



RESTAURANT ATHEN

SPEISEKARTE











VEREHRTER GAST, LIEBER FREUND,

die griechische Küche ist für mich nicht nur (m)eine Lebenseinstellung, sondern die Herausforderung unseren Gästen Griechenland ein Stück weit näherzubringen.

Als guter Gastgeber möchte ich unseren Gästen etwas geben. Nicht irgendwas. Es ist etwas Ehrliches, unentbehrliches: die Freude am guten Essen und etwas sehr Menschliches. Der Anspruch ist, bei jedem Gericht geschmacklich exakt auf den Punkt zu kommen. Meine Familie ist seit 1990 in der griechischen Gastronomie tätig. Aus diesen Erfahrungen, unserer Herkunft und der Neugier, die uns immer wieder antreibt, Neues auszuprobieren, hat sich unser Kochstil unverkennbar geprägt.

Wir übertreiben nicht, wenn wir sagen: «Wir verneigen uns vor unseren Zutaten». Unser Restaurant steht für Frische und beste Qualität. Lassen Sie sich nun einladen, unsere Vorstellung von mediterranen Essen zu genießen.

ATHEN SPECIAL

-  Kostenloses WiFi
-  Geschenkgutscheine
-  Lesebrillen
-  Zahlung per EC-/Kreditkarte
-  Tischreservierungen telefonisch oder sprechen Sie uns an
-  Alle Speisen zum Mitnehmen

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

ALLERGENE:

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| A = Getreideprodukte (Weizen) | F = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse | J = Senf und Senferzeugnisse |
| B = Krebstiere | G = Milch und Laktose | N = Weichtiere |
| C = Eier und Eierzeugnisse | H = Schalenfrüchte (Walnüsse) | O = Sesamsamen/Öle |
| D = Fisch | I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | |

ZUSATZSTOFFE:

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| 1 = mit Farbstoff | 6 = geschwärzt | 11 = mit Milcheiweiß |
| 2 = mit Konservierungsstoffen | 7 = gewachst | 12 = koffeinhaltig |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | 8 = mit Phosphat | 13 = chininhaltig |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | 9 = mit Süßungsmittel | 14 = taurinhaltig |
| 5 = geschwefelt | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle | |

APERITIFS

OUZO PLOMARI 40 % auf Eis	4cl	4,20
MARTINI BIANCO ODER ROSSO 15 %	5cl	5,40
CAMPARI, SODA ODER ORANGE 25 %	4cl	6,80
PROSECCO GLAS	0,1l	3,80
APEROL SPRITZ Prosecco und Aperol	0,2l	6,50
HUGO Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,2l	6,50
LILLET WILDBERRY mit Erdbeeren und frischer Minze	0,2l	6,90

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI (G) Joghurt, Gurken und Knoblauch 4,90
2. OLIVEN UND PEPERONI (6) Schwarze Oliven aus Kalamata und leicht scharfe Peperoni 5,50
3. TARAMA-SALATA (D, F) feine Fischrogencreme nach Art des Hauses 4,90
4. OKTOPUS-SALAT (N) Mittelmeerkrake angemacht mit Olivenöl 13,90
5. SCHAFSKÄSECREME (G) pikant zubereitet 5,40
6. FETA (G) original Schafskäse natur, garniert 6,50
7. KLEINER APPETITANREGER (G, D, F) eine Auswahl aus typisch griechischen Köstlichkeiten wie Zaziki, Tarama, Peperoni, Oliven, Schafskäsecreme und Pita 10,50



Es ist typisch für das Essen in einer griechischen Gaststätte, dass derjenige, der zum Essen einlädt, alle Gerichte bestellt und das in überreicher Menge.



WARME VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 9. PITA MIT ZAZIKI (A, G) | 4,50 |
| 10. KNOBLAUCHBROT (A, G) geröstetes Baguette mit frischem Knoblauch und Zaziki | 4,90 |
| 11. PEPERONI gegrillt, mit Olivenöl und Knoblauch verfeinert | 5,50 |
| 12. ROTE PAPRIKA (G) gegrillt, mit aromatischer Käsefüllung | 6,90 |
| 13. DOLMADES (G, 3) hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, in Zitronensauce | 6,50 |
| 14. ZUCCHINI (A, C, G) herzhaft gebraten, mit Zaziki | 7,50 |
| 15. RIESENBOHNEN (G, 2) aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken | 6,60 |
| 16. AUBERGINEN IMAM (G) vegetarisch, gefüllte Auberginen aus dem Backofen, in Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken | 6,90 |
| 17. KALAMARI SAGANAKI (G, N) Kalamari aus dem Backofen, in pikanter Tomatensauce | 9,90 |
| 18. SCAMPIS-SAGANAKI (G, N) in Olivenöl angebraten und in aromatisierter Tomatensauce mit Feta überbacken | 11,90 |
| 19. GEGRILLTER OKTOPUS (N) Oktopusfilet vom Grill mit Olivenöl-Zitronensauce | 14,90 |
| 20. MUSCHEL-SAGANAKI (D, G, N) Muschelfleisch aus der Pfanne, in Tomatensauce, mit Schafskäse und griechischer Kräutermischung | 9,50 |
| 21. FETA-BACKOFEN (G) herzhaft zubereitet, mit pikanter Note | 7,50 |
| 22. FETA-SAGANAKI (G) Schafskäse in goldbrauner Hülle gebacken | 7,50 |
| 23. TIROPITAKIA (A, G) gefüllte Blätterteigtaschen mit Käse auf grünem Salat mit Joghurtsauce | 5,90 |
| 24. HALLOUMI (G, H) Zypriotischer Käse gegrillt, auf Rucolasalat mit Tomaten und Walnüssen | 8,50 |
| 25. GEFÜLLTE FRISCHE CHAMPIGNONS (G) mit Schafskäsecreme und griechischer Kräutermischung gefüllt | 8,90 |
| 26. PIKILIA (A, G) warme Vorspeiseplatte (milde rote Paprika mit Schafskäse gefüllt, Feta-Saganaki, gebackene Zucchini, Zaziki, Pfannengemüse und Knoblauchbrote) | 14,90 |

SUPPE

- | | |
|---|------|
| 33. TAGESSUPPE täglich hausgemachte Suppe | 3,90 |
|---|------|

SALAT - TELLER

ALLE SALAT-TELLER SERVIEREN WIR MIT PITABROT (A)

- | | |
|--|-------|
| 36. SALAT-TELLER Blattsalat mit gebratenem frischen Gemüse, Parmesan und Olivenöl-Balsamico-Dressing | 11,50 |
| 37. KRETA-SALAT (N, O) Blattsalat mit gebackenen Kalamaris und Riesengarnelen, mit Olivenöl-Balsamico-Dressing | 14,90 |
| 38. SALAT-TELLER (A, G) mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croûtons und Joghurtsauce | 13,50 |
| 39. BAUERNSALAT (A, G) mit Schafskäse, Olivenöl nach griechischer Art, dazu gegrilltes Pita | 12,50 |
| 40. RUCOLASALAT (G, H) mit gegrillten Schweinefilet-Medaillons, Walnüssen, Honig-Vinaigrette und gehobelten Parmesan | 14,90 |
| 41. SALAT-TELLER (G) Blattsalat mit knusprigem Gyros und Joghurtsauce | 13,50 |

BEILAGEN

- | | |
|--|------|
| 42. KRAUTSALAT, eine hausgemachte Spezialität | 3,50 |
| 43. TOMATENSALAT mit Zwiebeln und Olivenöl | 4,50 |
| 45. KLEINER BAUERNSALAT (G) | 5,90 |
| 46. GEMISCHTER SALAT (Beilagensalat) | 3,80 |
| 47. RUCOLASALAT (G, H) mit Tomaten, Walnüssen, gehobelten Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Dressing | 6,50 |
| 48. GRÜNE BOHNEN | 6,60 |
| 49. GEMÜSEREIS | 3,60 |
| 50. TOMATENREIS | 3,60 |
| 51. PFANNENGEMÜSE (frisch gebraten) | 5,50 |
| 52. STEAKHOUSE POMMES, frittiert | 3,90 |
| 53. PITA GEGRILLT (A) griechisches Fladenbrot vom Grill | 2,50 |
| 54. FOLIENKARTOFFEL (G) mit Zaziki | 3,90 |



FISCHGERICHTE

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

56. KALAMARIS (D, G, N) Tintenfisch gebacken mit Tomatenreis und Zaziki	18,90
57. BABY-KALAMARIS (D, N, 4) gegrillt, mit Zitronensauce und Gemüsereis	20,50
58. BABY-KALAMARIS (D, N) gegrillt, mit Pfannengemüse und Kartoffelspalten	20,50
59. SCAMPIS (A, D, N) gegrillt, 6 Riesengarnelen vom Grill mit Pfannengemüse und Knoblauchbrot	22,50
60. SEEHECHT (D, N) gegrillt, mit Pfannengemüse und Kartoffelspalten	17,50
61. ZANDERFILET (D, N, 4) gegrillt, mit Zitronensauce und Gemüsereis	19,50
62. WILDLACHSFILET (D, N) (frisch) gegrillt, mit Pfannengemüse und Kartoffelspalten	20,90
63. INSELTELLER (D, G, N) Riesengarnelen, Kalamaris gebacken, mit Reis und Zaziki	20,90

FÜR MEHRERE PERSONEN (FÜR 1 ODER MEHRERE PERSONEN)

66. NAXOS-PLATTE (D, N) gegrillte Baby-Kalamari, Seehechtfilet, Riesengarnelen, Pfannengemüse und Kartoffelspalten	Preis pro Person	23,90
--	------------------	-------

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

70. ATHEN GYROS (G) mit Reis, Pommes Frites und Zaziki	16,90
72. GYROS METAXA (G) mit hausgemachter Metaxa-Champignon-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	17,50
73. GYROS SPEZIAL (G) in feiner Champignonsauce, Reis und Pommes Frites	17,50
74. BIFTEKI (G) griechisch gewürztes Hacksteak gegrillt mit Reis, Pommes Frites und Zaziki	15,50
75. BIFTEKI-SPEZIAL (G) gefüllt mit Schafskäse, Reis und Pommes Frites	16,90
76. SUFLAKI (G) magere Fleischspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites und Zaziki	16,90
77. ATHEN-SPIESSE (G) magere Fleischspieße mit Käse überbacken dazu Reis und Pommes Frites	16,90
78. KÄSESPIESS (G) Fleischspieß mit pikantem Schafskäse überbacken dazu Reis und Pommes Frites	18,50



79. BAUERNSPIESSE (G) Filetspieße vom Schwein mit Reis, Folienkartoffel und Zaziki	19,20
80. SCHWEINEFILET-MEDAILLONS (G) in Metaxa-Champignon-Sauce mit Butterreis und Pommes	18,90
81. PFLAUMEN-PFANNE (G) Schweinefilet mit Pflaumen in feiner Rotweinsauce, dazu Gemüsereis	19,50

FLEISCHGERICHTE VOM GEFLÜGEL

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

89. HÜHNERBRUSTFILET natur, gegrillt, mit Reis	15,90
90. HÜHNERBRUSTFILET (4) in Zitronensauce mit Gemüsereis	16,50
91. HÜHNERBRUSTFILET aus der Pfanne, mit Pfannengemüse und Tomatenreis	17,50

FLEISCHGERICHTE VOM RIND

ROASTBEEF VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND CA. 300 G

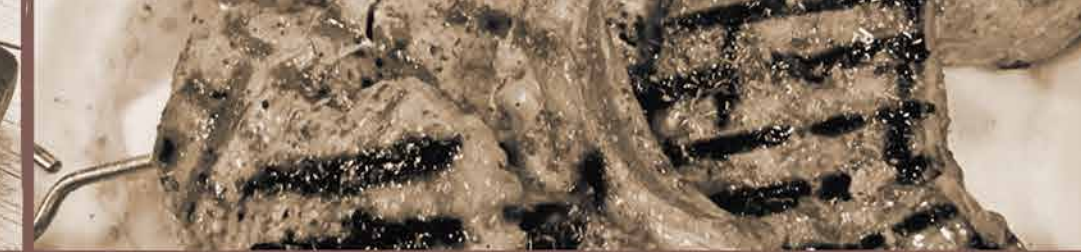
ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

95. ROASTBEEF (nach Wunsch gegrillt) mit grobgemahlenem Pfeffer, Pfannengemüse, Kartoffelspalten und Kräuterbutter	23,90
96. ROASTBEEF (4) (nach Wunsch gegrillt) in feiner Pfeffersauce (mit ganzen Pfefferkörnern), dazu Gemüsereis	23,90
97. KALBSLEBER gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis	17,50
98. KALBSLEBER (G) gegrillt mit Reis und Zaziki	16,90



MALAGOUZIA GEROVASSILIOU

Er wird zu 100 % aus der seltenen und beinahe in Vergessenheit geratenen griechischen Rebsorte Malagousia hergestellt. Wir empfehlen ihn zu leichteren Fleischgerichten und Meeresfrüchten.



FLEISCHGERICHTE VOM LAMM

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

102. MILCHLAMM-KRONEN (G) vom Grill, Kartoffelspalten, Reis und Zaziki	24,50
103. MILCHLAMMFILET aus der Pfanne in Rotweinsauce und Gemüsereis	24,50
104. MILCHLAMMFILET (G) gegrillt mit Reis, Pfannengemüse und Zaziki	24,50

GEMISCHTE PLATTEN

ALLE PLATTEN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

107. OLYMPIA-TELLER (G) Gyros, Bifteki, Kalbsleber, Reis und Zaziki	17,50
108. GYROS-KALAMARIS (D, G, N) Reis und Zaziki	18,90
109. ATHEN-TELLER (G) Gyros, Suflaki, Reis, Pommes Frites und Zaziki	17,90
110. DORF-TELLER (G) Gyros, Suflaki, Steak, Reis, Zaziki und Bauernsalat	18,90
111. APOLLON-TELLER (A, G) Gyros, 2 Suzuki, Reis und Zaziki	17,50
113. AKROPOLIS-TELLER (A, G) Gyros, Suflaki, Bifteki, Schweinesteak, Reis und Zaziki	19,50
114. SPEZIAL-TELLER (A, G) Filetspieß, Bifteki, Milchlamm-Krone, Leber, Reis und Zaziki	20,90
115. KORFU-TELLER (G) 2 Milchlamm-Kronen, Lammfilet, Gyros, Zaziki und Reis	23,50
116. MYKONOS-TELLER (G) Gyros, Kalamaris, Suflaki mit Reis und Zaziki	20,50

FÜR MEHRERE PERSONEN (FÜR 2, 3 ODER 4 PERSONEN)

120. ATHEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN (A, D, G, N) Gyros, Suflaki, Bifteki, Kalamaris, Zaziki, Reis und Pommes	48,60
123. MAZEDONISCHE-PLATTE FÜR 2 PERSONEN (G) scharf gewürzte Filetspieße vom Schwein, Suzukia, Gyros mit pikanter Champignonsauce, Reis und Pommes Frites	48,80
126. DELPHI-PLATTE FÜR 2 PERSONEN (D, G, N) Gyros, Kalamaris, Scampis, Suflaki, Steak mit Pommes, Reis und Zaziki	51,80
EXTRA (G, 4) Metaxa-Champignon-Sauce, Zitronensauce	2,80
STATT (G) gemischten Salat einen Bauernsalat	3,50

KLASSISCHE GRIECHISCHE KÜCHE

OFENFRISCHE LAMMKEULE AUS UNSEREM BACKOFEN

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

136. LAMMKEULE (G) mit Kritharaki (Reisnudeln) und Käse überbacken	18,50
137. LAMMKEULE mit Auberginen in Tomatensauce	18,90
138. LAMMKEULE STIFADO mit ganzen gekochten Zwiebeln	18,90
139. LAMMKEULE mit grünen Bohnen in Tomatensauce	18,90
140. LAMMKEULE mit dicken Bohnen in Tomatensauce	18,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

141. GYROS (2, 3) mit Pommes Frites und Ketchup	8,50
142. SUFLAKI (2, 3) 1 Spieß mit Pommes Frites und Ketchup	8,50
143. KALAMARIS (2, 3) mit Pommes Frites und Ketchup	9,80
145. SCHNITZEL (A, 2, 3) paniert mit Pommes Frites und Ketchup	7,50
146. HÜHNERBRUSTFILET (2, 3) mit Pommes Frites und Ketchup	8,50
147. BIFTEKI (G) mit Pommes Frites und Ketchup	8,50



CABERNET SAUVIGNON

Mit der purpurroten Farbe und dem Saft der edlen Cabernet Sauvignon Traube bildet dieser Wein die perfekte Harmonie zu einem griechischen Lammgericht. Der weiche Geschmack erinnert an Waldbeeren und Vanille.



Ein gutes Essen schließt mit einer perfekten Nachspeise ab.
Genießen Sie unsere traditionell griechischen Süßspeisen mit einem heißen Getränk.

NACHSPEISEN

151. SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ (A, G) mit Vanilleeis	6,50
152. GRIECHISCHER JOGHURT (G, H) mit Honig und Walnüssen	5,50
153. GALAKTOBURIKO (A, C, G) Blätterteig gefüllt mit feiner Milchcreme, dazu Vanilleeis	5,90
154. BAKLAVAS (A, G, H) Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honigsirup dazu Vanilleeis	6,50
155. VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN (G)	5,90
156. CUP DÄNEMARK (G, H, 2) Schoko- und Vanilleeis, Walnüsse, Schokosauce	5,90
157. JAMAICA-SCHALE (G, 2) Schoko- und Vanilleeis mit Bananenstücken, Eierlikör und Schokosauce	5,90
158. BANANEN SPLIT (G) mit Sahne	6,50
159. GEMISCHTES EIS (G) mit Sahne	5,30

KAFFEE & TEE

160. FRAPPÉ (G, 12) original griechischer Eiskaffee	3,50
163. HAFERL TEE (Pfefferminz-, Kamille-, Früchte- oder Schwarzer-Tee)	3,00
164. GRIECHISCHER MOKKA KAFFEE (12)	2,80
165. TASSE KAFFEE (12)	2,50
166. ESPRESSO (12)	2,20
167. DOPPELTER ESPRESSO (12)	3,30
168. CAPPUCCINO (G, 12)	3,10
169. LATTE MACCHIATO (G, 12)	3,50
170. HEISSE SCHOKOLADE (G)	3,50
171. ESPRESSO-MACCHIATO (G, 12)	2,70



GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

180. COLA (1, 2, 3, 12)	0,2 l	2,70
181. COLA LIGHT (1, 2, 3, 12)	Flasche 0,33 l	3,70
182. ORANGENLIMO (2, 3)	0,2 l	2,70
183. ZITRONENLIMO (12)	0,2 l	2,70
184. TAFELWASSER	0,2 l	2,70
185. SELECTION Mineralwasser	Flasche 0,75 l	5,90
186. ORANGENSAFT	0,2 l	2,90
187. APFELSAFT	0,2 l	2,90
188. JOHANNISBEER-NEKTAR	0,2 l	2,90
189. BITTER LEMON	0,2 l	2,90
190. SPEZI (COLA MIX) (1, 2, 3)	0,4 l	3,70
191. APFELSAFTSCHORLE	0,4 l	3,70
192. COLA, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO (1, 2, 3, 12)	0,4 l	3,70
193. TAFELWASSER	0,4 l	3,60
194. AQUA PANNA	Flasche 0,5 l	4,50
195. JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	3,80
196. ORANGENSCHORLE	0,4 l	3,80
197. EISTEE PFIRSICH	0,4 l	3,80



BIER-WISSEN

Was verbindet Bayern mit Griechenland? Es ist das Bier!
König Otto I. hat es zu uns Griechen gebracht.



BIERE

198. LÖWENBRÄU HELL vom Fass	0,5 l	3,90
199. FRANZISKANER WEIZEN HELL vom Fass	0,5 l	4,20
200. FRANZISKANER WEIZEN leicht	0,5 l	4,20
201. FRANZISKANER WEIZEN dunkel	0,5 l	4,20
202. FRANZISKANER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	4,20
203. LÖWENBRÄU PILS vom Fass	0,3 l	3,50
204. LÖWENBRÄU alkoholfrei	0,5 l	3,90
205. LÖWENBRÄU dunkel	0,5 l	3,90
206. RADLER (9)	0,5 l	3,90
207. COLA WEIZEN (1, 2, 4)	0,5 l	4,20
208. RUSSN	0,5 l	4,20
209. MYTHOS LAGER griechisches Lagerbier	Flasche 0,33 l	3,60

SPIRITUOSEN

215. METAXA 7* 40 %	2 cl	3,00
216. METAXA JUBILÄUM PORZELLAN 40 %	2 cl	6,90
217. RAMAZZOTTI 30 %	4 cl	4,90
218. OUZO PLOMARI 38 %	2 cl	2,50
219. WODKA LEMON 40 %	4 cl	6,50
220. BAILEYS AUF EIS 17 %	4 cl	4,90
221. JACK DANIELS 40 %	4 cl	6,50
222. JÄGERMEISTER 35 %	2 cl	2,50
223. FERNET BRANCA 42 %	2 cl	2,50
224. HIMBERGEIST 40 %	2 cl	2,50
225. WILLIAMS BIRNE 38 %	2 cl	2,50

WEINKARTE

AUSGESUCHT FÜR KENNER - DIE
RESTAURANT ATHEN VINOTHEK



WEISS - IM GLAS 0,2 L ODER AUCH 0,5 L KARAFFEN

230. HAUSWEIN D.O.C Chardonnay und Roditis aus Meteora	0,2 l	5,20
231. IMIGLIKOS halbsüßer Tafelwein	0,2 l	5,20
233. RETSINA, geharzter Traditionswein	0,2 l	4,90
234. SAMOS Likörwein	0,2 l	6,50
235. RETSINA KECHRIBARI der beste Retsina Griechenlands (Flasche)	0,5 l	12,50
236. WEINSCHORLE Weißwein- oder Rotweinschorle	0,3 l	5,00

ROSÉ - IM GLAS 0,2 L ODER AUCH 0,5 L KARAFFEN

238. IMIGLIKOS halbsüßer Tafelwein	0,2 l	5,20
239. HAUSWEIN D.O.C trocken, Muskat, Syrah und Merlot aus Meteora	0,2 l	5,20

ROT - IM GLAS 0,2 L ODER AUCH 0,5 L KARAFFEN

242. HAUSWEIN D.O.C trocken, Merlot-Syrah Agioritiko aus der Gegend von Meteora	0,2 l	5,40
243. IMIGLIKOS halbsüßer Tafelwein	0,2 l	5,40
247. MAVRODAPHNE Likörwein aus Patras	0,2 l	6,50

PREMIUMWEINE

OFFEN ODER ALS FLASCHE



THEOPETRA ESTATE 24 (Rot)

Der trockene Theopetra Estate Rotwein wird aus der thessalischen Sorte Limniona sowie der internationalen Syrah und Cabernet Sauvignon gewonnen. Auf den abschüssigen Hängen des Tsililis Weinguts nahe der Meteora Klöster finden die Trauben optimale Wachstumsbedingungen. Der kontrollierte Reifeprozess findet für 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern statt und weitere 12 Monate in der Flasche. Die Rotwein Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzebeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie süßlichen Nuancen nach Schokolade und Karamell. Am Gaumen präsentiert sich der Theopetra vollmundig, mit reichen und samtigen Tanninen und einem feinwürzigen und komplexen Finish.

Glas 0,2l 6,90

Flasche 0,75l 26,00



THEOPETRA ESTATE 24 (Weiß)

Der trockene Theopetra Estate Weißwein wird aus den autochthonen Sorten Malagouzia und Assyrtiko gewonnen, welche auf dem Weinberg Mavrangelos mit einer Steigung von 13-17% nahe der Meteora Felsen in einer Höhe von 280 m prächtig gedeihen. Der intensiv hellfarbige Wein vereint fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen von Citrus zu einem wundervollen Genusserlebnis. Am Gaumen wirkt der Wein rund, weist eine knackige Säure auf und ist von einem langen mineralischen Abgang geprägt. Ein toller Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Hähnchenbrust.

Glas 0,2l 6,90

Flasche 0,75l 26,00



MALAGOUZIA GEROVASSILIOU (Weiß)

Er wird zu 100 % aus der seltenen und beinahe in Vergessenheit geratenen griechischen Rebsorte Malagousia hergestellt. Wir empfehlen ihn zu leichteren Fleischgerichten und Meeresfrüchten.

Flasche 0,75l 29,00



LA TOUR MELAS „IDYLLE“ (Rosé)

Der La Tour Melas Idylle d'Achinos zählt zu den besten, wenn nicht zum besten Roséwein Griechenlands. Die Beeren dieses Weines sind von Hand verlesen und werden nach der Saignée Methode vergoren. Er besitzt eine schöne blasse Lachsfarbe mit silbernen Reflexen. Ein provenzalischer Rosé mit eleganten Aromen von Erdbeeren und Noten von Rosen, Limetten und einer darunter liegenden Mineralität. Im Mund fleischig und weich, mit einem Abgang, der von Mango und weißem Pfirsich begleitet wird. Ja! Dieser Spitzen Roséwein kommt aus Griechenland.

Flasche 0,75l 30,00



AMETHYSTOS WEISS

Eine Synthese aus der Sauvignon Blanc- und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Assyrtiko. Angebaut vom nordgriechischen Spitzenerzeuger Kostas Lazaridis nahe der Stadt Drama. Kristallklarer griechischer Wein, in Nuancen zart gelbgrün, duftet nach Holunder, Pfirsichen und Grapefruit vor blumigem Hintergrund. Frisch und fruchtig im Geschmack. Er empfiehlt sich zu allen Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Vorspeisen.

Flasche 0,75l 32,00

PREMIUMWEINE

ALS FLASCHE



AMETHYSTOS ROT

Der rote Amethystos gedeiht in Adriani im Nordosten Griechenlands und reift ca. ein Jahr in Eichenfässern. Dieser purpurfarbene griechische Rotwein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Ein Wein von hohem Standard! Dieser Wein passt besonders zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.

Flasche 0,75l 33,00



AMETHYSTOS ROSÉ

Der Amethystos Rosé wird vollständig aus der Cabernet Sauvignon-Traube gewonnen. Ein Rosé mit heller, glänzend roter Farbe. Er zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere. Im Abgang präsentiert er sich reichhaltig und lang anhaltend. Dieser Rosé passt sehr gut zu hellen Fleischsorten, insbesondere zu gegrilltem Geflügel.

Flasche 0,75l 32,00



VIOGNIER (Weiß)

Ein reinsortig vinifizierter trockener Weißwein aus den Trauben der Viognier Rebe. Die Rebsorte Viognier stammt aus Frankreich und wird dort nur auf kleinen Flächen angepflanzt. In Griechenland ist diese Rebsorte selten zu finden (Nordgriechenland). Die Erträge der Viognier Rebe sind nur sehr mäßig und sie braucht viel Pflege. Der Gerovassiliou Viognier ist von kräftiger Farbe und hat einen für Viognier Weine typischen hohen Alkoholgehalt. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Maiglöckchen, besonders geprägt wird es von Aprikose und Pfirsich. Der Wein reift für einige Monate in neuen Barriques und wird dann in Flaschen abgefüllt. Der Viognier hat ein fein gesponnenes Säuregerüst und einen samtigen Abgang. Er wurde in Tokio und Paris mehrfach ausgezeichnet. Ein sehr edler Wein, passend zu milden Fleischspezialitäten, zu Gerichten mit Weißfisch und zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten.

Flasche 0,75l 35,00



OVILOS (Rot)

An den Ausläufern des Pangeonmassivs, in der Region von Kavalla ist die Heimat der Cabernet Sauvignon Reben aus dem Hause Biblia Chora. Der tiefdunkle, sehr körperreiche Rotwein Biblia Chora Ovilos reift 18 Monate in Eichenholzfässern. Das Bouquet des sortenreinen Cabernet Sauvignon wird bestimmt von Nussaromen, dunklen Waldbeeren, einem Hauch Vanille und von Zedernholz. Das ausdrucksstarke Säuregerüst des Ovilos harmonisiert perfekt mit seinen Tanninen. Der Geschmack wird dominiert von fruchtigen Aromen und Nuancen von Karamell. Im Abgang sehr nachhaltig. Genießen Sie den sehr edlen Biblia Chora Ovilos vom Pangeon zu Menüs mit Lamm, Wild- oder Rindfleisch und zu kräftigen Käsespezialitäten.

Flasche 0,75l 59,00



OVILOS (Weiß)

Ein außergewöhnlicher Weißwein von grünlich-gelber Farbe, der 8 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut wird und reift. Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig, eine Typizität der Rebsorte Semillon, vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitrone und Zitrusfrüchten von der nordgriechischen Assyrtikotraube. Durch den Ausbau in kleinen Fässern wird das Aroma mit einem Hauch Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet. Ein facettenreicher und sehr körperreicher Wein, mit sehr guter Säurestruktur, die ihm ein gutes Alterungspotential verleiht. Ein optimaler Begleiter der gehobenen Küche, passt ideal zu Fisch, Hummer und Langusten, sowie zu allen delikaten Vorspeisen.

Flasche 0,75l 40,00

WENN EIN FREMDER ZU UNS KOMMT,
WIRD ER ALS KÖNIG BEDIENT,
ALS FREUND GESEHEN UND
ALS BRUDER VERABSCHIEDET.

Vielen Dank für Ihren Besuch.
Ihr Restaurant-Athen-Team.



Öffnungszeiten:

Di - Sa von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr

So von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22:00 Uhr

(warme Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 22:00)

Montag ist Ruhetag

Restaurant Athen
Luckner Strasse 7
93413 Cham

www.athen-cham.de

