

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!

Herzlich Willkommen

Athos... die selbstständige Mönchsrepublik im Norden Griechenlands, auf dem heiligen Berg der östlichen Landzunge der Chalkidiki hat 2.500 Einwohner. Seit Jahrhunderten laben sich die Mönche an ihrem selbstgekelterten Wein und reichen diesen zu gut gewürzten Speisen ihren Gästen. Die frommen Männer wissen nämlich nicht nur die Seele zu heilen, sondern auch, was den Leib erfreut.

So, wie die Männer vom heiligen Berg Athos, möchten auch wir Sie mit Speis' und Trank verwöhnen und wünschen Ihnen ein angenehmes Verweilen.

Sehr geehrter Guest,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer ausgewogenen Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen. Unsere Bemühungen sind stets jeden Guest zufrieden zu stellen.

Ihr Restaurant Athos



Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden... eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden.

Unbeschwertes genießen...

Liebe Gäste, bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), B = Krebstiere (Garnelen, Krabben), C = Eier und Eiererzeugnisse, D = Fische und Fischerzeugnisse, H = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere (Kalamaris)

Zu allen
Vorspeisen reichen
wir Ihnen unser haus-
gemachtes Brot^A.

Kalte und warme Vorspeisen

- 1 Pita Brot** 4,00 €
- 2 Zaziki^G.....** 4,90 €
aus feinsten Zutaten wie Spezial Joghurt,
frischen Gurken, frischen Knoblauch und
Gewürzen hergestellt
- 3 Oliven.....** 4,50 €
nach Art des Hauses
- 4 Baby Kalamaris^B** 10,90 €
gebraten im besten Olivenöl, dazu Zaziki^G
- 7 Tiropitakia / Spanakopitakia^{A,C,G}.....** 7,40 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse^G
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat
- 9a Warme Vorspeisenplatte für 1 Person** 14,40 €
gebratene Auberginen^A, gegrillter Schafskäse^G,
dicke Bohnen^{F,I,7}, Peperoni^I gegrillt,
Zucchini gebraten^A, dazu Zaziki^G
- 10 Knoblauchbrot^A.....** 5,10 €
- 11 Spezial-Auberginen & Zucchini.....** 9,00 €
spezial gebraten mit leckerer Knoblauchsoße,
dazu Zaziki^G
- 12 Knoblauchbrot – Spezial^A** 6,30 €
mit Tomate und Käse^{2,G} überbacken
- 13 Saganaki^{A,C,G}.....** 7,80 €
gebratener Schafskäse^G
- 14 Schafskäse gegrillt^G.....** 8,60 €
im Ofen gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln
- 15 Dicke Bohnen^{F,I,7}** 7,50 €
gebratene weiße Riesenbohnen
mit Tomatensoße und Schafskäse^G
- 16 Peperoni gegrillt** 7,40 €
mit frischem Knoblauch, dazu Zaziki^G
- 20 Dolmadakia** 5,70 €
Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Zaziki^G



Alle Vorspeisen werden
von uns frisch zubereitet,
mit frischen Zutaten und
bestem Olivenöl.



Suppen

- 17 **Tomatensuppe** 5,20 €
mit Brot^A
- 18 **Griechische Bohnensuppe**¹ 5,20 €
mit Brot^A
- 19 **Hühnersuppe**^{A,C} 5,20 €
mit Brot^A



Frische Salate

vitaminreich und knackig

- 22 **Bauernsalat** 9,20 €
Tomaten, Gurken, Weißkohl,
grüner Salat, Schafskäse^G,
Peperoni¹, Oliven und Hausdressing^{C,G,J}
- 23 **Original griechischer Salat** 10,20 €
Tomaten, Gurken, Schafskäse^G,
Oliven, Peperoni¹, Olivenöl
- 24 **Salat „Copacabana“** 12,80 €
frischer Salat mit zart
gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Beilagen und Soßen extra

- 27 **Pommes frites** 3,80 €
- 28 **Reis** 3,80 €
- 29 **Kroketten**⁴ 3,80 €
- 30 **Knoblauchkartoffeln** 3,80 €
- 32 **Metaxasoße**^{4,9,G} 2,90 €





Grillspezialitäten

- 33 Gyros mit Zaziki^G 16,70 €**
dazu Knoblauchkartoffeln
- 333 Gyros Pita – original griechisch^A 16,60 €**
Gyros im Fladenbrot^A, dazu Pommes frites, Zaziki^G und Tomaten
- 34 Gyros überbacken 17,50 €**
mit Metaxasoße^{4,9,G} und Käse²,
dazu Pommes frites und Reis
- 334 Gyros Spezial 17,90 €**
mit Zwiebeln, Fetakäse^G und Tomaten,
überbacken mit Metaxasoße^{4,9,G}
und Schnittkäse^{2,G},
dazu Pommes frites und Reis
- 35 Gyros Pfännchen 17,50 €**
mit Metaxasoße^{4,9,G},
dazu Pommes frites und Reis
- 36 Souflaki 16,50 €**
zwei Schweinefleischspieße mit Zaziki^G,
dazu Pommes frites und Reis
- 37 Bifteki überbacken 17,90 €**
Hackfleischsteak mit Schafskäse^G gefüllt,
mit Metaxasoße^{4,9,G} und Käse²,
dazu Pommes frites und Reis
- 38 Bifteki gefüllt mit Käse^G 16,80 €**
Hackfleischsteak mit Schafskäse^G gefüllt,
dazu Pommes frites und Reis

- 40 Rinderleber mit Röstzwiebeln 15,80 €**
dazu Pommes frites und Reis
- 442 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 16,90 €**
mit Kräuterbutter, Zaziki^G,
dazu Pommes frites und Reis
- 443 Hähnchenbrustfilet „Spezial“ 18,20 €**
gefüllt mit Käse^{2,G}, Schinken, Zwiebeln,
dazu Metaxasoße^{4,9,G}, Pommes frites und Reis
- 444 Hähnchenbrustfilet überbacken 17,90 €**
mit Metaxasoße^{4,9,G} und Käse^{2,G},
dazu Knoblauchkartoffeln



Zu jedem
Hauptgericht
bekommen Sie einen
knackigen, frischen
gemischten Salat mit
Dressingsoße.

Grill-Teller

- 43 Kreta-Teller 16,60 €**
Gyros, Rinderleber, Zaziki^G,
Pommes frites und Reis
- 44 Thessaloniki-Teller 16,70 €**
Gyros, Souflaki, Zaziki^G,
Pommes frites und Reis
- 47 Mykonos-Teller 17,80 €**
Gyros, Steak, Lammkotelett, Rinderleber,
Zaziki^G, Pommes frites und Reis
- 49 Athos-Teller 19,20 €**
Lammspieß und Gyros, Zaziki^G,
dazu Knoblauchkartoffeln
- 50 Athen-Teller 18,20 €**
Souflaki, Gyros, Susuki mit Zaziki^G
und Knoblauchkartoffeln
- 51 Kevin-Teller 19,20 €**
Lammkoteletts, Rinderleber,
mit Zaziki^G und Knoblauchkartoffeln
- 52 Fanavi-Teller 18,80 €**
Souflaki, Gyros, Steak, Susuki, Zaziki^G,
dazu Pommes frites und Reis

Zu jedem
Hauptgericht
bekommen Sie einen
knackigen, frischen
gemischten Salat mit
Dressingsoße^{C,G,J}.



Lammfleisch – das
bedeutet für die Gäste
des Restaurant Athos
etwas Besonderes.



Lamm-Spezialitäten vom Grill

- 59 5 Lammkoteletts 19,80 €**
mit Zaziki^G und Knoblauchkartoffeln
- 60 Lammspieße 22,90 €**
2 Lammspieße mit Zaziki^G und
Knoblauchkartoffeln
- 62 Lammplatte 24,20 €**
3 Lammkoteletts, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet
mit Zaziki^G und Knoblauchkartoffeln
- 77 Gegrilltes Lammfilet natur 22,80 €**
mit Kroketten^A und Reis



Pfännchen Spezialitäten

Diese Gerichte sollten Sie unbedingt einmal probieren!

301 Chef-Pfanne 22,90 €

zartes Lammfilet mit Metaxasoße^{4,9,G} und Champignons, dazu Knoblauchkartoffeln

303 Pfännchen-Mykonos 18,60 €

Schweinefilet in einer milden Weißweinsoße^{4,9,G} mit Champignons verfeinert, dazu Pommes frites und Reis

305 Pfännchen-Athen 18,60 €

Schweinefilet mit Metaxasoße^{4,9,G} verfeinert, dazu Pommes frites und Reis

306 Rinderleber-Pfännchen 16,50 €

mit Metaxasoße^{4,9,G}, dazu Pommes frites & Reis

308 Lammfilet-Pfanne 22,90 €

zartes Lammfilet in einer Weißweinsoße^{4,9,G}, dazu Knoblauchkartoffeln

309 Hähnchen-Pfanne 17,80 €

Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsoße^{4,9,G}, dazu Pommes frites und Reis

310 Pfännchen-Fanari 17,80 €

Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße^{4,9,G}, dazu Pommes frites und Reis



Schnitzel

118 Schweineschnitzel 15,00 €

paniert, dazu Pommes frites und Reis



Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen knackigen, frischen gemischten Salat mit Dressingsoße.



Auflaufgerichte nach Hausfrauenart

84 Pastizio^{A,C} 16,00 €

griechischer Nudelauf mit Hackfleisch, dieses Gericht wird mit Sahnesoße^{4,9,G} und Käse^{2,G} überbacken

Weitere Spezialitäten des Hauses

64 **Filet-Teller** 23,80 €

Rinderfilet, Lammfilet und Schweinefilet mit Kräuterbutter^G, dazu Knoblauchkartoffeln

67 **Gyros und Kalamaris** 17,50 €

und Zaziki^G, dazu Pommes frites und Reis

68 **Souflaki überbacken** 17,50 €

mit Metaxasoße^{E,9,G} und Käse^{2,G},
dazu Pommes frites und Reis

69 **Gyros mit gegrillt. Hähnchenbrustfilet** ... 17,50 €

und Zaziki^G, dazu Pommes frites und Reis

Zu jedem Hauptgericht bekommen Sie einen knackigen, frischen gemischten Salat mit Dressingsoße.



Vom Lamm - im Ofen gebacken

70 **Stifado** 19,20 €

Lammhaxe im eigenem Saft,
geschmorten Zwiebeln, dazu Brot^A

71 **Lammhaxe** 19,20 €

mit Pommes frites oder Knoblauchkartoffeln

72 **Lammhaxe** 19,20 €

mit dicken Bohnen^{F,I,7}

75 **Lammhaxe** 19,20 €

mit Kritharaki⁷ und Käse^{2,G} überbacken

76 **Lammhaxe** 19,20 €

mit Spaghetti^{A,C} und Käse^{2,G} überbacken

Nudelgerichte

114 **Spaghetti^{A,C} mit Tomatensoße** 9,80 €
und Käse^{2,G} überbacken

115 **Kritharaki^A mit Käse^{2,G} überbacken** 11,00 €
(griechische Nudeln)

Platten für 2 Personen

78 **Artemis-Platte** 42,00 €

Vorspeise: ein großer Bauernsalat und Zaziki^G

Hauptgericht: 2 Steaks, 2 Souflaki, 2 Susuki, Gyros, dazu Reis und Pommes frites

79 **Athos-Platte** 64,00 €

Vorspeise: ein großer Bauernsalat und Zaziki^G

Hauptgericht: 2 Rinderfilets, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Lammfilets, 4 Scampis^B,
dazu Reis und Pommes frites

Diese Platten können auch für mehrere Personen angerichtet werden!





Filet-Spezialitäten

- 87 Olympia-Teller 22,50 €**
zartes Rinder- und Schweinefilet mit Metaxasoße^{4,9,G} und Käse^{2,G} überbacken, dazu Pommes frites und Reis

Bitte
sagen Sie uns,
wie Sie Ihr Filet haben
möchten.
„englisch“, „medium“
oder „durchgegrillt“
Wenn Sie keine Wünsche
äußern, grillen wir Ihr
Filet „medium“.



Schweinefilet & Steaks

- 93 Pereus-Teller 18,80 €**
Schweinefilet-Steaks mit Metaxasoße^{4,9,G} und Käse^{2,G} überbacken, dazu Pommes frites und Reis

Argentinische Rinderfilets

- 101 Rinderfilet Natur (ca. 300 g) 29,50 €**
mit Kräuterbutter^G, dazu Pommes frites
oder Knoblauchkartoffeln



Zu jedem
Hauptgericht
bekommen Sie einen
knackigen, frischen
gemischten Salat mit
Dressingsoße.

Fischspezialitäten

- 105 Kalamaris^{A,N} 17,80 €**
gebratener Tintenfisch, dazu Zaziki^G und Reis
- 106 Garnelen^B 19,70 €**
Riesengarnelen gebraten, dazu Zaziki^G und Reis
- 108 Tropenzungenfilet^D 17,80 €**
gebraten in der Pfanne, dazu Zaziki^G und Reis
- 109 Gegrilltes Lachsfilet 19,90 €**
dazu Zaziki^G und grüne Nudeln^{A,C}
- 112 Dorade^D 19,90 €**
dazu Zaziki^G und Butterreis
- 110 Fischplatte 22,50 €**
zwei Garnelen^B, Kalamaris^{A,N}, Lachsfilet^D und Zaziki^G, dazu grüne Nudeln^{A,C}
- 111 Fischplatte für 2 Personen 46,00 €**
4 Garnelen^B, Kalamaris^{A,N}, 2 Lachsfilet^D und Tropenzungenfilet, dazu Zaziki^G, grüne Nudeln^{A,C} und ein großer Bauernsalat für 2 Personen

Nachspeisen

436 Galaktoboureko^G 6,40 €

Die besondere Nachspeise!

Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis

125 Gemischtes Eis^G 3,70 €

drei Kugeln und Sahne

128 Schokoladeneis^G 4,80 €

vier Kugeln, mit Schokosirup und Sahne

131 Vanilleeis^G 5,40 €

mit heißen Himbeeren und Sahne

132 Joghurt^G 5,40 €

mit Honig und Nüssen^H

134 Bananensplit^G 5,20 €



Warme Getränke

158 Tasse Kaffee 2,90 €

159 Griechischer Mocca 3,10 €

160 Cappuccino^G 3,40 €

157 Latte Macchiato^G 3,80 €

161 Tasse Tee 2,70 €
(verschiedene Sorten)

461 Espresso 2,50 €

462 Doppelter Espresso 4,20 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = coffeinhaltig, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam), 7 = mit Antioxidationsmittel,
8 = mit Ingwersäzügen, 9 = mit Geschmacksverstärker

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!

Alkoholfreie Getränke

143 Gerolsteiner Sprudel 0,25 l	2,60 €	505 0,5 l	3,60 €
506 Gerolsteiner Sprudel Fl. 0,75 l	5,90 €		
507 Gerolsteiner Naturell 0,25 l	2,60 €	508 Fl. 0,75 l	5,90 €
144 Coca Cola^{2,5} 0,3 l	3,70 €	501 0,5 l	4,60 €
144a Coca Cola light^{2,4,5,6} 0,3 l	3,70 €		0,5 l 4,60 €
145 Fanta^{2,7} 0,3 l	3,70 €	502 0,5 l	4,60 €
146 Sprite 0,3 l	3,70 €	503 0,5 l	4,60 €
147 Tonic Water³ 0,2 l	3,20 €	510 0,4 l	5,00 €
148 Ginger Ale⁸ 0,2 l	3,20 €	511 0,4 l	5,00 €
149 Bitter Lemon³ 0,2 l	3,20 €	512 0,4 l	5,00 €
149a Spezi^{2,5,7} 0,3 l	3,70 €	500 0,5 l	4,70 €
150a Apfelschorle 0,3 l	3,70 €	500 0,5 l	4,70 €
155 Kirschschorle 0,3 l	3,70 €	500 0,5 l	4,70 €
554 Johannisbeerschorle 0,3 l	3,70 €	555 0,5 l	4,70 €

Säfte

150	Orangensaft	0,2 l.....	3,40 €	513	0,4 l.....	4,90 €
151	Apfelsaft.....	0,2 l.....	3,40 €	514	0,4 l.....	4,90 €
152	Kirschnektar	0,2 l.....	3,40 €	515	0,4 l.....	4,90 €
153	Bananennektar.....	0,2 l.....	3,40 €	516	0,4 l.....	4,90 €
154	Johannisbeernektar	0,2 l.....	3,40 €	254	0,4 l.....	4,90 €
600	KiBa.....	0,2 l.....	3,40 €	601	0,4 l.....	4,90 €

(Kirschnektar & Bananensaft)

Biere vom Fass und aus der Flasche

Köstritzer
SpezialPils

162	Köstritzer Pils ^A	0,3 l.....	3,50 €	0,4 l.....	4,50 €
163	Radler / Alster ^A	0,3 l.....	3,50 €	0,4 l.....	4,50 €
	(Köstritzer Pils & Sprite)				
164	Benediktiner				
	Weißbier Naturtrüb ^A	0,5 l.....	4,70 €		
163a	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l.....	3,50 €	0,4 l	4,50 €
165	Benediktiner				
	Weißbier Dunkel ^A	Fl. 0,5 l	4,70 €		
166	Benediktiner				
	Weißbier Alkoholfrei.....	Fl. 0,5 l	4,70 €		
403	Cola ^{2,5} Weizen ^A	0,5 l.....	4,70 €		
405	Bananenweizen	0,5 l.....	4,80 €		
167	Malzbier ^A	Fl. 0,33 l ..	3,40 €		
168	Radeberger Pils ^A				
	Alkoholfrei.....	Fl. 0,4 l	4,50 €		



Mixgetränke & Aperitifs (mit 4 cl Alkoholgehalt)

136	Campari Orange ²	6,70 €
137	Wodka Lemon ³	6,70 €
138	Gin-Tonic ³	6,70 €
139	Whisky-Cola ^{2,5}	6,70 €
140	Amaretto-Apfelsaft	4,80 €
141	Martini	5 cl 4,00 €
142	Aperol Spritz ^{2,3}	6,70 €



Spirituosen / Liköre

169	Jägermeister.....	2 cl.....	3,20 €
171	Fernet Branca ²	2 cl.....	3,20 €
174	Metaxa 5 Sterne	2 cl.....	3,80 €
175	Metaxa 7 Sterne	2 cl.....	4,20 €
179	Bailey's.....	4 cl.....	4,20 €
181	Ramazotti.....	2 cl.....	3,20 €

Sekt

218	Rotkäppchen.....	Fl.	15,00 €
219	Rotkäppchen Piccolo	6,20 €	

Offene Weißweine aus Griechenland

184 Anthos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
Tafelwein, herb		
185 Demestica^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
Tafelwein, trocken		
186 Retsina^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
geharzter Wein		
187 Imiglykos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
lieblich		
188 Samos^L	0,25 l..... 6,40 €	0,5 l 12,00 €
Qualitäts-Likörwein		
189 Makedonikos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
leicht, halbtrocken, fruchtig		

Offene Rot- und Roséweine aus Griechenland

191 Anthos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
trocken		
192 Demestica^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
Tafelwein, trocken		
193 Naousa^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
Qualitätswein, trocken		
194 Makedonikos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
halbtrocken		
195 Imiglykos^L	0,25 l..... 6,20 €	0,5 l 11,50 €
lieblich		
196 Mavrodaphne^L	0,25 l..... 6,70 €	0,5 l 12,50 €
Likörwein		
198 Roditis^L	0,25 l..... 6,40 €	0,5 l 12,00 €
Rosé trocken		

Flaschenweine weiß / rot aus Griechenland 0,75 l

200 Anthos^{N,L}	18,00 €	202 Retsina^L	18,00 €
Tafelwein, trocken, weiß		geharzter	
201 Anthos^L	18,00 €	203 Imiglykos^L	18,00 €
trocken, rot		lieblich, weiß	
209 Demestica^L	18,00 €	211 Imiglykos^L	18,00 €
trocken, weiß		lieblich, rot	
210 Demestica^L	18,00 €	204 Samos^L	20,00 €
trocken, rot		Likörwein	

Qualitätsweine weiß aus Griechenland 0,75 l

205 Makedonikos weiß^L..... **18,50 €**

Dieser griechische Weißwein hat eine kristallklare Farbe mit grünlichen Reflexen. Charakteristisch sind sein Duft nach Blüten und Lavendel, in den sich die Aromen von Früchten und gebackenem Brot mischen. Seine Säure ist recht gut ausbalanciert, sein Nachhall erfrischend. 11,5 % vol.

206 Amethystos weiß^L..... **32,00 €**

Strohgelb, kristallklare Farbe, mit grünen Reflexen, was auf die Frische hinweist. Attraktive, frische Aromen erinnern an Pfirsich, Mango und Ananas, begleitet von Zitrusnoten. Die Anmut und Finesse trifft auf die Stärke und Intensität des Assyrtiko. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem frischen, vollen Geschmack und einem fruchtigen Aroma.

208 Biblia Chora weiß^L..... **32,00 €**

Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

Qualitätsweine rot und rosé aus Griechenland 0,75 l

212 Naoussa rot^L..... **18,00 €**

Geschmack trocken, gehaltvoll, ausgewogen, mit sehr langem, weichen Abgang. 13,5 % vol.

213 Makedonikos rot^L..... **17,00 €**

Dieser fruchtige halbtrockene Makedonikos von Tsantali hat eine rubinrote Farbe, im Duft herrschen die Noten von reifen roten Waldfrüchten, Johannisbeere und der typische Xynomavro-Ton vor. Im Geschmack ist er angenehm mild. 12 % vol.

216 Nemea P.D.O. rot^L..... **26,00 €**

kirschrote Farbe, Aromen von Kirschen, Waldbeeren, Pfeffer, dezente Holznoten, im Geschmack fruchtig, breit, feine Tanninen, lang anhaltend

217 Amethystos rot^L..... **34,00 €**

dunkle, kirschrote Farbe mit violetten Reflexen, Aromen von Sauerkirschen, dunklen Waldbeeren und dunkler Schokolade, im Geschmack fruchtig, feine Tanninen, vollmundig, rund, im Abgang nach Schokolade und Tabak, sehr lang anhaltend

215 Orinos Ilios rosé^L..... **19,50 €**

im Geschmack fruchtig, erfrischende Säure, sehr aromatisch, lang anhaltend