



# ATHENA

**Griechisches Spezialitäten Restaurant**

## GÖTTLICHE SALATE

<b>1</b>	<b>Bauernsalat</b> grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln und weißer Käse	<b>12,80</b>
	<b>Kleiner Bauernsalat</b>	<b>8,80</b>
<b>2</b>	<b>Gemischter Salat</b> grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika und Zwiebeln	<b>9,80</b>
<b>3</b>	<b>Salat mit gegrillten Putenstreifen</b> grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und gegrillte Putenstreifen	<b>14,80</b>
<b>4</b>	<b>Salat mit Scampis</b> grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Scampis	<b>15,90</b>
<b>5</b>	<b>Salat mit Gyros</b> grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Gyros und weißer Käse	<b>13,80</b>
<b>6</b>	<b>Krautsalat</b>	<b>4,80</b>
<b>7</b>	<b>Tomatensalat</b> Zwiebeln und Hirtenkäse	<b>6,80</b>
<b>8</b>	<b>Thunfischsalat</b> Thunfisch auf grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Käse	<b>12,80</b>
<b>9</b>	<b>Bauernsalat</b> mit gebackenem Käse	<b>13,90</b>

## VORSPEISEN

<b>20</b>	<b>Pitabrot</b>	<b>2,50</b>
<b>21</b>	<b>Zaziki</b>	<b>5,00</b>
<b>22</b>	<b>Tarama</b> – griechische Kaviarcreme	<b>6,20</b>
<b>23</b>	<b>Gigantes</b> – dicke Bohnen	<b>7,20</b>
<b>24</b>	<b>Meeresfrüchte-Salat</b>	<b>10,80</b>
<b>25</b>	<b>Dolmadakia</b> – mit Reis gefüllte Weinblätter	<b>6,80</b>
<b>26</b>	<b>Hirtenkäse</b>	<b>6,80</b>
<b>27</b>	<b>Oliven und Peperoni</b>	<b>6,50</b>
<b>28</b>	<b>Vorspeisenteller „Athena“</b> – verschiedene, Appetit anregende Köstlichkeiten	<b>16,80</b>
<b>29</b>	<b>Knoblauchbrot</b>	<b>3,50</b>
<b>30</b>	<b>Pitabrot</b> – mit Tomaten, Käse und Zwiebeln	<b>8,90</b>
<b>31</b>	<b>Chtipiti</b> – Schafskäsecreme	<b>6,20</b>

**Wir servieren zu allen unseren Hauptgerichten Krautsalat, Zaziki, Pommes Frites oder Reis.**

<b>32</b>	<b>Calamaris</b> – gefüllt mit weißem Käse	<b>10,80</b>
<b>33</b>	<b>Tiropitakia</b> – gefüllte Blätterteigtaschen	<b>6,80</b>
<b>34</b>	<b>Calamaris</b> – gefüllt mit weißem Käse, Spinat und Tomaten	<b>11,80</b>
<b>40</b>	<b>Saganaki</b> – gebackener Käse	<b>8,20</b>
<b>41</b>	<b>Keftediaki</b> – Hackfleischröllchen	<b>8,20</b>
<b>42</b>	<b>Hirtenkäse</b> mit Kräutern in Folie gegrillt	<b>8,20</b>
<b>43</b>	<b>Auberginen</b> mit Knoblauch gebraten und Zaziki	<b>8,20</b>
<b>44</b>	<b>Zucchini</b> mit Knoblauch gebraten und Zaziki	<b>8,20</b>
<b>45</b>	<b>Peperoni</b> mit Knoblauch gegrillt und Zaziki	<b>7,80</b>
<b>46</b>	<b>Gemüseplatte</b> – Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika und Zaziki	<b>10,80</b>
<b>47</b>	<b>Muschelsaganaki</b> – überbackene Muscheln in Knoblauch- Tomatensauce	<b>12,80</b>
<b>48</b>	<b>Sardinen</b> – gegrillt auf Salat dazu Zaziki	<b>11,80</b>
<b>49</b>	<b>Scampisaganaki</b> – überbackene Scampi in Knoblauch- Tomatensauce	<b>12,80</b>

## GRIECHISCHE SUPPEN

<b>50</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	<b>5,50</b>
<b>51</b>	<b>Tomatensuppe</b>	<b>5,50</b>
<b>52</b>	<b>Original Griechische Bohnensuppe</b>	<b>5,50</b>

## KINDERTELLER (Kinder bis 14 Jahre)

<b>120</b>	<b>Gyros</b> mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
<b>121</b>	<b>ein Fleischspieß</b> mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
<b>122</b>	<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
<b>123</b>	<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
<b>124</b>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	<b>6,90</b>
<b>125</b>	<b>Hacksteak</b> mit Pommes Frites	<b>7,90</b>
<b>129</b>	<b>3 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus	<b>7,90</b>

## GYROS SPEZIALITÄTEN

<b>60</b>	<b>Gyros</b>	<b>13,90</b>
<b>61</b>	<b>Gyros</b> mit Metaxasauce	<b>14,50</b>
<b>62</b>	<b>Gyros</b> mit Champignons und Metaxasauce	<b>14,90</b>
<b>63</b>	<b>Gyros mit Käse</b> und Metaxasauce	<b>14,90</b>
<b>64</b>	<b>Gyros Pita</b> mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Käse	<b>15,20</b>
<b>65</b>	<b>Ofenkartoffel</b> mit Gyros oder gegrillten Putenstreifen	<b>14,90</b>

**Bei Änderungen der Gerichte berechnen wir Ihnen einen Aufschlag.**

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>70</b>	<b>Zwei Souvlaki</b> – Fleischspieße vom Schwein	<b>16,80</b>
<b>71</b>	<b>Zwei Lammspieße</b>	<b>19,50</b>
<b>72</b>	<b>Zwei Souvlaki</b> mit Käse und Metaxasauce	<b>17,80</b>
<b>73</b>	<b>Ein Souvlaki</b> und <b>ein Lammspieß</b>	<b>17,80</b>
<b>74</b>	<b>Lammfilet</b> mit Ofenkartoffel und grünen Bohnen	<b>24,00</b>
<b>75</b>	<b>Zwei Mix-Spieße</b> – Pute, Hacksteak und Schwein	<b>18,80</b>
<b>76</b>	<b>Eros Lieblinge</b> – 4 Hacksteaks vom Schwein	<b>15,80</b>
<b>77</b>	<b>Bifteki</b> – Hacksteak mit Käse gefüllt	<b>16,80</b>
<b>78</b>	<b>Lammkoteletts</b>	<b>21,00</b>
<b>79</b>	<b>Schweinefilet</b> mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	<b>21,00</b>
<b>80</b>	<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	<b>18,50</b>
<b>81</b>	<b>Diabolo Souvlaki</b> – unsere feurige Variante	<b>17,80</b>
<b>82</b>	<b>Schweinefilet</b> gefüllt mit Tomaten, Paprika und Käse	<b>21,80</b>
<b>83</b>	<b>Rinderleber</b> mit gerösteten Zwiebeln	<b>17,80</b>
<b>84</b>	<b>Zwei Putenspieße</b>	<b>18,50</b>
<b>85</b>	<b>Neptun</b> – Gyros und Calamaris	<b>17,80</b>
<b>86</b>	<b>Poseidon</b> – Scampis und 1 Souvlaki	<b>18,90</b>
<b>87</b>	<b>Grazienteller</b> – Souvlakispieße mit Käse gefüllt	<b>18,90</b>
<b>90</b>	<b>Dorftellerchen</b> – Gyros und Souvlaki	<b>16,80</b>
<b>91</b>	<b>Apollo</b> – Gyros, Souvlaki und Hacksteak	<b>17,80</b>
<b>92</b>	<b>Kalamata</b> – Gyros und Bifteki	<b>17,80</b>
<b>93</b>	<b>Hera</b> – Calamaris und Bifteki	<b>17,80</b>
<b>94</b>	<b>Nixi</b> – Calamaris und Souvlaki	<b>17,80</b>
<b>95</b>	<b>Athena-Teller</b> – Gyros, Souvlaki, Putensteak und Hacksteak	<b>18,50</b>
<b>96</b>	<b>Rhodos</b> – Gyros, Leber und Bifteki	<b>17,80</b>
<b>97</b>	<b>Lammteller</b> – drei Lammkoteletts und zwei Lammfilets	<b>24,00</b>

## GÖTTLICHE PLATTEN – FÜR ZWEI PERSONEN –

<b>130</b>	<b>Aphrodite</b> Gyros, Souvlaki, Bifteki und Putensteak	<b>36,00</b>
<b>131</b>	<b>Medusa</b> Gyros, Souvlaki, Schweinefilet, Lammkotelett und Suzukakia	<b>39,00</b>

Bei Änderungen der Gerichte berechnen wir Ihnen einen Aufschlag.

Wir servieren zu allen unseren Hauptgerichten Krautsalat,  
Zaziki, Pommes Frites oder Reis.

**ATHENA**

## **PFANNENGERICHTE**

<b>110</b>	<b>Gyros-Gemüsepfanne</b>	<b>16,80</b>
<b>111</b>	<b>Schweinefiletpfanne</b> mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Metaxasauce	<b>19,80</b>
<b>112</b>	<b>Vegetarische Gemüsepfanne</b> – Gemüse der Saison mit Käse überbacken	<b>14,20</b>
<b>113</b>	<b>Putenbrust-Geschnetzelt</b> in Metaxasauce mit Gemüse	<b>17,80</b>
<b>114</b>	<b>Nudelpfanne</b> mit Gemüse und Käse überbacken	<b>14,20</b>
<b>115</b>	<b>Gyros überbacken</b> mit Kroketten und Metaxasauce	<b>16,80</b>
<b>116</b>	<b>Hacksteaks überbacken</b> mit Käse und Metaxasauce	<b>16,80</b>
<b>117</b>	<b>Scampipfanne</b> mit Gemüse und Käse	<b>24,00</b>

## **FISCH**

<b>140</b>	<b>Gebackene Calamares</b> mit Zaziki und Brot	<b>16,80</b>
<b>141</b>	<b>Carides</b> – Scampis in Knoblauch gebraten auf einem Ragout von Oliven, Tomaten und Peperoni, mit Brot	<b>24,00</b>
<b>142</b>	<b>Rotbarschfilet</b> in Butter gebraten mit Reis	<b>19,80</b>
<b>143</b>	<b>Lachsfilet</b> mit Reis und einer leichten Tomatensauce	<b>19,80</b>

## **EXTRAS**

<b>160</b>	<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>3,20</b>
<b>161</b>	<b>Portion Reis</b>	<b>3,20</b>
<b>162</b>	<b>Folienkartoffel</b> mit Zaziki	<b>4,80</b>
<b>163</b>	<b>Kroketten</b>	<b>3,50</b>
<b>164</b>	<b>Metaxasauce</b>	<b>2,80</b>
<b>165</b>	<b>Feurige Tomatensauce</b>	<b>2,80</b>
<b>166</b>	<b>gebratenes Gemüse</b>	<b>5,50</b>
<b>167</b>	<b>gebratene Kartoffeln</b> nach griechischer Art	<b>5,50</b>
<b>168</b>	<b>grüne Bohnen in Tomatensauce</b>	<b>5,50</b>
<b>169</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,50</b>
	<b>Ketchup oder Mayonnaise</b>	<b>0,30</b>

## **DESSERTS**

<b>170</b>	<b>Halva</b> – süßer griechischer Honigkuchen	<b>6,20</b>
<b>171</b>	<b>Sahne-Joghurt</b> – original griechisch, mit Honig und Nüssen	<b>6,20</b>
<b>172</b>	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	<b>3,80</b>



## GETRÄNKE

### warme Getränke

Glas Tee		2,80
Tasse Kaffee		2,60
Milchkaffee		4,20
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		4,20
Espresso		2,40
Griechischer Mocca		3,20
Frappe – kalt aufgeschäumter Kaffee		4,20

### alkoholfreie Getränke

Spezi <sup>1+2</sup> Flasche	0,2 l	2,40
Spezi <sup>1+2</sup>	0,4 l	4,50
Coca-Cola <sup>1+2</sup> Flasche	0,2 l	2,40
Coca-Cola <sup>1+2</sup>	0,4 l	4,50
Coca-Cola Zero <sup>1+2</sup> Flasche	0,2 l	2,40
Coca-Cola Zero <sup>1+2</sup>	0,4 l	4,50
Fanta, Sprite <sup>1</sup> Flasche	0,2 l	2,40
Acqua Morelli Frizzante Fl.	0,25 l	2,50
Acqua Morelli Frizzante Fl.	0,75 l	6,50
Acqua Morelli Naturell Fl.	0,25 l	2,50
Acqua Morelli Naturell Fl.	0,75 l	6,50
Säfte* (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer, Kirsche)	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,00
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		
KiBa*	0,2 l	3,00
KiBa*	0,4 l	5,00
Schweppes <sup>3</sup> Flasche	0,2 l	2,80
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water und Wild Berry		

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Coffein, <sup>3</sup> mit Chinin

\* von Granini

### Weinbrand 2 cl

Metaxa * * * * *		3,00
Metaxa * * * * * *		4,00
Metaxa 40 Jahre alt		5,90

### Spirituosen 2 cl

Ouzo griech. Nationalgetränk		2,20
Wodka		3,00
Fernet Branca		3,00
Baileys Irish Cream auf Eis		3,20
Averna auf Eis		3,50
Ramazotti auf Eis		3,50
Sambucca		3,00
Grappa		3,20
Jägermeister		3,00

### Longdrinks 4 cl

Gin Tonic		8,80
Wodka Lemon		8,80
Cuba Libre		8,80
Whisky Cola		8,80
Campari Orange		8,80
Bacardi Cola		8,80
Mojito		8,80

### Biere

Bitburger vom Faß	0,3 l	3,30
Bitburger vom Faß	0,5 l	4,80
Duckstein vom Faß	0,3 l	3,60
Duckstein vom Faß	0,5 l	5,20
Duckstein Weizen vom Faß	0,3 l	3,60
Duckstein Weizen vom Faß	0,5 l	5,20
Mythos (griechisches Bier) Fl.	0,33 l	3,50
Alsterwasser	0,3 l	3,30
Alsterwasser	0,5 l	4,80
Altbier Flasche	0,33 l	3,50
Bitburger Alkoholfrei Fl.	0,33 l	3,50
Malzbier Flasche	0,33 l	3,10
Erdinger Hefeweizen Flasche	0,5 l	4,90
Erdinger Alkoholfrei Flasche	0,5 l	4,90
Somersby Apple Cider Fl.	0,33 l	3,60

### APERITIF

Ouzo auf Eis		3,50
Prosecco Scavi & Ray		3,50
Aperol Spritz mit Prosecco		7,80
Hugo mit Prosecco		7,80
Lillette Wild Berry mit Prosecco		7,80

## UNSERE FLASCHEN WEINE

<b>Gavi di Gavi</b> ein eleganter Wein mit Aromen gelber Früchte	0,75 l 24,00 0,2 l 6,80
<b>Grauburgunder Kabinett</b> feinduftiger, gehaltvoller, trockener Weißwein	0,75 l 22,00 0,2 l 6,50
<b>Weißburgunder</b> ausgewogen und duftig, geschmeidiger trockener Weißwein	0,75 l 24,00 0,2 l 6,80
<b>Montepulciano d' Abruzzo</b> intensive, dichte Frucht, weich und samtig am Gaumen	0,75 l 24,00 0,2 l 6,80
<b>Merlot</b> würzig, harmonischer und trockener Rotwein	0,75 l 24,00 0,2 l 6,80

## Meine Empfehlung aus Château Nico Lazaridi

<b>Sauvignon Blanc</b> intensiver, bouquetreicher trockener Weißwein	0,75 l 28,00
<b>Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot</b> klassischer, fruchtiger Barrique-Rotwein	0,75 l 32,00



## GRIECHISCHE WEINE

### OFFENE WEISSWEINE

<b>Retsina</b> geharzter Landwein, trocken	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Imiglikos</b> ein lieblicher Wein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Makedonikos</b> halbtrockener Landwein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Rotonda</b> trockener Rosewein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90

### OFFENE ROTWEINE

<b>Imiglikos</b> ein lieblicher Wein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Makedonikos</b> halbtrockener Landwein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90
<b>Mavro Daphne</b> Likörwein	0,2 l 4,90 0,5 l 11,90

# ATHENA

**Danke für Ihren Besuch**

**ATHENA**  
**Griechisches Spezialitäten Restaurant**  
**Inhaber: Athanasia Muuß**

**Strandallee 90**  
**23669 Timmendorfer Strand**  
**Tel.: 04503 / 1675**

**Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer**  
**Stand: Juni 2018**