

Speisekarte

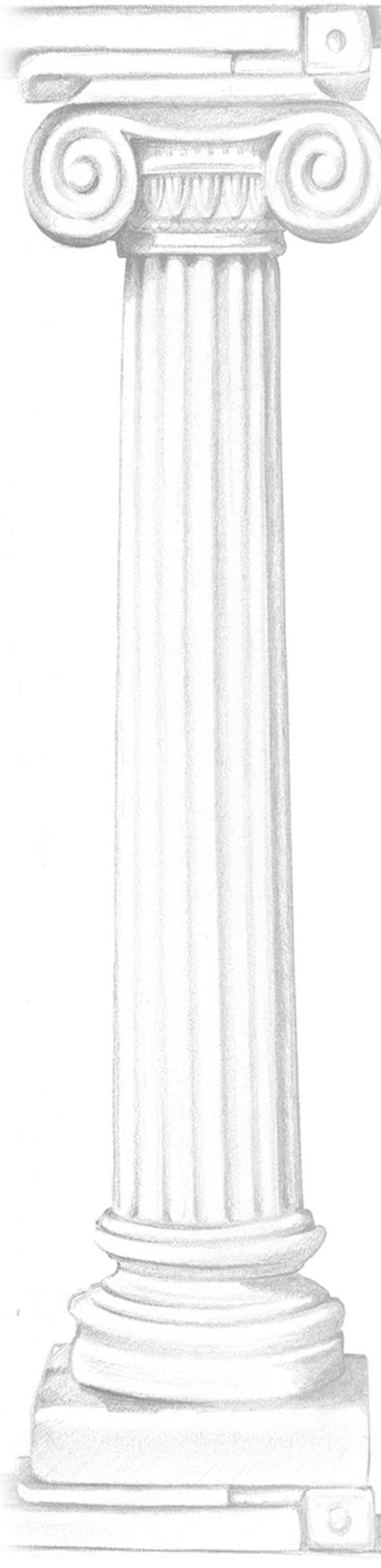
Restaurant
ATHEN

GRIECHISCHE
LANDKÜCHE

Fröndenberger Strasse 23
58706 Menden
Tel.: 02373 - 3464

Mail: info@restaurant-athen-menden.de

www.restaurant-athen-menden.de



Suppe

1. Kotósoupa (Hühnersuppe) 4,10
2. Kremidósoupa (Zwiebelsuppe) 4,10
3. Domatósoupa 4,10
Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen

Kalte Vorspeisen

4. Tzatziki, pikant 4,30
5. Kréma Eliés 4,10
Olivencreme
6. Piperés kai Eliés 4,10
Peperoni und Oliven
7. Dolmadakia 6,10
Weinblätter mit Reis gefüllt
8. Feta 6,40
griechischer Schafskäse
9. Salamura 7,80
Schafskäsecreme
nach Art des Hauses

Kalte Fisch Vorspeisen

10. Pikelia 7,70
vom Chef zusammengestellte
Fisch-Köstlichkeiten
11. Oktapodi Krassato 6,70
Tintenfisch nach Art des Hauses
12. Thalassino-Cocktail 9,10
Meeresfrüchte
in einer Öl-Zitronen-Marinade
13. Taramosalata 5,10
Fisch-Roggen-Creme

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

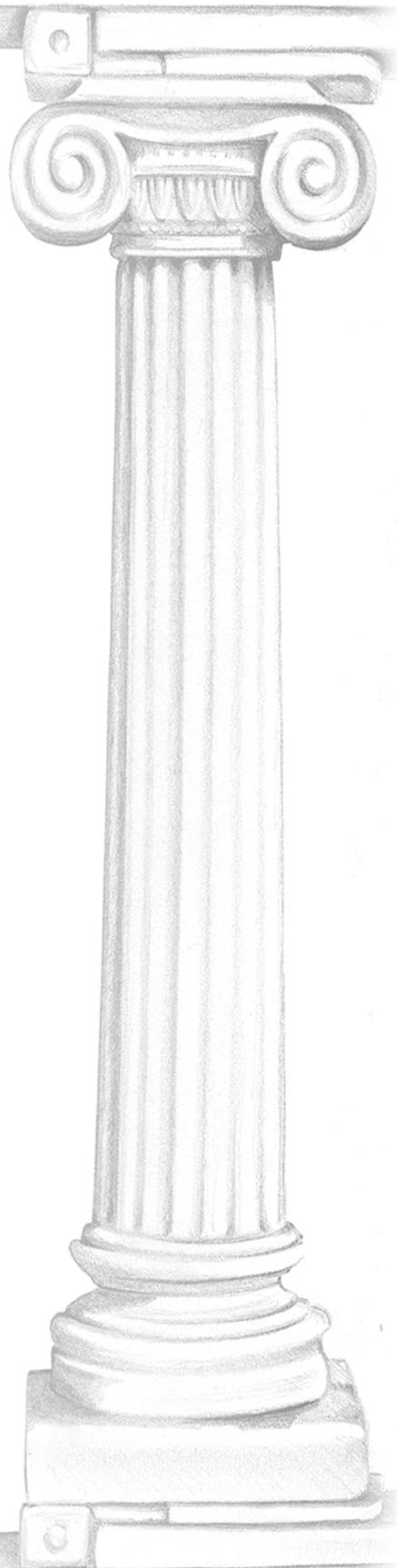
Warme Vorspeisen

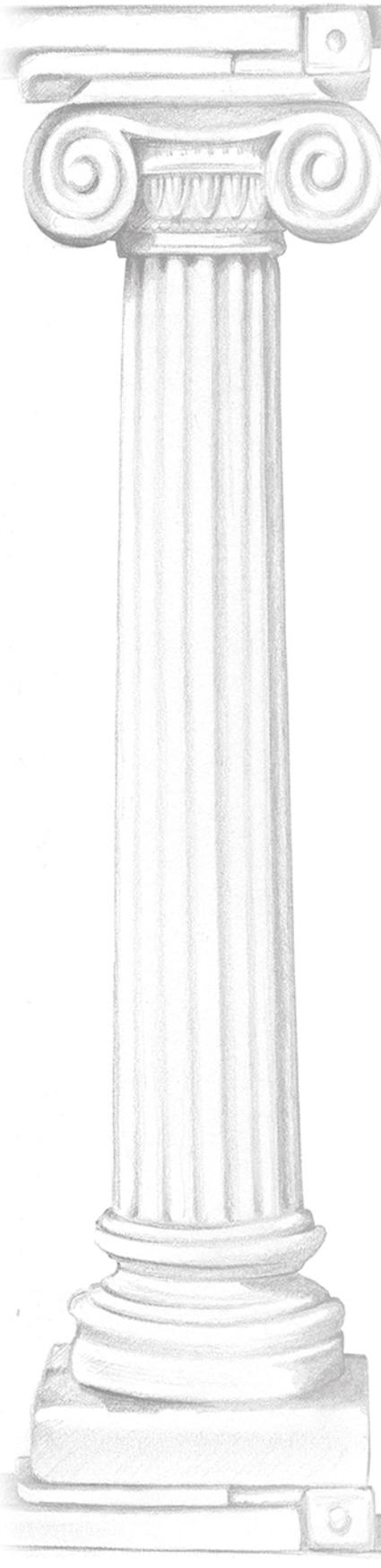
- | | | |
|-----|--|------|
| 14. | gegrillte Peperoni
mit Knoblauch verfeinert | 5,10 |
| 15. | Scampis
in Butter mit frischem Knoblauch gebraten | 9,40 |
| 16. | Saganaki
griechischer Schafskäse, gebacken | 7,40 |
| 17. | Fasolakia
grüne Bohnen, pikant gewürzt | 6,80 |
| 18. | Melitzanés
Auberginen in Tomatensauce | 7,30 |
| 19. | Gigandes
dicke, weiße Bohnen
auf griechische Art zubereitet | 7,10 |
| 20. | Dolmadakia
Weinblätter mit Reis gefüllt | 7,10 |
| 21. | Angináres
Artischockenherzen in Basilikumsauce | 8,10 |
| 22. | Psitá lachaniká
gegrilltes Gemüse mit Tzatziki serviert | 6,30 |

Salate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 23. | Choriatiki
Griechischer Bauernsalat | 8,10 |
| 24. | Marouli
Blattsalat, Zwiebeln, Petersilie
Öl-Essig-Dressing, Paprika und Mais | 6,70 |
| 25. | Marouli me Tóno
Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebeln,
Paprika, Petersilie,
Öl-Essig-Dressing | 7,80 |
| 26. | Krampoláchano
Krautsalat nach Art des Hauses | 5,50 |
| 27. | Saláta me Kotópoulo
Blattsalat, Krautsalat, Tomate,
Gurke, Zwiebeln, Paprika,
Hähnchenbruststreifen, Petersilie
und Öl-Balsamicoessig-Dressing | 11,30 |

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert





Beilagen extra

- | | | |
|-----|---|------|
| 28. | Tiganités Patátes
frittierte Kartoffeln | 2,50 |
| 29. | Aiwetsi-Kritharaki
Hartweizen Griesnudeln
in Tomatensauce | 2,50 |
| 30. | Aiwetsi Rýzi
Reis in Tomatensauce | 2,50 |

Saucen & Dips extra

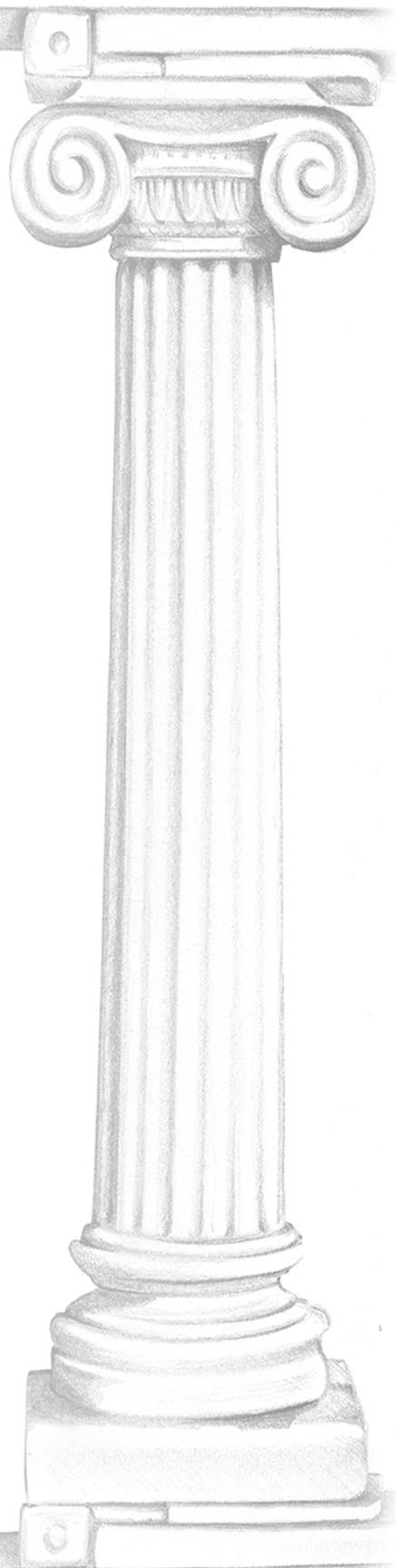
- | | |
|---|------|
| Mayo | 0,50 |
| Ketchup | 0,50 |
| Ketchup des Hauses (nur nach Saison)
ohne Konservierungsstoffe und ohne Zucker | 0,90 |
| Tzatiki des Hauses | 1,20 |
| Knoblauchsauce | 2,00 |
| Basilikumsauce | 2,00 |
| Paprikasauce | 2,00 |
| Käsesauce | 2,00 |
| Metaxasauce | 2,50 |
| Pfeffersauce | 2,50 |

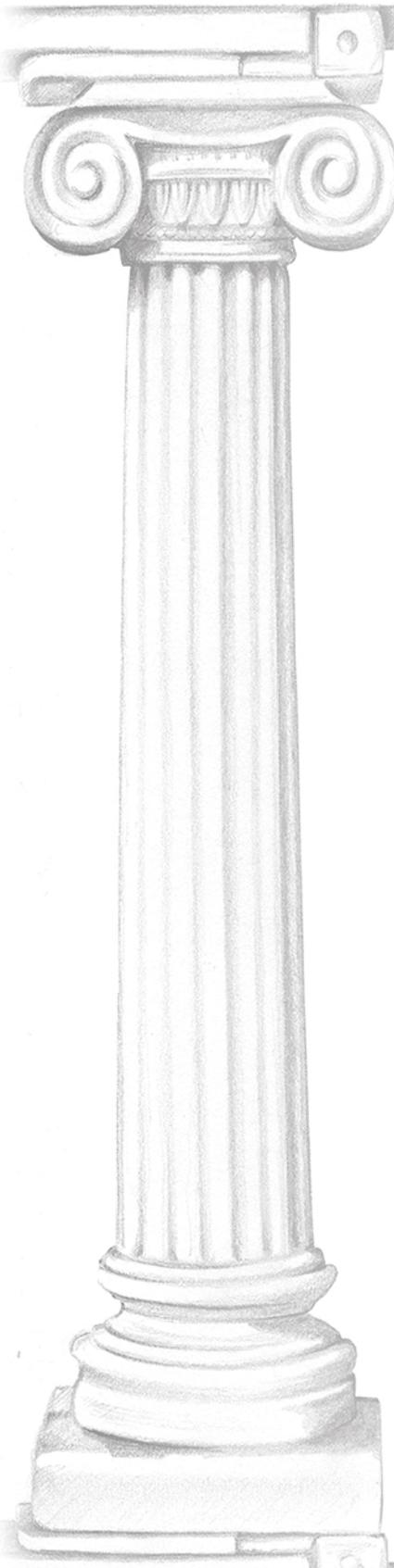
Außer Mayonnaise und Ketchup sind all unsere
Saucen frisch gemacht und ohne Konservierungsstoffe

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|------|
| 32. | Gyros-Teller
mit Tzatziki, Krautsalat,
Pommes und Reis | 7,70 |
| 33. | Smirnaki-Teller
Hackfleischröllchen mit Tzatziki,
Krautsalat, Pommes und Reis | 7,70 |
| 34. | Souvláki-Teller
Fleischspieß mit Tzatziki,
Krautsalat, Pommes und Reis | 8,50 |
| 35. | Kotópoulo sti skara
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit
Tzatziki, Krautsalat, Pommes
und Reis | 8,50 |

Guten Appetit
und Kaliorixi :)





verschiedene Fleischköstlichkeiten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 36. | Athen Teller
Giros, Souvlaki, Smirnaki, Leber
und Beilagen | 17,70 |
| 37. | Chef Teller
Rippchen, Schweinekotelett, Steak,
Smirnaki, Leber
und Beilagen | 19,30 |
| 38. | Helena Teller
Schweinesteak, Lammsteak,
Smirnaki, Leber
und Beilagen | 19,30 |
| 39. | Gerasimos Teller
Giros, Lamm-, Schweinekotelett,
Smirnaki, Leber
und Beilagen | 18,30 |
| 40. | Terovitiko
Schweine-, Rinder- und
Lammrückensteak,
bedeckt mit Sahnechampignons
und Beilagen | 22,40 |
| 41. | Plakiotiko
Lamm-, Schweine- und
Rinderfiletmedaillons,
bedeckt mit Sahnechampignons,
und Beilagen | 26,40 |

gemischte Platten für Zwei

(auch für mehr als 2 Personen erhältlich)

42. **3-Gänge-Platte** 49,-
Vorspeise: nach Wahl des Chefs

Hauptgang: Rippchen, Schweinekotelett,
Smirnaki, Leber, Gios
Salat und Beilagen

Nachspeise: nach Wahl des Chefs

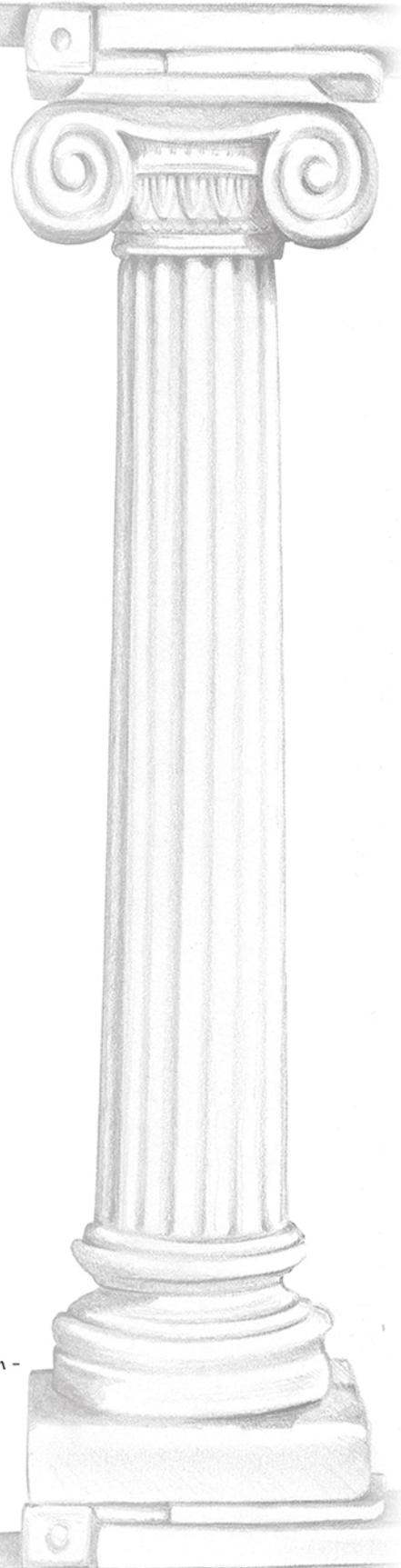
43. **Lukullus Platte** 58,-
Lammfilet, Schweinefilet,
Rinderfilet
und reichlich Beilagen

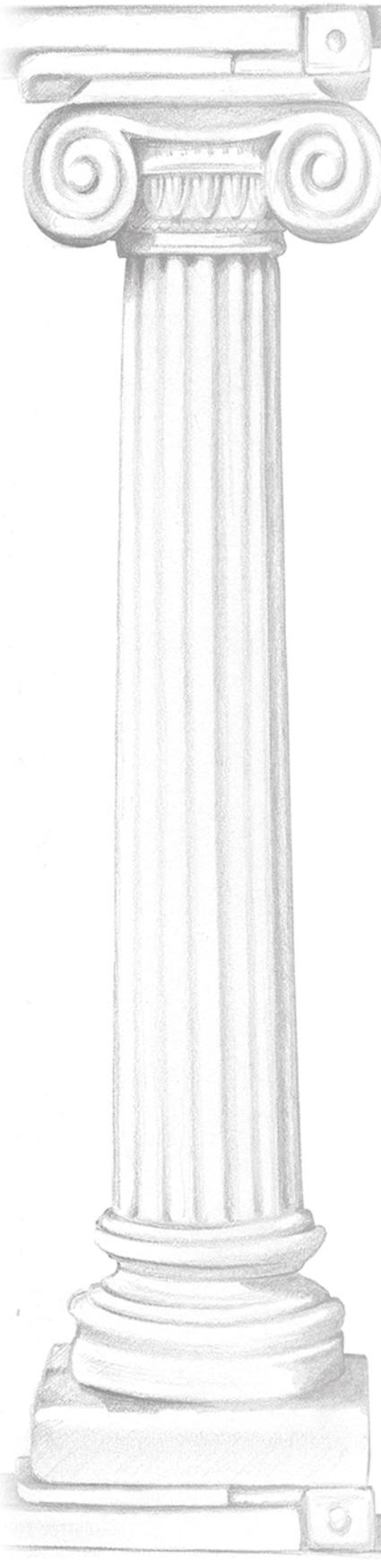
44. **El Greco Platte** 42,-
Gios, Lammkotelett, Smirnaki,
Souvlaki, Rippchen, Leber
und reichlich Beilagen

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Kritcharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)





Spezialitäten vom Schwein

- | | | |
|-----|---|-------|
| 45. | Psaronefri
Schweinefilet mit Kräuterbutter
und Beilagen | 20,30 |
| 46. | Janniotiko
saftige Schweinemedallions
bedeckt mit Sahnechampignons
und Beilagen | 22,40 |
| 47. | Souvláki "klasikó"
griechischer Grillspieß
und Beilagen | 15,10 |
| 48. | Souvláki "psaronefri"
Schweinefilet am Spieß
und Beilagen | 19,60 |

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Krittharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)

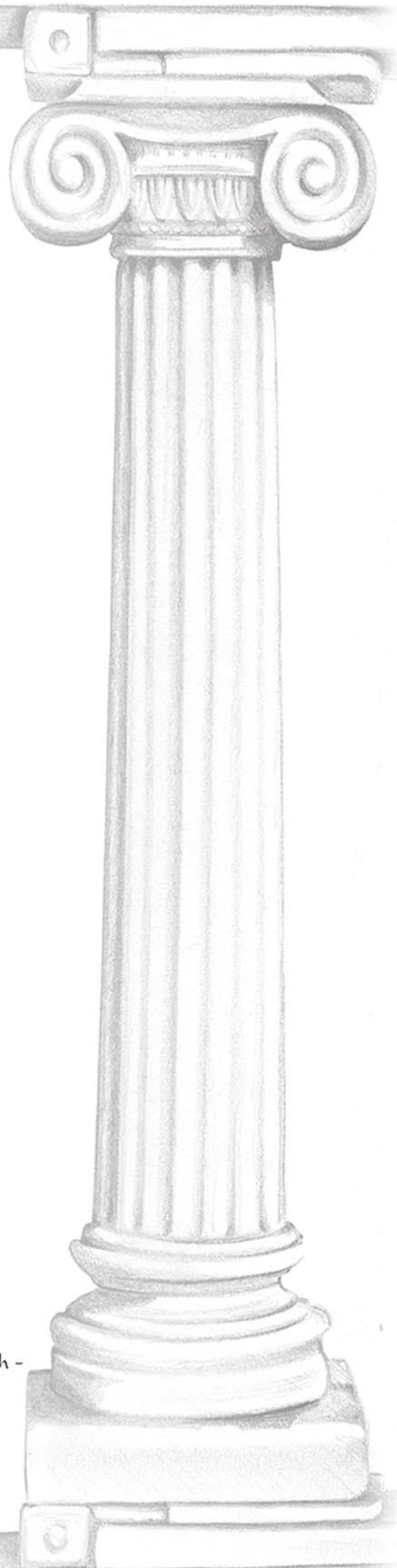
Spezialitäten vom Schwein

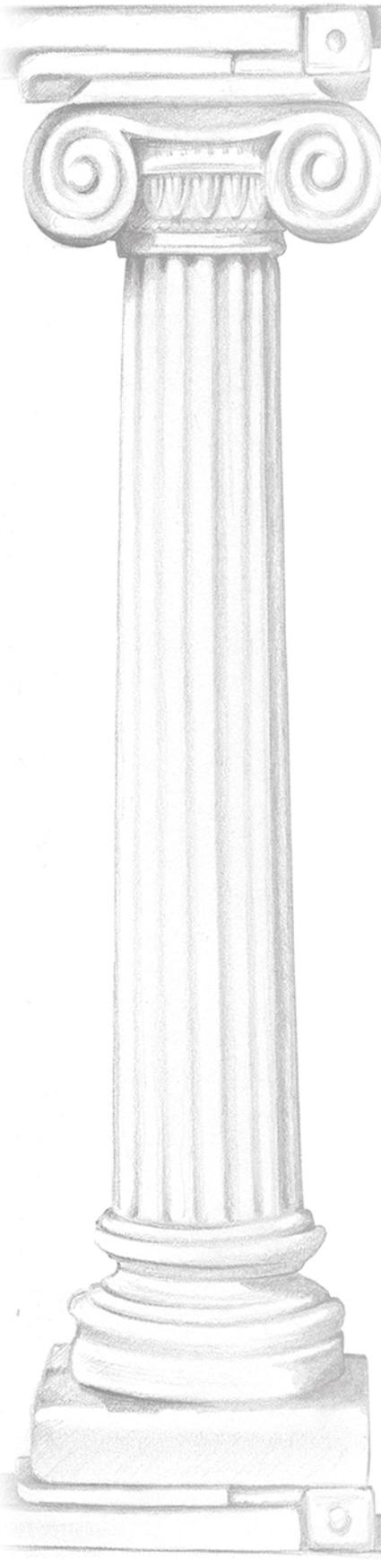
- | | | |
|-----|---|-------|
| 49. | Giros "klasikó"
aus pikantem Schweinefleisch,
und Beilagen | 15,10 |
| 50. | Giros
aus pikantem Schweinefleisch
und Krautsalat | 12,40 |
| 51. | Giros "basilikó"
pikantes Schweinefleisch
mit Basilikumsauce
und Beilagen | 16,30 |
| 52. | Giros "metaxa"
pikantes Schweinefleisch
mit Metaxasauce
und Beilagen | 16,30 |
| 53. | Giros "scalloped"
pikantes Schweinefleisch
mit Basilikumsauce überbacken
und Beilagen | 17,30 |

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Krittharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)





Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----|---|-------|
| 54. | Sikóti vodινό
gegrillte Rinderleber und Beilagen | 15,30 |
| 55. | Vodinó filéto
Arg. Rinderfilet mit Kräuterbutter,
Sahnechampignons und Beilagen | 30,30 |
| 56. | Steak vodινό
Rindersteak mit Sahnechampignons
und Beilagen | 27,30 |
| 57. | Dodonis
saftige Rinderfiletmedaillons
bedeckt mit Sahnechampignons
und Beilagen | 30,30 |
| 58. | Souvláki vodινό filéto
Rinderfilet am Spieß und Beilagen | 28,30 |

Hackfleischspezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 59. | Bifteki
Hackfleischsteak
mit Sahnechampignons und Beilagen | 15,40 |
| 60. | Smirnaki
Hackfleischröllchen und Beilagen | 14,40 |
| 61. | Bifteki "jemistó"
Hackfleischspezialität
mit Schafskäse gefüllt, dazu
Sahnechampignons und Beilagen | 16,60 |

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Krittharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)

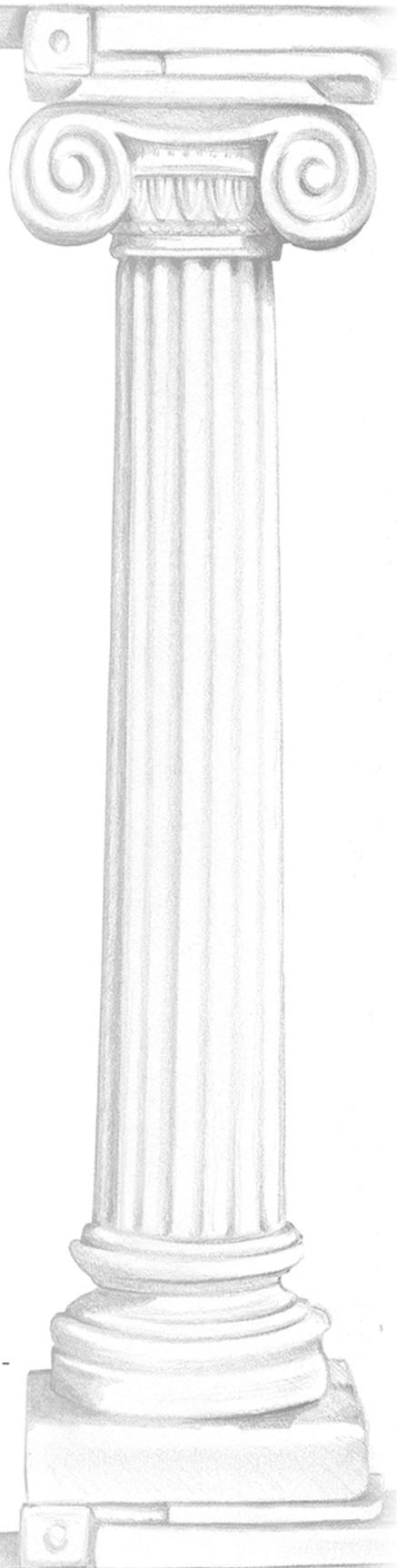
Spezialitäten vom Lamm

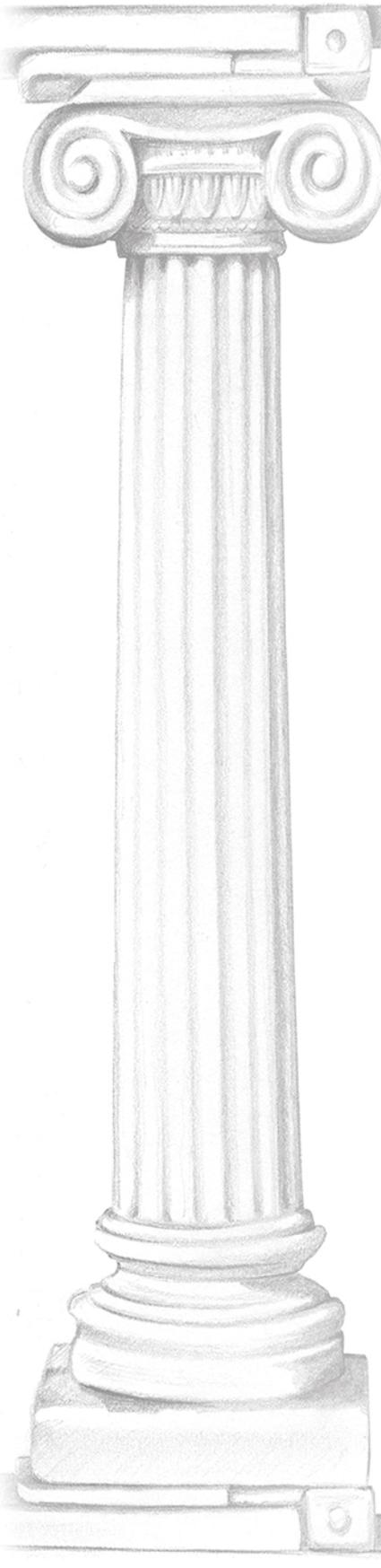
- | | | |
|-----|---|-------|
| 62. | Paidákia
Lammkoteletts auf ipirotische Art
und Beilagen | 19,60 |
| 63. | Arnísio filéto
Lammfilet mit Kräuterbutter
und Beilagen | 25,40 |
| 64. | Metsovitiko
saftige Lammfiletmedaillons
mit Sahnechampignons bedeckt,
und Beilagen | 28,10 |
| 65. | Butti arniou
Lammkeule "klassisch"
mit Tzatziki, Krautsalat
und 'eine' Beilage Ihrer Wahl | 18,30 |
- frittierte Kartoffeln
 - grüne Bohnen
 - Artischocken
 - Weinblätter
 - Auberginen
 - Krittharaki
 - Gigandes

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Krittharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)



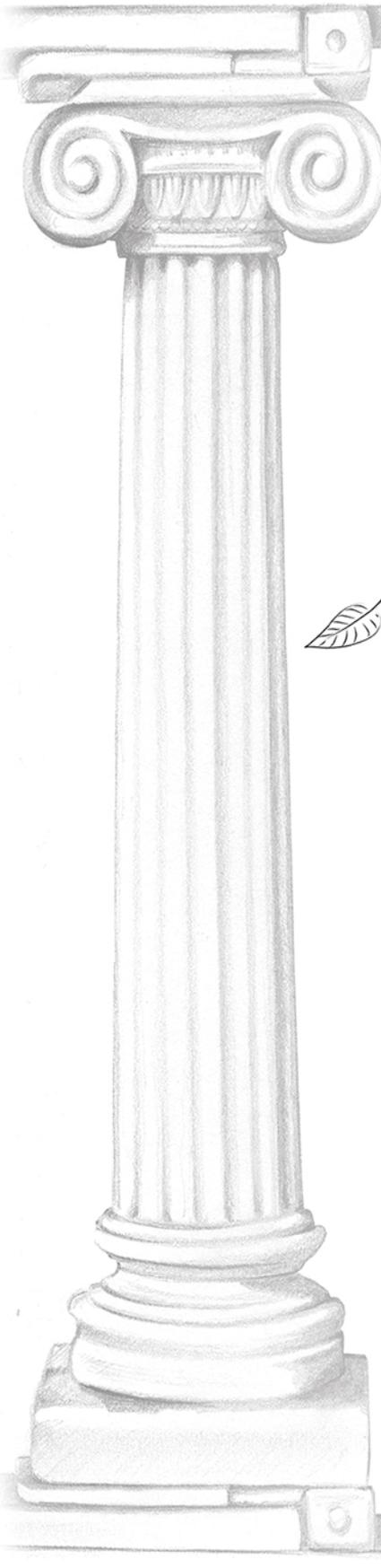


Spezialitäten vom Hähnchen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 66. | Kotópoulo filéto
Hähnchenbrustfilet
und Beilagen | 17,10 |
| 67. | Souvláki "Maria Rosa"
Hähnchen-Gemüse-Spieß
und Beilage | 15,10 |
| 68. | Souvláki "kotópoulou"
Hähnchen am Spieß
mit Sahnechampignons
und Beilagen | 16,30 |

Fischgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 69. | Karavídes "skórdo"
Scampis in Butter
mit frischem Knoblauch gebraten
und Beilage | 20,30 |
| 70. | Karavídes "natura"
Scampis
mit Sahnechampignons,
Reis und Krautsalat | 19,10 |
| 71. | Kalamarákia
Tintenfischringe
mit Sahnechampignons,
Reis und Krautsalat | 15,70 |
| 72. | Solomós sti skara
gegrillter Lachs
mit Butterreis,
Pfannengemüse
und Krautsalat | 20,40 |



traditionelle Aufläufe

73. **Mousaka** 15,10
Auberginenauflauf
mit Hackfleisch und Beilagen
74. **Pastizio** 15,10
griechischer Nudelauflauf
mit Hackfleisch und Beilagen



Vegetarischer Teller



75. **Souvláki** 11,10
Gemüse-Spieß mit Tzaziki
und Beilage
(auch vegan erhältlich! Dann ohne
Tzaziki dafür mit Olivenpaté)
76. **Mousaka** 15,10
Auberginenauflauf
mit Grünkern und Beilagen
77. **Pastizio** 15,10
griechischer Nudelauflauf
mit Grünkern und Beilagen

Alle Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzatziki, Krautsalat, Reis und frittierten Kartoffeln
- statt Reis & frittierte Kartoffeln auch mit Krittharaki möglich -

Auf Wunsch statt Krautsalat auch mit Bauernsalat
(Aufpreis 2,- Euro)

Zu unseren Fleischgerichten können Sie eine Sauce
Ihrer Wahl dazu bestellen (Aufpreis 2,- Euro)

Unsere Desserts

D1 griechischer Sahnejoghurt 4,60
mit Honig und Walnüssen

D2 Mascarponecreme (hausgemacht) 5,10
mit Erdbeeren serviert

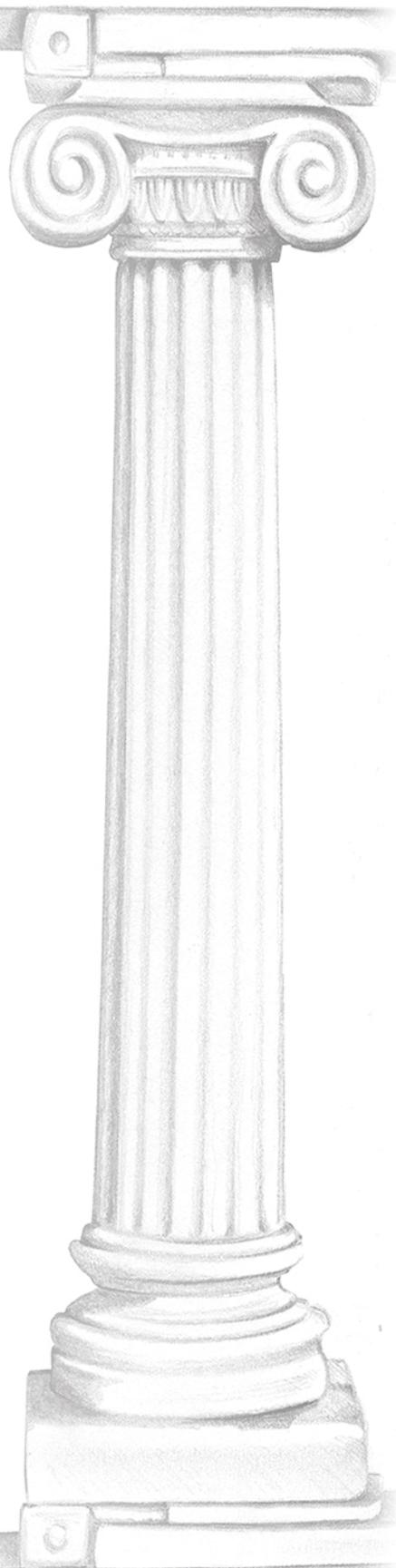
D3 Schokomousse (hausgemacht) 5,10
mit weißer Schokolade serviert

D4 Eisbecher 4,60
(Vanille/Schokolade/Erdbeer)
mit einer Soße Ihrer Wahl
- Schokoladensoße
- Fruchtsoße
- weiße Schokoladensoße

D5 Halvas 4,60
Sesampaste (vegan)
dazu eine Scheibe Zitrone

D6 Tartufo al cioccolato 6,90
Vanilleiskugel mit Schokoladeneis
umhüllt und Kakao überzogen

D7 Vulcano col freddo 6,40
Schokoladentörtchen mit flüssigem
Kern und mit Vanilleeis serviert





Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3l	2,00
Coca Cola light	0,3l	2,00
Fanta	0,3l	2,00
Sprite	0,3l	2,00
Mineralwasser	0,25l	2,00
Flasche Mineralwasser	0,7l	5,00
Stilles Mineralwasser	0,3l	2,00

NIEHOFFS
Vaihinger

Apfelsaft	0,2l	2,00
Orangensaft	0,2l	2,00
Apfelschorle	0,3l	2,00

Bitter Lemon	0,2l	2,00
Ginger Ale	0,2l	2,00
Malzbier	0,3l	2,00

Warme Getränke

Mokka		2,00
Mokka (doppelt)		3,00
Kaffee		2,00
Tee		2,00
Grog/Pott	4cl	3,50
Espresso		1,80
Cappuccino		2,20
Latte macchiato		2,50

Endpreise einschliesslich
Bedienung und Mehrwertsteuer

Bier

Pils (Veltins)	0,25l	2,30
Pils (Veltins)	0,5l	4,50
Grevensteiner	0,2l	2,10
Grevensteiner	0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier (Veltins)	0,3l	2,30
Maisel's Hefeweizen	0,5l	4,50
Maisel's Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,50

Spirituosen

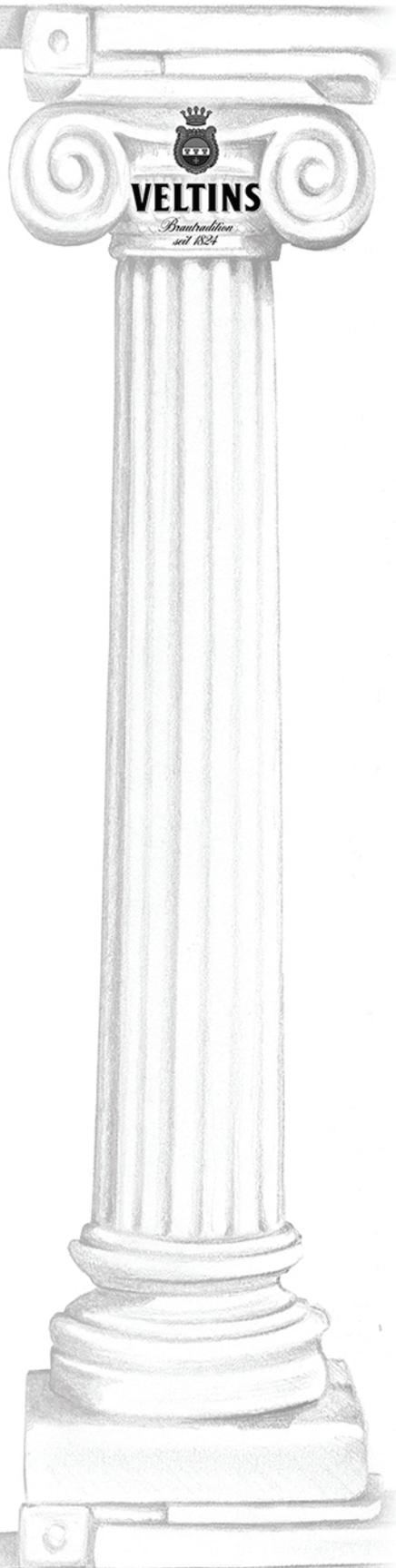
Ouzo	2cl	2,10
Korn	2cl	2,10
Jägermeister	2cl	2,10
Uderberg	2cl	2,10
Kümmerling	2cl	2,10
Fernet Branca	2cl	2,10
Ramazzotti	2cl	2,10
Ramazzotti Eis Zitrone	4cl	4,50

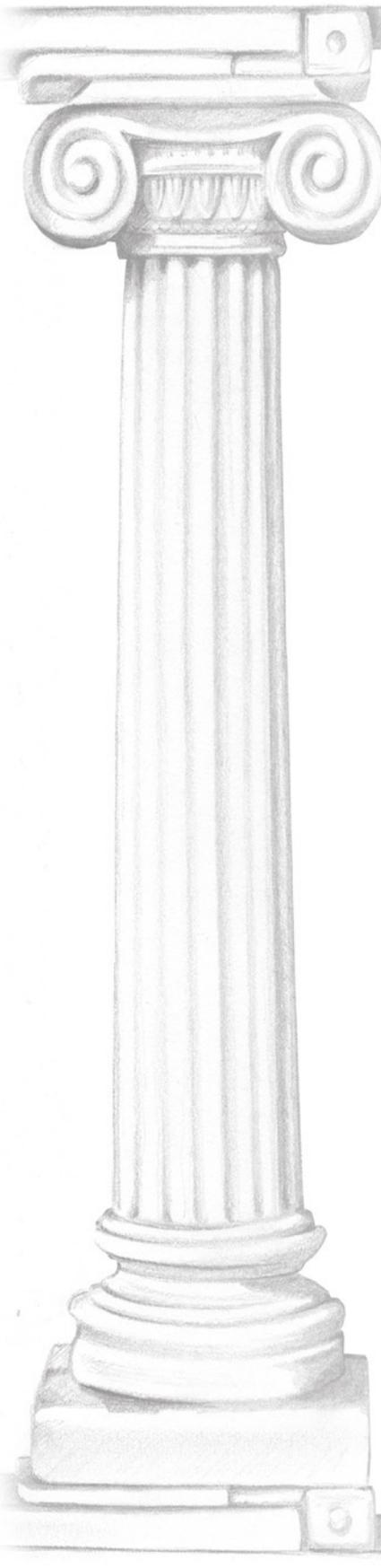
Griechischer Brandy

die weltberühmte Spezialität

Metaxa 5 Sterne	2cl	2,80
Metaxa 7 Sterne	2cl	3,50
Metaxa Grand Olympian Reserve	2cl	5,50

Endpreise einschliesslich
Bedienung und Mehrwertsteuer





Weinkarte

Rotweine

Nemea Lafkioti, frucht./würz.	0,2l	4,50	---
Jmiglykos, lieblich	0,2l	4,00	0,7l 11,50
Makedonikos, halbtr.	0,2l	4,00	0,7l 12,50
Demestica, trocken	0,2l	4,00	0,7l 11,50
Mavrodaphne, süss	0,2l	4,50	0,7l 15,50
Nero d'avola, trocken	0,2l	4,50	0,7l 15,50

Weissweine

Jmiglykos, lieblich	0,2l	4,00	0,7l 11,50
Makedonikos, halbtr.	0,2l	4,00	0,7l 12,50
Demestica, trocken	0,2l	4,00	0,7l 11,50
Samos, süss	0,2l	5,00	0,7l 15,50
Retsina (Malamatina), harzig	0,2l	4,00	0,5l 7,50
Pinot Grigio, trocken	0,2l	4,50	0,75l 15,50

Flaschenweine

Anemos, rot/weiss	0,7l	18,50
Calliga Rubis, rot, fruchtig trocken	0,7l	19,50
Pelopas, rot, halbtrocken	0,7l	15,50
Hatzimichalis, (Cabernet Sauvignon), rot, trocken	0,7l	19,80
Merlot, rot, fruchtig trocken	0,75l	14,50
Chianti, rot, fruchtig trocken frisch	0,75l	18,50

Endpreise einschliesslich
Bedienung und Mehrwertsteuer

Unsere Öffnungszeiten:

*Montag – Samstag
von 18.00 – 23.00 Uhr*

*Dienstag
- Ruhetag*

*Sonn- und Feiertage
von 12.00 – 14.00 Uhr
& 18.00 – 23.00 Uhr*

*Nutzen Sie auch unseren Partyservice
oder buchen Sie unsere Räume zu Feiern
und besonderen Anlässen!*

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

