

Restaurant
ATHOS

griechische & mediterrane Küche



Speisekarte



WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT.

Wagen Sie mit uns eine „Genussreise“ durch Griechenland und seien Sie unser Gast im Athos, dem Tempel für griechische und mediterrane Köstlichkeiten.

Die langjährige gastronomische Erfahrung unseres Familienbetriebes spricht für stets hochwertige Qualität und ausgezeichneten Service.

"...Unsere Philosophie ist es, Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserem Restaurant zu bereiten und Sie mit den klassischen & modernen Highlights unserer griechischen Küche zu begeistern..."

Die Speisekarte bietet daher eine Vielzahl an typisch griechischen Gerichten nach eigenen Familien-Rezepten mit stets frischen und saisonalen Zutaten – zubereitet von einem begeisterten und kreativen Team in der Küche.

Unser Service-Team steht Ihnen jederzeit freundlich und hilfsbereit zur Verfügung. Ein "geht nicht" gibt es bei uns nicht. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen.

Dafür sorgt auch unser gemütliches, gediegenes, mediterran-griechisches Ambiente in unserem Haus ohne dunkle Ecken oder enge Plätze.

Gönnen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie auch bei schönem Wetter unsere Köstlichkeiten auf unserer gemütlichen Terrasse.

Feiern Sie Ihre schönsten Feste bei uns, denn Anlässe gibt es genügend. Ganz gleich ob Sie ein reichhaltiges Buffet oder ein mehrgängiges Menue wünschen, wir halten eine Auswahl an Vorschlägen für Sie bereit und beraten Sie gerne.

Falls Sie mal auf der Suche nach einer Geschenkidee sind - schöner als mit unserem "Geschenkgutschein" können Sie nicht Danke sagen.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Restaurant ATHOS

griechische & mediterrane Küche

VORSPEISEN

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 1. Zaziki ^K | 4,70 | 22. Gigantes ^K | 6,80 |
| 2. Oliven und Peperoni | 4,80 | weiße Riesenbohnen | |
| 3. Taramas ^H | 5,50 | mit Edamer-Käse überbacken | |
| 6. Dolmadakia (gefüllt mit Reis) ^K .. | 6,30 | 23. Spezial-Paprika | 6,00 |
| mit Zaziki | | gebratene Paprika auf | |
| 7. Bruschetta ^A | 4,60 | Tomaten-Knoblauch-Sauce | |
| 8. Aperitif-Platte ^{K,H} | 14,00 | 24. Scampi Suvlaki ^{F,K} | 8,50 |
| Zaziki, Dolmadakia, Taramas, Oliven, | | Scampi-Spieß mit Zaziki | |
| Peperoni, Fetakäse, Tomaten, | | 25. Scampi Provençal ^{F,K} | 9,00 |
| Gurken und Salat | | in Knoblauchsauce | |
| 15. Saganaki ^{A,K} | 8,00 | 26. Orektika ^{A,G,H,K} | 16,00 |
| panierter Fetakäse | | versch. kalte und warme Vorspeisen | |
| 16. Fetakäse ^K | 8,00 | 27. Halloumi ^K | 9,00 |
| im Ofen gebacken | | gebraten mit Tomaten und frischem Basilikum | |
| 17. Fetakäse Athos Art ^K | 9,00 | 28. Frische Champignons ^K | 9,00 |
| geschmolzener Fetakäse mit Paprika, | | mit Spinat und Edamer-Käse überbacken | |
| Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch | | 35. Meses ^{H,K} | 6,00 |
| 19. Tiganita ^{A,G,K} | 8,50 | Zaziki, Taramas, Chtipiti | |
| Gebratene Zucchini, Auberginen | | | |
| und Paprika mit Zaziki | | | |
| 20. Gegrillte Peperoni | 6,00 | | |
| auf Knoblauchöl | | | |

SUPPEN

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 30. Tomatensuppe | 4,50 |
| 32. Hühnersuppe ^U | 4,50 |
| 34. Zwiebelsuppe ^K | 4,50 |
| mit Edamer-Käse überbacken | |

SALATE

- | | |
|--|-------|
| 40. Griechischer Salat ^K | 12,50 |
| Fetakäse, Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, | |
| Peperoni, Paprika, Zwiebeln mit Essig/Öl | |
| 41. Putensalat ^K | 14,50 |
| Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Fetakäse, | |
| Oliven, Peperoni, Möhren, | |
| gebratene Putenbrust mit Dressing | |
| 43. Thunfischsalat ^{H,K} | 12,50 |
| Tomaten, Gurken, Salat, Thunfisch, | |
| Oliven, Peperoni mit Dressing | |
| 44. Gyros Salat ^K | 14,50 |
| Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, | |
| Fetakäse mit Dressing | |

BEILAGENSALATE

- | | |
|---|------|
| 50. Beilagensalat ^K | 3,50 |
| mit Dressing | |
| 51. Griechischer Salat ^K | 7,50 |
| mit Essig/Öl | |
| 52. Krautsalat | 3,30 |
| mit Essig/Öl | |
| 53. Grüner Salat..... | 3,30 |
| mit Essig/Öl | |

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

STEAKS/FILETS – NATUR, GEGRILLT

90.	Rumpsteak 220g mit Fettrand gegrillt (argentinisch)	21,20
91.	Rumpsteak 300g mit Fettrand gegrillt (argentinisch)	26,00
92.	Rinderfilet 220g (argentinisch)	27,00
93.	Rinderfilet 300g (argentinisch)	33,00
94.	Putensteak 220g	14,00
95.	Schweinefiletmedaillons 220g.....	15,00

BEILAGEN

60.	Pommes Frites	3,00
61.	Djuwetsch-Reis	2,90
62.	Butterreis	2,90
63.	Bratkartoffeln	4,10
64.	Folienkartoffel gefüllt ^K	6,10
	mit Zaziki oder Kräuterbutter	
65.	Kroketten.....	2,80
66.	Rosmarinkartoffeln	4,10
67.	Broccoli ^{G,K,U}	4,30
	mit Sauce Bernaise	
68.	Blattspinat ^K	5,30
69.	Röstzwiebeln	2,90
70.	Kritharaki ^A	4,10
	Reisnudeln	

SAUCEN

75.	Metaxa-Sauce ^{A,K}	3,00
76.	Pikante Sauce ^{A,K}	3,00
77.	Bernaise Sauce ^{G,K,U}	3,50
79.	Pfeffer-Sauce ^{A,G,J,K,U,V}	3,50
80.	Pfifferling-Sauce ^{A,G,J,K,U,V}	3,50
81.	Knoblauch-Sauce ^K	3,00
82.	Champignonrahmsauce ^{A,G,J,K,U,V} ..	3,50
83.	Kräuterbutter ^K	3,00
84.	Majo ^{A,G,U} oder Ketchup	0,20
85.	Schlag Zaziki zum Gericht ^K	2,00

FISCHGERICHTE

220.	Calamaris (gegrillt) ^{K,Z}	18,60
	gefüllter Calamaris mit Spinat und Feta-Käse, dazu Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Salat	
222.	Rotbarschfilet ^{H,K}	18,50
	goldbraun gebacken mit Tagesgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	
223.	Seezungenfilet ^{H,K}	18,90
	gebraten mit Tagesgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	
224.	Seezungenfilet ^{F,H,K}	19,90
	mit Shrimps in Weißweinsauce, dazu Butterreis und Salat	
225.	Lachssteak ^{H,K}	18,40
	gegrillt auf Oliven-Rosmarinöl mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat	
226.	Scampi ^{F,K}	20,00
	natur gebraten mit Tagesgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	
227.	Dorade ^{H,K}	21,50
	gegrillt auf Oliven-Rosmarin-Öl mit Tagesgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	
228.	Calamari Ringe ^{A,K,Z}	18,50
	dazu Pommes, Zaziki und Salat	

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

RUMPSTEAK (ARGENTINISCH)

MIT FETTRAND GEGRILLT

100. Pfeffersteak^{A,G,J,K,U,V}28,90
Rumpsteak 220g mit Pfefferrahm-Sauce
101. Feinschmeckersteak^{G,K,U}28,90
Rumpsteak 220g mit Sauce Bernaise
102. El Toro Steak^K28,90
Rumpsteak 220g mit Röstzwiebeln
103. Knoblauchsteak^K28,90
Rumpsteak 220g mit Knoblauch-Sauce
104. Gefülltes Rumpsteak^K28,90
Rumpsteak 220g gefüllt mit Schinken und Edamerkäse

RINDERFILET (ARGENTINISCH)

105. Pfefferfiletsteak^{A,G,J,K,U,V}34,80
Filetsteak 220g mit Pfefferrahm-Sauce
106. Feinschmeckerfiletsteak^{G,K,U}34,80
Filetsteak 220g mit Sauce Bernaise
107. El Greco Filetsteak^{A,K}34,80
Filetsteak 220g mit Metaxa-Sauce und Röstzwiebeln
108. Knoblauchfiletsteak^K34,80
Filetsteak 220g mit Knoblauchrahm-Sauce
109. Pfifferlingfiletsteak^{A,G,J,K,U,V}34,80
Filetsteak 220g mit Pfifferlingrahm-Sauce

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Folienkartoffel gefüllt mit Zaziki und Salat.
Wenn Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak/Filet MEDIUM!

SCHWEINEFILET

129. Medaillons Tournedo^{G,K,U}17,90
zwei Medallions vom Schwein im Speckmantel gegrillt
mit Sauce Bernaise, Kroketten und Brokkoli, dazu Salat
130. Schweinefilet-Medaillons^K18,90
mit Spinat und Goudakäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat
132. Schweinefilet-Medaillons^{A,G,J,K,U,V}18,90
mit Pfifferlingrahm-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat
133. Schweinefilet-Medaillons^{A,K}18,90
mit Metaxa-Sauce und Goudakäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat
134. Schweinefilet-Medaillons^{A,K}18,90
mit Metaxa-Sauce, Ananasscheiben und Goudakäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat
136. Schweinefilet-Spieß^{A,G,J,K,U,V}18,90
auf Pfefferrahmsauce, dazu Pommes, Reis und Salat
137. Sufla Feta^{G,K,U,V}19,90
gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit Senf und Fetakäse auf Sauce Bernaise, dazu Pommes,
Reis und Salat

PUTENSTEAK

150. Putensteak^K17,50
mit Spinat und Edamerkäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat
151. Putensteak^{G,K,U}17,50
auf Sauce Bernaise mit Tagesgemüse, dazu Pommes, Reis und Salat
152. Putensteak^{A,K}17,50
mit Metaxa-Sauce, Ananasscheiben und Edamerkäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat
153. Putensteak^{A,G,J,K,U,V}17,50
mit Pfefferrahm-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

LAMMFILETS (NEUSEELAND)

168. Lammfilet^{G,K,U}22,90
mit Sauce Bernaise, dazu Pommes,
Reis und Salat
169. Lammfilet^K22,90
mit Knoblauchrahm-Sauce, dazu Pommes,
Reis und Salat
170. Lammfilet^{A,K}22,90
mit Metaxa-Sauce, Zaziki, dazu Pommes,
Reis und Salat
171. Lammfilet^K22,90
mit grünen Bohnen und Salat
172. Lammfilet^K22,90
mit Gigantes und Salat
174. Lammfilet^{A,K}22,90
mit Kritharaki und Edamerkäse überbacken,
dazu Salat

PAIDAKIA/LAMMKOTELETTS

(NEUSEELAND)

(VOM LAMMCARRE (STÜCKE))

180. Paidakia (5 Stück)^K24,90
mit Zaziki, dazu Pommes, Reis und Salat
181. Paidakia (5 Stück)^K24,90
mit grünen Bohnen und Salat
182. Paidakia (5 Stück)^K24,90
mit Gigantes und Salat
184. Paidakia (5 Stück)^{A,K}24,90
mit Kritharaki und Edamerkäse überbacken,
dazu Salat

LAMMVORDERHAXE (SEHR ZART) (NEUSEELAND)

nach alt griechischer Art

240. Lamm^K20,90
mit Bratkartoffeln und Salat
241. Lamm^K20,90
mit grünen Bohnen und Salat
242. Lamm^K20,90
mit Gigantes und Salat
243. Lamm^K20,90
mit Rosmarinkartoffeln und Salat
244. Lamm^{A,K}20,90
mit Kritharaki und Edamerkäse überbacken, dazu Salat

Die Gerichte 168-244 erhalten Sie auf Wunsch auch als Seniorenteller

NUDELN

247. Penne^{A,G,H,K}12,90
mit Thunfisch, Frühlingszwiebeln und frischem Basilikum,
dazu Parmesankäse auf Tomatensauce und einen Salat
248. Penne^{A,G}13,00
mit gebratenem Putenfleisch, frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
und Champignons auf Tomatensauce, dazu Salat
249. Penne^{A,G}11,00
mit Champignons, Frühlingszwiebeln, frischen Tomaten, Petersilie,
Basilikum auf Tomatensauce, dazu Salat

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

FLEISCHGERICHTE

- | | |
|--|---|
| 250. Gyros ^K14,50
mit Pommes, Reis und Salat | 261. Grillteller Athos ^{A,K}23,50
Lammfilet, 1 Stück vom Lammkarree,
Schweinesteak, Putensteak, Suflaki,
Gyros mit Metaxa-Sauce,
dazu Pommes, Reis und Salat |
| 251. Gyros ^K16,00
mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat | 262. Maggie Höhe ^{G,K,U}18,50
Bifteki, Suflaki, Gyros mit Sauce Béarnaise
dazu Pommes, Reis und Salat |
| 252. Gyros „Athos“ ^K16,00
auf gebratenen Zwiebeln und Paprika
mit Zaziki, dazu Pommes, Reis und Salat | 263. Bifteki ^{A,K}15,90
Gefülltes Hacksteak mit Fetakäse und
pikanter Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat |
| 253. Bauern Gyros ^{A,K}16,00
mit Metaxa-Sauce, Röstzwiebeln,
dazu Pommes, Reis und Salat | 264. Bacchos Teller ^K17,90
Suflaki, Schweinesteak mit Fetakäse
überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat |
| 254. Suflaki ^K15,50
2 Suflakispieße, dazu Pommes, Reis und Salat | 265. Rhodos Teller ^K19,50
Gyros, 2 Stücke vom Lammkarree, Zaziki,
dazu Pommes, Reis und Salat |
| 255. Suflaki „Bauern Art“ ^K17,50
2 Suflakispieße mit Fetakäse überbacken,
Tomaten, Zwiebeln, dazu Pommes,
Reis und Salat | 266. Olympia Teller ^K16,90
Gyros, Rinderleber, Suzuki, dazu Pommes,
Reis und Salat |
| 256. Hackteller ^{A,K}17,50
Gyros, Bifteki mit pikanter Sauce,
dazu Pommes, Reis und Salat | 267. Diogenes Teller ^K18,90
Suzuki, Rinderleber, Schweinesteak, Suflaki,
Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat |
| 257. Filet Teller ^{A,K}19,00
Gyros, Schweinefilet mit Metaxa-Sauce,
dazu Pommes, Reis und Salat | 268. Steak Teller ^{A,K}19,50
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit
Metaxa-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat |
| 258. Korfu Teller ^K16,00
Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes,
Reis und Salat | 270. Mousaka ^{A,K}16,00
Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben,
Hackfleisch, Käse und Bechamel Creme
überzogen, mit pikanter Sauce, dazu Salat |
| 259. Parga Teller ^K16,00
Gyros, Suflaki, dazu Pommes,
Reis und Salat | 271. Rinderleber ^K16,50
gegrillt mit Röstzwiebeln,
dazu Pommes, Reis und Salat |
| 260. Bauern Teller ^K18,00
Gyros, Schweinesteak, Suflaki, Suzuki,
dazu Pommes, Reis und Salat | 272. Land, Luft und Meer ^{H,K}21,90
Rinderfilet, Putenmedaillon und Lachsfilet
gegrillt, dazu Pommes, Reis, Zaziki
und Salat |

PLATTE FÜR 2 PERSONEN (ODER MEHR AUF ANFRAGE)

- | | |
|--|--|
| 280. Platte Sorbas ^K39,00
Gyros, Suflaki, Suzuki, Schweinesteak, Rinderleber, dazu Pommes, Reis und Salat | |
| 281. Platte Athos ^{A,K}45,60
2 Stücke vom Lammkarree, Schweinefilet, Putensteak, Suflaki, Gyros mit Metaxa-Sauce,
dazu Pommes, Reis und Salat | |

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

FÜR SENIOREN (ODER DEN KLEINEN HUNGER)

300. Gyros ^K	13,00
mit Zaziki, dazu Pommes, Reis und Salat	
301. Bifteki ^K	13,00
Gefülltes Hacksteak mit Fetakäse und pikanter Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
303. Grillteller ^K	13,00
Schweinesteak, Rinderleber, Suzuki, dazu Pommes, Reis und Salat	
304. Schweinefiletmedaillons ^{A,G,J,K,U,V}	14,40
mit Pfifferlingrahm-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
305. Putensteak ^{G,K,U}	13,50
mit Sauce Bernaise, dazu Pommes, Reis und Salat	
306. Rotbarschfilet ^{G,H,K}	13,90
goldbraun gebacken, dazu Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat	
307. Sufla Feta ^{G,K,U,V}	15,60
gegrillte Schweine-Medaillons gefüllt mit Senf und Fetakäse auf Sauce Bernaise, dazu Pommes, Reis und Salat	
308. Rinderleber ^K	13,00
gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	
309. Suflaki ^K	14,00
mit Zaziki, dazu Pommes, Reis und Salat	
400. Gyros überbacken ^K	14,50
mit Metaxasauce und Gaudakäse, dazu Pommes, Reis und Salat	
401. Schweinefiletmedaillons ^K	14,60
mit Metaxasauce und Gaudakäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat	
402. Lammfilet ^{H,K}	18,90
mit Metaxasauce und Zaziki, dazu Pommes, Reis und Salat	

KINDERTELLER (NUR FÜR KINDER)

310. Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^{A,G}	8,50
311. Suflaki Spieß mit Pommes	8,50
312. Gyros mit Pommes	8,50
313. Suzuki mit Pommes	8,50
314. Gyros, Steak mit Pommes	9,00

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

SCHNITZELGERICHTE

290. Schnitzel Wiener Art ^{A,G,K}	14,50
dazu Bratkartoffeln und Salat	
291. Schnitzel Bauern Art ^{A,G,K}	15,50
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	
292. Gefülltes Schnitzel (Cordon Bleu) ^{1,A,G,K,U}	16,50
mit Edamerkäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln, Sauce Bernaise und Salat	
294. Champignonrahmschnitzel ^{A,G,J,K,U,V,X}	17,00
dazu Bratkartoffeln und Salat	

PFANNENGERICHTE

201. Tiganaki ^{A,K}	19,50
Schweinefiletmedaillons in Metaxa-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
202. Pfännchen „Paros Art“ ^{A,G,J,K,U,V,X}	20,50
Schweinefiletmedaillons mit Champignons in einer Weißweinrahmsauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
203. Pfännchen Korfu ^{A,G,J,K,U,V,X}	22,90
Lammfilet mit Champignons in einer Weißweinrahmsauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
207. Gyrospfanne überbacken ^{A,K}	18,50
Gyros in Metaxa-Sauce mit Goudakäse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat	
208. Gyros-Pfännchen ^{A,K}	17,50
Gyros in Metaxa-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
209. Suzuki Pfanne ^{A,K}	17,10
Suzuki in Metaxa Sauce mit Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat.	
210. Putengeschnetzeltes ^{A,G,J,K,U,V,X}	17,90
mit Champignons in einer Weißweinrahmsauce, dazu Pommes, Reis und Salat	

VEGETARISCHE GERICHTE

405. Pene all'Arrabbiata ^A	12,90
Penne, Paprika, Zwiebel, scharfe Chili und Tomatensauce, dazu einen Salat	
406. Ratatouille ^K	14,90
Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Paprika Tomatensauce und mit Käse überbacken	
407. Gemüse-Teller	14,90
Brokkoli, Blumenkohl, Spinat, Rosmarinkartoffeln, Saganaki, Karotten und frische Champignons	

Restaurant ATHOS

griechische & mediterrane Küche

APERITIFS

411. Campari ¹ Orange	4cl8,00
412. Martini bianco/dry	4cl5,70
413. Sekt Piccolo	0,2l FL.8,00
414. Prosecco Piccolo	0,2l8,00
416. Ouzo Pilavas (Nektar) auf Eis	2cl3,60
417. Aperol Spritz ¹	17,5 cl7,00

BIERE

750. Stauder Pils ^D	0,3l3,00
751. Stauder Pils ^D	0,5l4,30
752. Bolten Alt ^D	0,3l3,00
753. Bolten Alt ^D	0,5l4,30
770. Stauder Ruhrtyp Hell ^D	0,3l3,00
771. Stauder Ruhrtyp Hell ^D	0,5l4,30
754. Malzbier ^D	0,3l2,80
755. Malzbier ^D	0,5l4,30
756. Erdinger Hefeweizen (hell) ^A	0,5l4,80
758. Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei) ^A	0,5l4,80
759. Radler ^{1,3,D}	0,3l3,00
760. Radler ^{1,3,D}	0,5l4,30
770. Radler (alkoholfrei) ^D	0,33l3,30
761. Alsterwasser ^{1,3,D}	0,3l3,00
762. Alsterwasser ^{1,3,D}	0,5l4,30
763. Krefelder ^{4,D}	0,3l3,00
764. Krefelder ^{4,D}	0,5l4,30
765. Aco ^D	0,3l3,00
766. Aco ^D	0,5l4,30
767. Pils Schuß ^{1,D}	0,3l3,00
768. Pils Schuß ^{1,D}	0,5l4,30
769. Pils (alkoholfrei) ^D	0,33l3,30

SPIRITUOSEN

819. Tsipouro	2cl3,00
820. Ouzo	2cl2,50
821. Metaxa 5 Sterne	2cl3,00
822. Metaxa 7 Sterne	2cl3,50
824. Korn	2cl2,50
825. Malteser Kreuz	2cl2,50
826. Fernet Branca	2cl2,60
828. Ramazotti ¹	2cl2,60
831. Bailey's ⁴	2cl2,60
835. Grappa	2cl3,00
837. Vodka	2cl2,80
838. Underberg	2cl2,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

790. Coca Cola ^{1,3,4}	0,2l2,30
791. Coca Cola ^{1,3,4}	0,4l4,00
792. Coca Cola Zero ^{1,4,6,7}	0,2l2,30
793. Coca Cola Zero ^{1,4,6,7}	0,4l4,00
794. Fanta ^{1,7}	0,2l2,30
795. Fanta ^{1,7}	0,4l4,00
796. Spezi ^{1,3,4,7}	0,2l2,30
797. Spezi ^{1,3,4,7}	0,4l4,00
798. Sprite ⁷	0,2l2,30
799. Sprite ⁷	0,4l4,00
808. Fassbrause ^{D,7} Zitrone	0,33l3,90
800. Apfelschorle	0,2l2,30
801. Apfelschorle	0,4l4,00
802. Bitter Lemon ⁵	0,2l2,80
804. Ginger Ale ^{1,7}	0,2l2,80
805. Mineralwasser	0,25l2,60
806. Mineralwasser	0,75l6,00

SÄFTE

810. Orangensaft	0,2l2,60
811. Apfelsaft	0,2l2,60

SEKT

875. Sekt ^X	0,7l22,00
876. Prosecco ^X	0,7l24,00

WARME GETRÄNKE

862. Doppelter Espresso ⁴	3,80
866. Tee Sorte auf Anfrage	2,20
869. Griechischer Mocca ⁴	2,20
870. Doppelter Griechischer Mocca ⁴	3,80
871. Kaffee ⁴	3,00
872. Cappuccino ^{K,4}	3,50
873. Milchkaffee ^{K,4}	4,00
874. Latte Macchiato ^{K,4}	4,00
875. Espresso ⁴	2,20

Allergenkezeichnung:

A=Weizen | B=Dinkel | C=Roggen | D=Gerste | E=Hafer | F=Krebstiere |
G=Eier | H=Fische | I=Erdnüsse | J=Sojabohnen | K=Milch | L=Mandeln |
M=Haselnüsse | N=Walnüsse | O=Cashewnüsse | P=Pekannüsse |
Q=Paranüsse | R=Pistazien | S=Macadamianüsse | T=Queenslandnüsse |
U=Sellerie | V=Senf | W=Sesamsamen | X=Schwefeldioxid und Sulfite |
Y=Lupinen | Z=Weichtiere

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoffe | 3 - mit Antioxidationsmittel |
4 - koffeinhaltig | 5 - chininhaltig | 6 - mit Süßungsmittel | 7 - mit Säuerungsmittel

Restaurant **ATHOS**

griechische & mediterrane Küche

OFFENE WEINE

ROTWEINE

0,25 l 0,5 l

700. Athos trocken ^X	5,008,10
702. Imiglykos halbsüß ^X	5,008,10
703. Rosé trocken ^X	5,008,10
704. Mavrodaphne süß ^X	5,509,10

WEISSWEINE

0,25 l 0,5 l

708. Athos trocken ^X	5,008,10
710. Imiglykos halbsüß ^X	5,008,10
711. Samos süß ^X	5,509,10

FLASCHENWEINE

Glas 0,2 l Fl. 0,75

981. Malagusia (weiß, trocken).....	5,5017,00
982. Syrah (roeé, trocken).....	5,5017,00
983. Cabernet-Merlot (rot, trocken)	5,5017,00

RETSINA

989. Malamatina (Fl. 0,25)	5,00
990. Malamatina (Fl. 0,5)	8,10

Restaurant
ATHOS

griechische & mediterrane Küche

www.athos-essen.de