

# HERZLICH WILLKOMMEN



## GRIECHISCHES RESTAURANT - ATHOS - GmbH

Tel./Fax 03731-76 58 62 ~ [www.athos-freiberg.de](http://www.athos-freiberg.de) ~ [info@athos-freiberg.de](mailto:info@athos-freiberg.de)

### Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag	11.30 - 14.30 Uhr 17.00 - 22.30 Uhr
Freitag - Samstag	11.30 - 14.30 Uhr 17.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	11.30 - 14.30 Uhr 17.00 - 22.00 Uhr

## unser Geschenketipp für Sie



GRIECHISCHES RESTAURANT  
**ATHOS** GmbH

# GUTSCHEIN

über Speisen und Getränken



# Mittagskarte

Montag - Freitag 11.30 - 14.30 Uhr  
(außer feiertags)

*Alle Gerichte werden  
mit Salat serviert*

- 400 Gyros mit Tzatziki  
geschnitztes Fleisch vom Drehspieß, frische Zwiebeln und Pommes 13,95
- 401 Gyros mit Metaxasauce<sup>1,9</sup>  
und Käse überbacken dazu Pommes 14,95
- 402 Bifteki  
gefüllt mit Schafskäse, Metaxasauce<sup>1,9</sup> serviert mit Pommes 14,95
- 403 Rinderleber  
mit gebratene Zwiebel und Pommes 13,95
- 404 Schweinesteak  
mit Ananas, Metaxasauce<sup>1,9</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken dazu Pommes 14,95
- 405 Pfanne Gyros  
mit Metaxasauce<sup>1,9</sup> und Pommes 14,95
- 406 Grillplatte  
Gyros, Suvlaki, Suzuki mit Tzatziki und Knoblauchkartoffeln 14,95
- 407 Hähnchenpfanne  
mit Metaxasauce<sup>1,9</sup> und Pommes 14,95
- 408 gebratenes Zanderfilet  
mit Salat und Butterreis 14,95
- 409 Penne  
mit Hähnchenstreifen und Spinat in Käsesahnesauce 14,95
- 410 Penne Bolognese  
mit Hackfleisch und Käse 13,95

*Alle Gerichte auf Wunsch ohne Knoblauch*

# Aperitiv

Martini Bianco	7,50
Martini Roso	7,50
Sarti Spritz	8,00
Aperol Spritz	7,50
Campari Spritz	7,50
Lillet Sprit mit Himbeeren	7,95

# Cocktails

Maracuja-Mojito	
Rum, Maracuja, Minze, Zucker, Limette, Zitrone, Soda	7,95
Electric-Limonade	
Gin, Mango, Rosmarin, Zitrone, Zucker, Tonic	7,95
Himbeere-Hibiscus Tom Collins	
Gin, Himbeere, Hibiskus, Zitrone, Zucker, Soda	7,95
Basil Smash	
Gin, Basilikum, Zucker, Zitrone	7,95

99	Antipasti- Teller für 1 Person	13,95
100	Antipasti- Teller für 2 Personen	23,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

# Salate

*Alle Vorspeisen werden  
mit Baguette serviert*

- 21 Haussalat  
gemischt mit Hausdressing 5,00
- 22 Griechischer Bauernsalat  
gemischter Salat, Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und  
Schafskäse, mariniert mit Olivenöl und Essig 16,95
- 23 Salat a la Aris  
verschiedene Salatvariationen, Blattsalate, Cocktailtomaten,  
Granatapfel und geröstete Kerne, Croutons mit Honig-Senf-Sauce 13,95  
auf Wunsch mit Zanderfilet + 6,00  
mit Lachsfilet + 8,00

# Bowls

- 24 Greek Gyros Bowl  
zartes Gyros, Bulgurreis, knackiger Salat, Oliven, Cherrytomaten, Gurken,  
Feta und cremiges Tzatziki 16,95
- 25 Halloumi Bowl  
gegrillter Halloumi, Vollkornreis, mediterranem Gemüse, Oliven und  
Athos-Dip 16,95
- 26 Falafel Bowl (vegan)  
Knusprige Falafel, Bulgur, Hummus, Granatapfelkerne und  
Gurken-Tomaten-Salat 16,95
- 27 Protein Power Bowl  
Hähnchen-Souvlaki, Vollkornreis, Avocado, Gurke, Cherrytomate und  
Joghurt-Dip 17,95

# Suppen

- 29 Mediterrane Tomaten-Knoblauch-Suppe 6,95
- 30 Zwiebelsuppe nach griechischer Art mit Knoblauchbrot 6,95
- 31 Hühnersuppe mit frischen Kräutern 6,95
- 32 Bohnensuppe nach griechischer Art 6,95

Knoblauchbrot 6,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

# Kriaorektika

## kalte Vorspeisen

*Alle Vorspeisen werden  
mit Baguette serviert*

- 1      Tzatziki<sup>G</sup>  
Joghurtspeise mit Gurken und frischem Knoblauch 6,95
- 2      Taramas<sup>D, R</sup>  
Fischrogensalat 7,95
- 3      Oliven<sup>2,5</sup> mit Peperoni<sup>2,3</sup> 6,95
- 4      Oktopussalat<sup>D</sup>  
Krake eingelegt in Öl und Gemüse 10,95
- 5      Feta<sup>G</sup>  
Schafskäse mit Öl, Oregano, Tomaten und Zwiebeln 8,95
- 6      Kopanisti<sup>G</sup>  
pikanter Käsesalat nach Art des Hauses mit gegrilltem Brot 7,95
- 7      Mezze-Überraschungsplatte<sup>G, D, R</sup>  
verschiedene kalte Vorspeisen 17,95

## Extra Saucen

- |    |                          |      |
|----|--------------------------|------|
| 25 | Metaxasauce              | 4,95 |
| 26 | Käse-Sahnesauce          | 4,95 |
| 27 | Knoblauch-Tomatensauce   | 4,95 |
| 28 | Rosmarin-Knoblauch-Sauce | 4,95 |

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel,
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwärzungsmittel
- 9 mit Verdickungsmittel

### Allergene

A- Glutenhaltiges Getreide, B- Krebstier, C- Eier,  
D- Fische, E- Erdnüsse, F- Sojabohnen, G- Milch  
(einschl. Laktose), H- Schalenfrüchte, L- Sellerie,  
M- Senf, N- Sesam, O- Schwefeldioxid und Sulfite,  
P- Lupinen, R- Weichtiere

Knoblauchbrot 6,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

# Sesta Orektika

## warme Vorspeisen

*Alle Vorspeisen werden  
mit Baguette serviert*

- 8 Dips und Pita mit Tzatziki, Käsecreme mit ofenfrischem Pita 7,95
- 9 Knoblauchbrot (4 Stück) mit Tzatziki 6,95
- 10 Spezial-Auberginen  
gebackene Auberginen mit Knoblauch-Tomatensauce und Fetakäse 7,95
- 11 Dolmadakia (vegan), gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern  
auf Wunsch mit Meaxxasauce 7,95
- 12 Peperoni<sup>2,3</sup> Spezial  
gegrillt mit Knoblauch-Tomatensauce oder Knoblauch-Zitronensauce 7,95
- 13 Saganaki  
gebackener Schafskäse mit Walnüssen und Honig 8,95
- 14 Fetakäse vom Grill  
mit Tomate, Peperoni<sup>2,3</sup>, Zwiebeln, Knoblauch 8,95
- 15 Scampi Saganaki  
4 Scampis in Tomaten-Knoblauchsauce mit Paprika und Zwiebeln 11,95
- 16 Rolla  
panierter gebackener Schinken mit Schnittkäse<sup>2,3,4</sup> gefüllt und Tzatziki<sup>1</sup> 8,95
- 17 Tiropita  
3 Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt 7,95
- 18 Keftedakia  
Hackfleischbällchen mit Metaxasauce<sup>1,9</sup> und Käse überbacken 7,95
- 19 Kalamari  
gebratener Tintenfisch mit Tzatziki 8,95
- 20 Manitari Spezial  
frische Champignons gefüllt mit Hackfleisch oder Spinat, Metaxasauce<sup>1,9</sup>  
mit Käse überbacken 7,95

# Die Lieblingsgerichte unserer

## Stammgäste

*Alle Gerichte werden  
mit Salat serviert*

- 51 **Akropolisteller**  
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse  
dazu Metaxasauce und Folienkartoffeln gefüllt mit Tzatziki 24,95  
*auf Wunsch mit Hühnerbrustfilet*
- 52 **Pfanne Kreta**  
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln in  
Weißweinsauce und Butterreis 23,95
- 53 **Aris Teller**  
Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Gyros, Zwiebeln dazu Metaxasauce und  
Knoblauchkartoffeln 22,95
- 54 **Linguine Athos**  
Linguine mit Trüffelsahnesauce, Hähnchenstreifen, Champignons und  
Parmesan-Käse 22,95
- 55 **Elias Pfanne**  
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet mit frischen Champignons,  
Metaxasauce und Käse überbacken dazu Pommes 23,95
- 56 **Lammfilet 240g**  
mit Kräuter-Käse-Kruste und Metaxasauce dazu Knoblauchkartoffeln 26,95
- 57 **Paidakia**  
5 gegrillte Lammkoteletts mit Balsamico-Rosmarin-Sauce dazu  
Folienkartoffeln gefüllt mit Tzatziki 26,95
- 58 **Stavrochori Teller**  
Hühnerbrustfilet mit Blattspinat und Feta gefüllt, Metaxasauce dazu  
Butterreis 23,95
- 59 **Gyros Spezial**  
Gyros, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Schafskäse  
mit Metaxasauce und Käse überbacken  
dazu Knoblauchkartoffeln 22,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

Knoblauchbrot 6,95

# Lammspezialitäten

*Alle Gerichte werden  
mit Galat serviert*

- 60 Pfanne Rhodos  
Lammfilet mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln  
in Weißweinsauce dazu Butterreis 26,95
- 61 Lammfilet  
auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter und Folienkartoffeln  
gefüllt mit Tzatziki 26,95
- 62 Lammspezial  
auf Blattspinat mit Metaxasauce und Knoblauchkartoffeln 26,95

## Ofenfrisch geschmorte Lammhaxe

- 63 geschmorte Lammhaxe (350g)  
dazu Knoblauchkartoffeln 24,95
- 64 geschmorte Lammhaxe (350g)  
dazu dicke Bohnen und Brot 24,95
- 65 geschmorte Lammhaxe (350g)  
dazu grüne Bohnen und Brot 24,95
- 66 geschmorte Lammhaxe Spezial (350g)  
dazu Reismudeln überbacken 25,95
- 67 geschmorte Lammhaxe (350g)  
dazu Butterreis und Brot 24,95
- 68 geschmorte Lammhaxe (350g)  
dazu Linguine und Fetakäse 25,95



# Spezialitäten des Hauses

*Alle Gerichte werden  
mit Galat serviert*

- 69 Olympia-Pfanne  
Hühnerbrustfilet mit Pfirsich, Metaxasauce und Käse überbacken dazu  
Knoblauchkartoffeln 23,95
- 70 Gyros  
mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Pommes 20,95
- 71 Maria-Teller  
Schweinesteak mit Ananas, Metaxasauce und Käse überbacken dazu  
Knoblauchkartoffeln 22,95
- 72 Helena-Teller  
Schweinefilet in Pfeffer-Kruste mit Metaxasauce und  
Knoblauchkartoffeln 23,95
- 73 Piräus-Pfanne  
Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons, Metaxasauce und Käse  
überbacken dazu Knoblauchkartoffeln 23,95
- 74 Iridon-Teller  
Rumpsteak und Schweinsteak mit gebratenen Zwiebeln und Metaxasauce  
dazu Folienkartoffeln gefüllt mit Tzatziki 25,95
- 75 Pfanne Parga  
Schweinefilet mit Zwiebeln und frischen Champignons  
in pikanter Sahnesauce dazu Pommes 24,95
- 76 Pfanne Larissa  
Rinderleber mit Zwiebel und frischen Champignons in  
pikanter Sahnesauce und Pommes 21,95
- 77 Pfanne Samos  
Scampis in Cocktailsahnesauce  
mit frischer Paprika und Zwiebeln  
dazu Butterreis 25,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

Knoblauchbrot 6,95

# Mix Skaras

gemischte Fleischplatten vom Grill

*Alle Gerichte werden  
mit Galat serviert*

- 42      Parga Teller  
Gyros und Suvlaki mit frischen Zwiebeln dazu Knoblauchkartoffeln 20,95
- 43      Kreta Teller  
Gyros und Rinderleber mit frischen Zwiebeln dazu  
Knoblauchkartoffeln 20,95
- 44      Aphrodite Teller  
Gyros und Hühnerbrustfilet mit Metaxasauce<sup>1,9</sup> und  
Knoblauchkartoffeln 22,95
- 45      Ouzo Teller  
Gyros, Suvlaki und Suzuki mit frischen Zwiebeln dazu  
Knoblauchkartoffeln und ein Ouzo 23,95
- 46      Mykonos Teller  
Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet mit frischen Zwiebeln dazu  
Knoblauchkartoffeln 23,95
- 47      Thessaloniki Teller  
gebratener Tintenfisch mit Gyros mit frischen Zwiebeln dazu  
Knoblauchkartoffeln 22,95
- 48      Apollo Teller  
Gyros, 2 Lammkoteletts, 1 Lammfilet mit frischen Zwiebeln  
dazu Folienkartoffeln gefüllt mit Tzatziki 25,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

Knoblauchbrot 6,95

# Linguine

*Alle Gerichte werden  
mit Salat serviert*

- 78 Linguine mit Gyros  
dazu Metaxasauce und Fetakäse 18,95
- 79 Linguine mit gebratenen Hähnchenstreifen  
in Spinat- Käsesahnesauce 19,95
- 80 Linguine mit Schweinefiletstreifen  
dazu Champignons, Trüffel-Sahne-Sauce und Parmesan 22,95

# Burger

- 81 Athosburger  
Hähnchenburger mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salat, Fetakäse, Cheddarkäse  
und Burgersauce dazu Pommes 19,95
- 82 Rhodosburger  
Burger mit Suzuki, Zwiebeln, Burgersauce und  
Cheddarkäse, Salat, Tomate, Gurke dazu Pommes 18,95
- 83 Kretaburger  
Pita-Pita mit Gyros, Zwiebeln, Tzatziki und Käse  
dazu Pommes 19,95

# Beilagen

- 320 Knoblauchkartoffeln 6,00
- 321 Butterreis 5,00
- 322 Pommes 5,00
- 323 dicke Bohne 5,00
- 324 grüne Bohnen 5,00
- 325 Reismudeln 5,00
- 326 Folienkartoffel 6,00
- 21 Haussalat 5,00

# Argentinische Rinderspezialitäten

*Alle Fischgerichte werden  
mit Salat serviert*

- 101 Rumpsteak (250 g)  
mit frischen Champignons, Trüffelsauce und Butterreis 27,95
- 102 Rumpsteak (250 g)  
mit gebratene Zwiebeln, Metaxasauce dazu Athoskartoffeln 27,95
- 103 Rumpsteak (250 g)  
mit Kräuterbutter und Folienkartoffeln gefüllt mit Tzatziki 27,95

## Psaria

### Fischgerichte

- 104 Lachsfilet  
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Butter-Sauce 25,95
- 105 Kalamari  
gebratene Tintenfischringe mit Butterreis und zwei  
verschiedenen Dips 22,95
- 106 Zanderfilet  
gebratenes Zanderfilet mit gebratenen mediterranem Gemüse und  
Butterreis dazu Knoblauch-Tomaten-Sauce 24,95
- 107 Gebratene Dorade  
mit gebratenem mediterranem Gemüse und Butterreis 26,95

# Vegetarische Gerichte

*Alle Gerichte werden  
mit Galat serviert*

- 85 Griechische Reismudeln  
mit Metaxasauce und Käse überbacken 15,95
- 86 Penne mit Blattspinat  
in Käsesahnesauce 17,95
- 87 Penne mit Champignons  
in Trüffelsauce und Parmesankäse 18,95
- 88 Fetakäse aus dem Ofen  
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oregano und Olivenöl dazu  
Knoblauchbrot 15,95

## Seniorenteller

- 91 Gyros  
mit Zwiebeln, Tzatziki und Pommes 17,95
- 92 Bifteki  
gefüllt mit Schafskäse dazu Metaxasauce mit Pommes 17,95
- 93 Zanderfilet  
gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Butterreis 18,95
- 94 Hähnchenbrustfilet  
mit Champignons, Metaxasauce und Pommes 17,95
- 95 Grill-Teller  
Gyros, Suzuki und Schweinesteak mit Knoblauchkartoffeln 17,95
- 96 Rinderleber  
mit Röstzwiebeln und Pommes 16,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

Knoblauchbrot 6,95

# Skaras

## Fleischgerichte vom Grill

*Alle Gerichte werden  
mit Galat serviert*

- 32 Gyros Pita - *Spezialität des Hauses*  
mit Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten 20,95
- 33 Gyros  
mit Tzatziki und Zwiebeln dazu Knoblauchkartoffeln 20,95
- 34 Suzuki  
mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Pommes 19,95
- 35 Lammkoteletts (5 Stück)  
mit gebratenen mediterranen Gemüse und Folienkartoffeln 25,95  
gefüllt mit Tzatziki
- 36 Rinderleber  
mit gebratenen Zwiebeln und Pommes 19,95
- 37 Suvlaki  
2 Schweinefleischspieße mit Kräuterbutter, Zwiebeln dazu Pommes  
und Tzatziki 22,95
- 38 Bifteki  
mit Fetakäse gefülltes Hacksteak und Metaxasauce dazu Pommes 22,95
- 39 Hähnchenpfanne  
mit frischen Champignons, Metaxasauce dazu Butterreis 22,95
- 40 Atheneteller  
Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln  
und Metaxasauce dazu Pommes 22,95

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt  
Änderungen der Beilagen mit Aufpreis

Knoblauchbrot 6,95

# Desserts

- 132 Griechischer Joghurt 7,95  
mit Honig und Nüssen
- 134 Gebackene Banane 8,95  
mit Honig, Vanilleeis und Sahne
- 135 griechische Feigen 7,95  
mit Honig, Nüssen und griechischer Joghurt
- 126 Schokoküchlein mit flüssigem Kern 8,95  
mit Vanilleeis und Sahne
- 127 Crepes Rhodos 7,95  
mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne
- 128 Loukoumades 8,95  
Griechischer Donat - wahlweise mit Honig und Zimt,  
Schokolade und Haselnüsse

auf Wunsch mit Eierlikör 2,00 €

## Kaffee & warme Getränke

366	Glas Tee	3,50
367	Heiße Zitrone	3,50
368	Glühwein	4,50
369	Grog	4,90
158	griechischer Mocca	3,50
159	Espresso	2,90
165	Espresso doppelt	4,90
160	Tasse Kaffee	3,00
161	Cappuccino (groß)	5,00
162	Latte Macchiato	6,00
163	Milchkaffee	6,00
164	Heiße Schokolade	6,00
165	Griechischer Frappe	6,00
	<i>Der Griechischer Eiskaffee</i>	

## Spirituosen 2cl


166	Ouzo	2,80
167	Tsipouro	3,00
168	Metaxa *****	6,00
169	Metaxa *****	7,50
171	Metaxa flambiert	6,95
172	Malteser	3,00
173	Tequila silver	3,00
174	Lauterbacher	3,00
176	Magenwürze	3,00
177	Jägermeister	3,00
178	Kümmerling	3,00
179	Fernet Branca	3,00
180	Ramazotti 4cl	6,00

# Getränke

## Aperitifs

138	Martini Bianco	5cl	7,50
139	Martini Rosso	5cl	7,50
140	Martini Dry	5cl	7,50
141	Ouzo Feige	5cl	7,50
260	Baileys	5cl	7,50
261	Dooleys	5cl	7,50
262	Amaretto	5cl	7,50
263	Sambuca	5cl	7,50
264	Scotch Whiskey	5cl	8,50

## alkoholfreie Getränke

		<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
143	 Mineralwasser (Flasche)	3,10	7,50
		<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
144	Pepsi *	3,10	5,10
145	Pepsi light *	3,10	5,10
146	Mirinda **	3,10	5,10
147	7up	3,10	5,10
148	Spezi */**	3,10	5,10
149	Tonic Water ***	3,30	5,40
150	Ginger Ale	3,30	5,40
151	Bitter Lemon ***	3,30	5,40

(Zusatzstoffe: \* koffeinhaltig, \*\* mit Farbstoff, \*\*\* chininhaltig)

## Säfte

		<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
152	Orangensaft	3,30	5,40
153	Apfelsaft	3,30	5,40
154	Kirschnektar	3,30	5,40
155	Bananennektar	3,30	5,40
156	Tomatensaft	3,30	5,40
157	Johannesbeernektar	3,30	5,40
158	Rhabarbernektar	3,30	5,40
159	Grapefruitsaft	3,30	5,40
160	Ananassaft	3,30	5,40
161	Apfelschorle	3,10	5,10

166 Ouzo 2cl 2,80



# Getränke

## Bier vom Faß

		<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
224	Freiberger Pils	4,20	4,70
227	Freiberger Kellerbier	4,30	4,80
225	Radler/Alster	4,20	4,70
226	Diesel *	4,20	4,70

## Flaschenbier

			<u>0,5 l</u>
228	Schöffelhofer (hell, dunkel, kristall)		5,20
229	Colaweizen *		5,30
230	Bananenweizen		5,40
231	Kirschweizen		5,40
232	Freiberger Schwarzbier		5,20
233	Schöffelhofer alkoholfrei		5,20
			<u>0,33 l</u>
234	Mythos griechisches Bier		4,20
236	Radeberger alkoholfrei		3,90
237	Malzbier		3,70

## Sekt

248	Rotkäppchen (trocken, halbtrocken)	0,75 l	17,95
249	Asti Cinzano	0,75 l	19,95
250	Asti Cinzano Picolo	0,20 l	7,95
251	Picolo	0,20 l	6,95

## Longdrinks

246	Bacardi Cola *	4 cl	8,00
239	Wodka Cola *	4 cl	8,00
243	Wodka Red Bull	4 cl	8,00
244	Batida Kirsch	4 cl	8,00
245	Amaretto Apfel	4 cl	8,00
237	Gin Tonic ***	4 cl	8,00
238	Campari Orange	4 cl	8,00

# Weine

## offene Weißweine aus Griechenland

			<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
184	Athos trocken	12,0 % vol.	6,50	11,50
185	Demestika herb	12,0 % vol.	6,50	11,50
186	Retzina geharzt	11,5 % vol.	6,50	11,50
187	Imiklykos lieblich	11,5 % vol.	6,50	11,50
188	Samos Likörwein	15,0 % vol.	8,20	14,80
189	Makedonikos halbtrocken	11,5 % vol.	6,50	11,50
190	Weinschorle		6,50	11,50

## offene Rotweine aus Griechenland

191	Nema Agiorgitiko trocken	13,0 % vol.	6,50	11,50
192	Demestika herb	12,0 % vol.	6,50	11,50
193	Cabernet Sauvignon trocken	11,5 % vol.	8,00	15,00
194	Makedonikos halbtrocken	11,5 % vol.	6,50	11,50
195	Imiglykos lieblich	11,5 % vol.	6,50	11,50
196	Mavrodaphne Likörwein	15,0 % vol.	8,00	15,00
197	Roditis Rosé trocken	12,0 % vol.	6,50	11,50

# Griechische Qualitätsweine

## Flaschenweine Weißwein 0,75 l

201	<b>Sauvignon Blanc</b> 11,5% vol. Dieser Wein wird in den kellereigenen Weinbergen in Theben angebaut. Der geringe Flächenertrag und die Hingabe der Winzer ergaben diesen blumigen Weißwein.	29,95
202	<b>Imiglykos</b> lieblich 11,5% vol. blumiges Aroma, fruchtig, voller Geschmack	19,95
204	<b>Makedonikos</b> Tafelwein halbtrocken 11,5% vol. frisch und fruchtig im Geschmack	20,95
205	<b>Retzina</b> geharzt 11,5% vol.	19,95
206	<b>Samos</b> Likörwein 15,0% vol. Qualitätslikörwein mit edler Moskatos-Note im Duft und Geschmack	27,95
207	<b>Amethystos Costa Lazaridi</b> Qualitätswein 11,5% vol.	39,95
208	<b>Chardonnay Thrakis</b> trocken 11,5% vol. sehr weiche Säure, im Geschmack fruchtig angenehmer Abgang	31,95

## Flaschenweine Rotwein 0,75 l

211	<b>Cabernet Sauvignon</b> Tafelwein, trocken 11,5% vol. Dieser Wein entsteht aus der berühmten französischen Rebsorte, die in einer besonderen ökologischen Umgebung von Griechenland wächst. Seine dunkelrote Farbe und sein vollkommener Geschmack machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter von Fleisch und Käse.	30,95
212	<b>Imiglykos</b> lieblich 11,5% vol. blumiges Aroma, fruchtig, voller Geschmack	20,95
213	<b>Makedonikos halbtrocken</b> Tafelwein halbtrocken 11,5% vol. Wein aus dem Herzen Makedonia, Aromen aus vollreifen Früchten, weicher gehaltvoller Geschmack	21,95
214	<b>Mavrodaphne</b> Likörwein 15,0% vol. mit edlem Aroma und samtweichem gehaltvollem Geschmack	27,95
218	<b>Amethystos Costa Lazaridi</b> trocken 14,0% vol. dunkelrot, Aromen von Früchten, Gewürzen und Vanilie, voluminöser Körper (12 Monate Reifung)	39,95