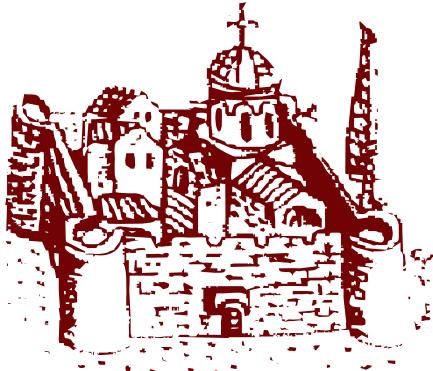


HERZLICH WILLKOMMEN



GRIECHISCHES RESTAURANT - ATHOS GmbH -

Tel./Fax 03731-76 58 62 ~ www.athos-freiberg.de ~ 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



Mittagskarte

Montag - Freitag 11.30 - 14.30 Uhr
(außer feiertags)

Alle Gerichte werden
mit Salat serviert

- 400 Gyros mit Tzatziki
geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, frische Zwiebeln und Pommes 13,95
- 401 Gyros mit Metaxasauce^{1,9}
und Käse überbacken dazu Pommes 14,95
- 402 Bifteki
gefüllt mit Schafskäse, Metaxasauce^{1,9} serviert mit Pommes 14,95
- 403 Rinderleber
mit gebratene Zwiebel und Pommes 13,95
- 404 Schweinesteak
mit Ananas, Metaxasauce^{1,9} und Käse¹ überbacken dazu Pommes 14,95
- 405 Pfanne Gyros
mit Metaxasauce^{1,9} und Pommes 14,95
- 406 Grillplatte
Gyros, Suvlaki, Suzuki mit Tzatziki und Knoblauchkartoffeln 14,95
- 407 Hähnchenpfanne
mit Metaxasauce^{1,9} 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

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, Cocktailltomaten, 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, Vollkornreisn, 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 nachh 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 ^G
Joghurtspeise mit Gurken und frischem Knoblauch | 6,95 |
| 2 | Taramas ^{D, R}
Fischrogensalat | 7,95 |
| 3 | Oliven mit Peperoni ^{2,5} ^{2,3}
6,95 | |
| 4 | Oktopussalat ^D
Krake eingelegt in Öl und Gemüse | 10,95 |
| 5 | Feta ^G
Schafskäse mit Öl, Oregano, Tomaten und Zwiebeln | 8,95 |
| 6 | Kopanisti ^G
pikanter Käsesalat nach Art des Hauses mit gegrilltem Brot | 7,95 |
| 7 | Mezze-Überraschungsplatte ^{G, D, R}
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 Spezial^{2,3}
gegrillt mit Knobl.-Tomatensauce oder Knoblauch-Zitronensauce 7,95
- 13 Saganaki
gebackener Schafskäse mit Walnüssen und Honig 8,95
- 14 Fetakäse vom Grill^{2,3}
mit Tomate, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch 8,95
- 15 Scampi Saganaki
4 Scampis in Tomaten-Knoblauchsauce mit Paprika und Zwiebeln 11,95
- 16 Rolla
panierter gebackener Schinken^{2,3,4} mit Schnittkäse¹ gefüllt und Tzatziki 8,95
- 17 Tiropita
3 Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt 7,95
- 18 Keftedakia
Hackfleischbällchen mit Metaxasauce^{1,9} und Käse überbacken 7,95
- 19 Kalamari
gebratener Tintenfisch mit Tzatziki 8,95
- 20 Manitari Spezial
frische Champignons gefüllt mit Hackfleisch oder Spinat, Metaxasauce^{1,9}
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 Reisnudeln 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 Salat 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 Schweinsteat 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 und
Knoblauchkartoffeln 22,95^{1,9}
- 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 Reisnuedeln 5,00
- 326 Folienkartoffel 6,00
- 21 Haussalat 5,00

Knoblauchbrot 6,95

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

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 Reisnudeln 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 Salat 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 Griechische 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	Bananennectar		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	Schöfferhofer (hell, dunkel, kristall)	5,20
229	Colaweizen *	5,30
230	Bananenweizen	5,40
231	Kirschweizen	5,40
232	Freiberger Schwarzbier	5,20
233	Schöfferhofer 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	Sauvignon Blanc 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	Imiglykos lieblich 11,5% vol. blumiges Aroma, fruchtig, voller Geschmack	19,95
204	Makedonikos Tafelwein halbtrocken 11,5% vol. frisch und fruchtig im Geschmack	20,95
205	Retzina geharzt 11,5% vol.	19,95
206	Samos Likörwein 15,0% vol. Qualitätslikörwein mit edler Moskatos-Note im Duft und Geschmack	27,95
207	Amethystos Costa Lazaridi Qualitätswein 11,5% vol.	39,95
208	Chardonnay Thrakis trocken 11,5% vol. sehr weiche Säure, im Geschmack fruchtig angenehmer Abgang	31,95

Flaschenweine Rotwein 0,75 l

211	Cabernet Sauvignon 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	Imiglykos lieblich 11,5% vol. blumiges Aroma, fruchtig, voller Geschmack	20,95
213	Makedonikos halbtrocken Tafelwein halbtrocken 11,5% vol. Wein aus dem Herzen Makedonia, Aromen aus vollreifen Früchten, weicher gehaltsvoller Geschmack	21,95
214	Mavrodaphne Likörwein 15,0% vol. mit edlem Aroma und samtweichem gehaltsvollem Geschmack	27,95
218	Amethystos Costa Lazaridi trocken 14,0% vol. dunkelrot, Aromen von Früchten, Gewürzten und Vanilie, voluminöser Körper (12 Monate Reifung)	39,95