller 11,50

- Schweinespieß - Hähnchenbrustfilet - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat

102. Hera Teller 11,50

- Schweinesteak - Gyros - 2 Hackbällchen - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat



103. Akropolis Teller 11,50

- Kalamari-Ringe - Gyros - Tsatsiki -
- Pommes und Reis dazu Salat

104. Plaka Teller 11,50

- Hähnchenbrustfilet - Hacksteak - Gyros - Tsatsiki
- Pommes und Reis dazu Salat



Schweine Spezialitäten

140. Gyros 11,90
Pikant gewürzt, am Drehspieß zubereitet, dazu Tsatsiki, Pommes, Reis und Salat
141. Schweinerückensteak natur 11,90
mit Kräuterbutter, dazu Pommes, Reis und Salat
142. Jägersteak mit Champignons in Rahmsoße, 13,60
dazu Pommes und Salat
143. Bauernsteak mit geriebenem Käse überbacken, 12,50
dazu Pommes, Reis und Salat
144. Schweinerückensteak mit Schafskäse überbacken 12,50
dazu Pommes, Reis und Salat
145. Schweinemedallions mit pikanter Soße 14,30
dazu Pommes und Salat



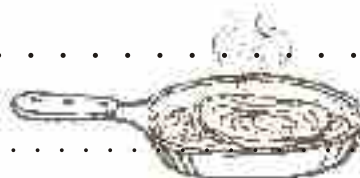
Schnitzel Spezialitäten

150. Schnitzel paniert mit Pommes frites, Reis und Salat 11,50
151. Schnitzel mit Jägersoße mit Pommes frites, und Salat 11,50
152. Schnitzel mit Bratensoße mit Pommes frites, und Salat 11,50
153. Schnitzel mit Teufelsoße mit Pommes frites und Salat 11,50



Hacksteakspezialitäten

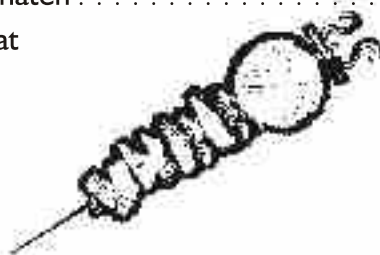
160. Soutzoukakia. 11,00
Fünf Hackfleischröllchen, pikant gewürzt, dazu Tsatsiki, Pommes, Reis und Salat
161. Hacksteak mit Bratensoße. 11,90
dazu Pommes und Salat
162. Hacksteak mit Schafskäsesoße. 11,90
dazu Pommes und Salat
163. Hacksteak mit Käse überbacken. 11,90
dazu Pommes, Reis und Salat
164. Hacksteak mit Teufelsoße 11,90
dazu Pommes, Reis und Salat
165. Bifteki, Hacksteak mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni gefüllt . . 13,30
dazu Tsatsiki, Pommes, Reis und Salat
166. Bifteki mit Teufelsoße 13,30
dazu Pommes, und Salat



Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spieß-Spezialitäten des Hauses vom Lavasteingrill

120. Souflaki ein Fleischspieß vom Schwein 8,20
und zwei Hackfleischröllchen mit Tsatsiki und Salat, ohne Beilagen.
121. Zwei Fleischspieße vom Schwein mit Tsatsiki und Salat, ohne Beilagen. . . . 8,20
122. Hausspieß Schweinelende, Tomaten, Zwiebeln, 10,40
Hackfleisch, mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat
123. Mykonos-Spieße zwei Fleischspieße vom Schwein mit Schafskäsesoße. . . 10,40
dazu Pommes frites, und Salat
125. Bauernspieß Schweinelende, Tomaten, Zwiebeln, 11,30
Hackfleisch mit Käse überbacken, mit Pommes frites, Reis und Salat
126. Teufelsspieß zartes Schweinefleisch, Peperoni, Zwiebeln, 11,30
scharfe Soße mit Pommes frites, und Salat
127. Lendenspieß mit Kräuterbutter 11,90
dazu Pommes frites, Reis und Salat
128. Herkules-Spieß zartes Schweinefleisch mit Schafskäse überbacken. 11,90
dazu Pommes frites, Reis und Salat
129. Samos-Spieß 11,90
Schweinelende mit Schafskäsesoße dazu Pommes frites und Salat
130. Korfu-Spieß Schweinelende mit Metaxasauce 11,90
dazu Pommes frites, und Salat
131. Athos-Spieß Rumpsteak Schweinelende, Tomaten 13,90
dazu Kräuterbutter Pommes frites, Reis und Salat



Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spezial-Platten



200. Hausplatte für zwei Personen 27,80
zwei Schweinespieße, verschiedene Schweinefleischsorten,
mit Pommes frites, Tsatsiki und Salate
201. Akropolis-Platte für zwei Personen 33,80
zwei Lammkoteletts, verschiedene Schweinefleischsorten
mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat
202. Knoblauchplatte für zwei Personen 40,30
zwei Lammkoteletts, zwei Schweinespieße, verschiedene Fleischsorten,
dazu frischer Knoblauch, Tsatsiki, Pommes und Salatplatte
203. Parga-Platte für zwei Personen 40,30
zwei Schweinespieße, vier Hackfleischröllchen, zwei Schweinefilets,
zwei Rumpsteak, Gyros mit Pommes frites, Tsatsiki und Salat
204. Spezial-Platte für zwei Personen 42,90
zwei Schweinespieße, vier Hackfleischröllchen, zwei Rumpsteak, zwei Lammkoteletts,
Gyros, dazu Pommes, Tsatsiki und Salatplatte, danach zwei Metaxa, zwei Mokka
205. Mix-Platte für zwei Personen 47,90
zwei Rumpsteak, zwei Lammfilet, zwei Lammkotelett, zwei Hähnchenbrustfilet, Gyros,
dazu Pommes, Tsatsiki und Salat, danach zwei Metaxa, zwei Mokka
206. Schlemmer-Platte für zwei Personen 56,90
gemischter Vorspeisenteller, verschiedene Steaks,
dazu Salat Pommes frites, danach Dessert, Metaxa, u. zwei Mokka
207. Lamm-Platte für zwei Personen 63,90
8 Lammkoteletts, 2 Lammrücken, 4 Lammfilet
dazu Salat, Pommes, danach Dessert und 2 Metaxa

Beilagenauswahl: Reis, Kroketten, Pommes



Selbstverständlich können Sie unsere Platten auch für Gruppen bis zu sechs Personen oder mehr erhalten.

Für unsere kleinen Gäste

210. Portion Butter-Reis mit Bratensoße	3,50
211. Portion Pommes Frites mit Ketchup	3,50
212. Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	8,00
213. Kleines Hacksteak mit Bratensoße, Pommes frites und Salat	8,00
214. 3 Stück Soutzoukakia (Hackfleischröllchen) mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat	8,00
215. Kinder-Gyros mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat	8,30
216. Hähnchenbrustfilets mit Pommes und Ssalat	8,00
217. Kinder Souflaki ein Schweinefleischspieß mit Pommes und grünem Salat. . .	8,00
218. Beutel Ketchup	0,30
219. Beutel Mayonaise	0,30
220. Kleine Portion Kalbsleber	10,20
221. Gyros überbacken, klein	10,20
222. Kreta-Salat, klein	9,00
223. Akropolis-Salat, klein.	9,50



Dessert

230. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,90
231. Gemischtes Eis ohne Sahne	5,80
232. Gemischtes Eis mit Sahne.	6,10
233. Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	6,90
234. Eine Kugel Eis	1,80



Eis-Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade

Biere

Euro

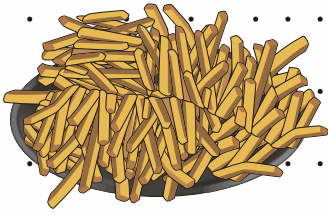
300. Distel Pils vom Faß	0,3 l	3,00
301. Distel Pils vom Faß	0,5 l	3,50
302. Distel Hefe-Weizen vom Faß	0,3 l	3,00
303. Distel Hefe-Weizen vom Faß	0,5 l	3,40
304. Distel Export vom Faß	0,3 l	3,00
305. Distel Export vom Faß	0,5 l	3,40
306. Distel Kristall-Weizen Flasche	0,5 l	3,40
307. Distel Hefe-Weizen, dunkel Flasche	0,5 l	3,40
308. Distel Hefe - alkoholfrei	0,5 l	3,40
309. Cola-Bier	0,33 l	3,20
310. Cola-Bier	0,5 l	3,70
311. Distel alkoholfrei Flasche	0,33 l	3,00
312. Cola-Weizen 1,2	0,33 l	3,20
313. Cola-Weizen 1,2	0,5 l	3,70
314. Weizen-Radler	0,3 l	3,00
315. Weizen-Radler	0,5 l	3,70
316. Pils-Radler	0,3 l	3,00
317. Pils-Radler	0,5 l	3,70
318. Bananen-Weizen	0,5 l	3,80



1 = Farbstoff
2 = Coffein
3 = Chinin
4 = Süßstoff

Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Beilagen

245. Portion Pommes frites.		3,50
246. Portion Kroketten		3,50
248. Portion Gemüsereis		3,70
250. Portion Butter-Reis		3,50
251. Portion Grüne Bohnen		5,10
252. Kräuterbutter Portion		1,80

Soße extra

260. Salatsoße		3,00
261. Bratensoße		3,80
262. Metaxasoße		3,80
263. Schafskäsesoße		3,80
264. Champignonsoße		3,80
265. Teufelsoße		3,80
266. Knoblauchsoße		3,80
267. Kleine Portion Tsatsiki		2,00

Säfte

355. Orangensaft klein	0,2 l	2,80
356. Orangensaft groß	0,4 l	3,80
357. Apfelsaft klein	0,2 l	2,80
358. Apfelsaft groß	0,2 l	3,80
359. Traubensaft klein.	0,2 l	2,80
360. Traubensaft groß.	0,4 l	3,80
361. Johannisbeernektar klein	0,2 l	2,80
362. Johannisbeernektar groß	0,4 l	3,80
363. Bananensaft	0,4 l	3,80



Aperitifs

370. Prosecco		5,60
371. Martini, weiß oder rot	5 cl	4,90
372. Campari Soda l	4 cl	5,80
373. Campari Orange l	4 cl	5,80
375. Sherry, trocken oder medium	5 cl	4,40
376. Kir Royal		6,80
377. Sekt-Orange l		6,80
379. Aperol, gespritzt		5,90



Alkoholfreie Getränke

320. Coca-Cola 1, 2		0,2 l	2,30
321. Coca-Cola 1, 2		0,4 l	3,00
322. Cola-Light 1, 2, 4.		0,2 l	2,30
323. Cola-Light 1, 2, 4.		0,4 l	3,00
324. Fanta 1		0,2 l	2,30
325. Fanta 1		0,4 l	3,00
326. Zitronenlimonade		0,2 l	2,30
327. Zitronenlimonade		0,4 l	3,00
328. Mineralwasser Flasche.		0,25 l	2,30
329. Mineralwasser Flasche.		0,70 l	4,50
334. Bitter Lemon		0,2 l	2,30
336. Natürliches Mineralwasser still		0,5 l	3,20
337. Natürliches Mineralwasser still		0,2 l	2,30

Mischgetränke

342. Apfelschorle süß/sauer.		0,2 l	2,30
343. Apfelschorle süß/sauer.		0,4 l	3,30
344. Weinschorle, weiß oder rot sauer.		0,25 l	3,80
345. Weinschorle, weiß oder rot sauer.		0,5 l	5,50
346. Weinschorle, weiß oder rot süß.		0,25 l	3,80
347. Weinschorle, weiß oder rot süß.		0,5 l	5,50
348. Orangensaft Schorle.		0,2 l	2,30
349. Orangensaft Schorle.		0,4 l	3,30
350. Johannisbeersaft Schorle.		0,2 l	2,30
351. Johannisbeersaft Schorle.		0,4 l	3,30
352. Traubensaftschorle.		0,2 l	2,30
353. Traubensaftschorle.		0,4 l	3,30

1 = Farbstoff
2 = Coffein
3 = Chinin
4 = Süßstoff

Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Deutsche und ausländische Weine

430. Schwarzriesling, rot	0,25 l	6,90
431. Dornfelder, rot.	0,25 l	6,90
432. Riesling, weiß	0,25 l	6,90
433. Weisburgunder, trocken oder halbtrocken	0,25 l	6,60
434. Rozato, Flasche	0,75 l	16,90
435. Chardonay, Flasche	0,75 l	16,90
436. Rotwein, Italien	0,75 l	12,00
437. Rosewein, Italien.	0,75 l	12,00
438. Rotwein Trollinger	0,75 l	19,80
439. Rosewein, Weißherbst.	0,75 l	16,90



Griechische Flaschenweine

440. Retsina geharzt, weiß	0,7 l	16,90
441. Rhodos, rot lieblich	0,7 l	16,90
442. Demestika, trocken, weiß oder rot	0,7 l	16,90
443. Mavrodafne, rot sehr süß	0,7 l	18,90
444. Imiglikos, lieblich, rot, weiß oder rose.	0,7 l	16,90
445. Retsina Malamatina	0,3 l	7,00
446. Samos, weiß, Likörwein	0,7 l	21,90
447. Retsina Malamatina	0,5 l	8,90

Sekt und Champagner

455. Henkell Pikkolo	0,2 l	6,80
456. Deutscher Markensekt	0,75 l	18,30
457. Asti Cincano	0,75 l	29,50



Warme Getränke

385. Glas Tee	3,20
386. Tasse Kaffee	3,20
387. Cappuccino mit Sahne	3,60
388. Espresso	3,00
389. Original griechischer Mocca	3,00
390. Glas Glühwein	5,90
391. Mokka Kaffee.	3,60



Griechische offene Weine 0,25 l

400. Retsina geharzt, weiß oder rose aromatisch	5,30
401. Athos (Heiliger Berg), weiß oder rot	5,30
402. Demestika, trocken weiß oder rot	5,30
404. Naousa, rot trocken	5,30
405. Makedoniko, halbtrocken, weiß, rot oder rose.	5,30
406. Rhodos, rot lieblich	5,30
407. Kokkinelli, rot volllieblich	5,30
408. Imiglikos lieblich, weiß, rot oder rose	5,30
409. Mavrodafne, rot sehr süß	5,90
410. Samos, weiß Likörwein	5,90
411. Griechischer Merlot	5,30
412. 1/8 Wein	3,00



Ausländische Weine 0,25 l

420. Cabernet Sauvignon, rot	5,90
421. Merlot, rot.	5,90
422. Portugieser Weissherbst ROZE	5,90
424. Ernesto, rot, trocken	5,90
425. Chardonay Trentino, trocken	5,90
426. Rozato, trocken	5,90



Spirituosen aus Griechenland

465. Ouzo eiskalt	2 cl	2,90
466. Metaxa 5 Sterne	4 cl	4,80
467. Metaxa 7 Sterne	4 cl	5,00
468. Metaxa 40 Jahre	4 cl	7,00
469. Metaxa Reserve	4 cl	8,00



Sonstige Spirituosen

476. Himbeergeist	2 cl	3,00
477. Kirschwasser.	2 cl	3,00
478. Williams	2 cl	3,00
479. Malteser Aquavit.	2 cl	3,00
480. Jägermeister	2 cl	3,00
482. Fernet Branca	2 cl	3,00
483. Eckes Edelkirsch.	2 cl	3,00
484. Ramazzotti.	2 cl	4,10
485. Johnnie Walker.	4 cl	5,60
486. Jacki-Cola		6,80
489. Vodka	4 cl	5,60
490. Vodka-Lemon		6,40
470. Asbach	4 cl	4,00
491. Asbach-Cola		5,70
492. Jack Daniels	4 cl	5,80



Preis incl. Bedienung und Mehrwertsteuer



Die Akropolis

Schwerelos schweben die Marmorbauten der Akropolis über dem Häusermeer, in überirdisches Licht getaucht, unberührt vom schwülen Atem der Stadt. Schon von fern grüßten sie den Besucher wie lunkelndes Kristall in der Sonne. Auf der Westseite luden Stiegen und Säulenhallen zum Besuch ein. Wir schritten durch das Lichttor der Propyläen. Marmorner Licht und das strahlende Auge des Himmels empfingen uns. Athen liegt wie ein versteinerter Katarakt im braunen Arm vor Attika. Die Hitze breitet einen rötlichen Schleier über das Häusermeer aus. Im Süden und Westen schimmert das lichtgeschwuppte Meer, vom Sonnenglast beinahe aufgelöst. Insean schwimmen vor der Küste, größere und kleinere, und ganz in der Ferne zieht sich ein bräunliches Band durch das Meer. Es muß Peloponnes sein. Welch ein Rundblick auf 150 Meter Höhe! Alles ist der Akropolis untergeordnet, der 250 Meter hohe, östlich gelegene Lykabettos und der westlich vorgelagerte Hügel des Pnyx ebenso sehr wie der Kranz der Berge in der Ferne. Ein Ort, auszuwählen, die Krone menschlichen Schaffens zu tragen.

In pentelischen Marmor gewachsen – man sieht heute noch die weiße Narbe am Perikles – von Sklaventrägern herhergetragen und von Künstlerhand geformt, standen die Tempel wie ein Testament der Alten über 2000 Jahre ohne Schaden zu nehmen auf der Akropolis. Sie wurden in der zweiten Hälfte des 5. Jahrhunderts vor Christus, im goldenen Zeitalter der griechischen Geschichte und Kultur, gebaut. Die Perser hatten, bevor sie bei der Insel Salamis im Jahre 480 eine vernichtende Niederlage erlitten, Athen und die alte Akropolis zerstört. Nach der Befriedung nahm Athen einen ungeahnten wirtschaftlichen und kulturellen Aufschwung. Unter Perikles' Führung (447–429) wurde Attika zum künstlerischen Zentrum der griechischen Welt.

Die berühmtesten Baumeister, vor allem Phidias, Iktinos und Kallikrates, erhielten den Auftrag, die Tempelburg auf der Akropolis neu aufzubauen. Trotz dem hereinbrechenden Peloponnesischen Krieg, der zugunsten des mit Athen verbündeten Sparta verlief, wurden alle Prunkbauten auf der Akropolis vor der Jahrhundertwende fertiggestellt. Als hätte man geahnt, daß spätere Generationen die Vollendung nicht mehr durchführen können! Jahnhunderte verließen, ohne daß dieses künstlerische Erbe ungetastet wurde. Die Christen wandelten den Tempel der Athena-Parthenon still und unbemerkt in ein Heiligtum der Maria-Athena-Theotokos um. Die Türken bauten eine Festung und benutzten das Parthenon als Moschee. Die bauliche Substanz blieb unverändert. Erst 1687 geschah das Furchtbare. Die Venezianer belagerten wieder einmal Athen. Sie ließen den Pnyx-Hügel besetzen und feuerten auf die türkische Festung auf der Akropolis. Da drang ein Kanonenschuß in den Parthenon und brachte die dort untergebrachte Pulverkammer zur Explosion. Mit einem Schlag sank die Akropolis in Trümmer.

1801 ließ sich Lord Elgin von den Türken die Erlaubnis erteilen, die plastisch gestalteten Fries- und Giebelbilder des Parthenons herauszubringen und nach London zu führen. Heute bilden jene Meisterwerke unter dem Namen „Elgin marbles“ das Kernstück des Britischen Museums.

SALAT-KARTE

Kreta Salat

Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
und Hähnchenstreifen

11,90 €



Korfu Salat

Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
und Gyros

11,90 €



Akropolis Salat

Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
und 2 Scampi - Spieße

11,90 €

Rhodos Salat

Salate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
und Rumpsteak- Streifen

13,10 €



Horiatiki Salat

Tomaten, Gurken, Oliven,
Schafskäse, Zwiebel und Paprika

9,30 €

Athena Salat

Salate der Saison
und Kalamari-Ringe

12,60 €



Die Salate werden mit Brot serviert.

Empfehlung des Hauses:

*Frische hausgemachte
Moussaka
dazu Salat*

13,80