



05021 63450

*Speisen*

*u. Getränke*



Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Athen“.

Wir freuen uns, sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und werden bemüht sein, sie mit unseren griechischen Spezialitäten zu verwöhnen.

Bitte denken sie daran, das bei uns alle Speisen frisch angerichtet werden.

Sollten sie dennoch eine Beschwerde haben, so sagen sie es uns bitte.

Wir hoffen, ihnen durch die gemütliche Atmosphäre in unserem Restaurant ein paar schöne Stunden bereiten zu können.

Wir wünschen ihnen - Guten Appetit - Kali Orexi !

Familie: Mramori und Mitarbeiter

*Früher dachte man,  
hoffentlich wird einmal  
alles besser.*

*Heute wäre man froh,  
wenn einiges wieder  
wie früher wäre.*

*Genieße den Augenblick - denn heute  
ist der erste Tag vom Rest deines Lebens*




Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung  
Die Liste der Zusatzstoffe finden sie am Ende der Speisekarte

## Suppen


- |  |      |
|--|------|
| 1 Bohnensuppe<br>nach griechischer Art (A,L) | 5,60 |
| 2 Gulaschsuppe (A,L)                         | 5,60 |
| 3 Hühnersuppe (A,L)                          | 5,60 |
| 4 Tomatencremsuppe (A,L)                     | 5,60 |
| 5 Zwiebelsuppe (A,C,L)                       | 5,60 |

*Es gibt drei Sorten von Menschen:  
Solche, die sich zu Tode sorgen;  
Solche, die sich zu Tode arbeiten;  
und solche, die sich zu Tode langweilen.*

## Kalte Vorspeisen

- 
- |  |       |
|--|-------|
| 6 Fetakäse (B) mit Tomaten und Zwiebeln  | 9,00  |
| 7 Fetakäse (B) mit Tomaten- Gurkensalat  | 10,50 |
| 8 <b>Zaziki</b> Joghurt-Spezialität (B) mit frischem<br>Knoblauch, Gurken und Brot | 5,60  |
| 9 Kalamarissalat Tintenfischsalat  | 8,00  |
| 10 Oliven (6)/Peperoni   | 6,80  |

## Warme Vorspeisen

- 
- |   |       |
|---|-------|
| 11 Mese ( kleine Vorspeise )<br>Paprika gefüllt mit Käse (1,B) und Schinken (2,3),<br>Dolmadakia (1), Oliven (6), Peperoni und Zaziki (B) | 11,00 |
| 12 Dolmadakia (1) Weinblätter gefüllt mit Reis  | 7,00  |
| 13 Dolmadakia (1,B) Weinblätter gefüllt mit Reis in pikanter<br>Sauce und mit Käse (1,B) überbacken                                       | 9,80  |
| 14 Auberginen gebraten mit Zaziki (B)   | 11,30 |
| 15 Scampis in Tomatensauce und mit Käse (1,B)<br>überbacken - scharf  | 11,50 |
| 16 Gegrillte Peperonis mit Knoblauchöl  | 7,80  |
| 17 Gegrillter Fetakäse (B) in Kräuter Knoblauchsauce (2,8)  | 11,00 |
| 18 Saganaki Fetakäse (B) paniert aus der Pfanne<br>mit Tomaten und Zwiebeln   | 9,80  |
| 19 Saganaki Fetakäse(B) paniert aus der Pfanne<br>mit Tomaten-Gurkensalat   | 11,20 |
| 20 Gebackener Fetakäse (B) mit Tomaten, Paprika<br>und Zwiebeln - pikant  | 9,80  |
| 21 Vorspeisen - Platte für 2 Personen (1,B)   | 25,50 |
| 22 Knoblauchbrot(A1) nach Art des Hauses  | 6,40  |

## Omeletts

- |                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| 23 Omelett mit Fetakäse (B) garniert | 9,80 |
| 24 Omelett mit Champignons garniert  | 9,80 |

## Salate

25 Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Fetakäse (B) und Oliven	13,00
26 Tomaten-Gurkensalat	7,40
27 Athen-Salat Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Mais, Möhren und Hähnchenbrustfilet	14,40
28 Grüner Salat	5,30
29 Salat-Spezial griechische, gemischte Vorspeise für eine Person-lassen sie sich überraschen!	14,20
30 Thunfisch-Salat Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Mais, Möhren und Thunfisch	14,20

## Beilagen

	35 Mayonnaise (C, M) oder Ketchup (L)	0,40
	36 Tomaten und Paprika mit Reis gefüllt	6,80
<i>Wenn ich mein Leben noch einmal leben könnte, würde ich die gleichen Fehler machen.</i>	37 Grüne Bohnen nach griechischer Art	6,80
<i>Aber ein bisschen früher, damit ich mehr davon habe.</i>	38 Grüne Bohnen, gebuttert	6,80
<i>Ludevice</i>	39 Dicke weisse Bohnen (7)	6,80
	41 Metaxasauce (7)	3,50
	42 Reis, pikant	3,70
	43 Pommes frites	4,30
	44 Krokette (4)	4,70
	45 Folienkartoffeln mit Zaziki(B)	6,90
	46 Folienkartoffeln mit Kräuterbutter (4)	6,90
	47 Zaziki (Beilage)(B)	4,20

## Vom Grill

48 Gyros	16,00
Die absolute griechische Spezialität nach Art des Hauses Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit ausgefallenen Gewürzen bestreut wird. Von diesem Spieß erhalten sie eine herrliche Portion mit Reis und Salatteller	
49 Gyros geschneitztes Fleisch mit Metaxasauce (7) übergossen, dazu Reis und Salatteller	16,80
50 Souvlaki I 2 Fleischspieße mit Reis und Salatteller	16,50
51 Souvlaki II 2 Fleischspieße aus Spitzenfilet, dazu Reis und Salatteller	17,80
52 Suzukakia Mettklößchen aus Schweinehackfleisch mit Reis und Salatteller	16,00
53 Suzukakia Mettklößchen aus Schweinehackfleisch mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salatteller	16,50
54 Suzukakia Mettklößchen mit Metaxasauce (7), Pommes frites und Salatteller	16,50



55	<b>Bifteki</b>		17,80
	Beefsteak aus Schweinehackfleisch, gefüllt mit Fetakäse (B), Tomaten, dazu Reis und Salatteller		
56	<b>Bifteki</b>		18,20
	Beefsteak aus Schweinehackfleisch, gefüllt mit Fetakäse (B), Tomaten, übergossen mit pikanter Sauce, dazu Reis und Salatteller		
57	<b>Bifteki und Gyros</b>		19,80
	gefüllt mit Fetakäse (B), Tomaten, dazu Reis und Salatteller		
58	<b>Schweineleber</b>		16,00
	mit geschmorten Zwiebeln, dazu Reis und Salatteller		
59	<b>Schweineleber</b>		16,00
	mit pikanter Sauce, dazu Reis und Salatteller		
60	<b>Hähnchenbrustfilet</b>		18,80
	mit feiner Rahmsauce (7) übergossen, dazu Pommes frites und Salatteller		
61	<b>Hähnchenspieße</b>		18,80
	2 Fleischspieße mit kretanischen Kartoffeln, frischen Paprika und Salatteller		
		<b>Vom Grill (gemischt)</b>	
63	<b>Korfu Teller</b>	Gyros, Souvlaki, Reis und Salatteller	17,50
64	<b>Akropolis-Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki mit Reis und Salatteller	18,50
65	<b>Artemis-Teller</b>	1 Schnitzel -natur, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett mit Reis und Salatteller	19,00
66	<b>Rhodos-Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, 1 Stück Leber mit Reis und Salatteller	18,50
67	<b>Poseidon-Teller</b>	Gyros, 2 Suzuki, mit Reis und Salatteller	17,50
68	<b>Leandras-Teller</b>	Gyros, 2 Stück Leber mit Reis und Salatteller	17,50
69	<b>Piräus-Teller</b>	Gyros, 2 Lammkoteletts mit Reis und Salatteller	19,00
70	<b>Kreta-Teller</b>	Gyros, 2 Schweinesteaks, Zaziki (B), dazu Reis und Salatteller	18,50
71	<b>Athen- Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Stück Leber, 1 Suzuki, dazu Reis und Salatteller	21,50
72	<b>Bauern-Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, 1 Schnitzel, natur 1 Suzuki, 1 Stück Leber, dazu Reis und Salatteller	21,50
73	<b>Helena-Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, dazu Reis und Salatteller	21,50
74	<b>Hellas-Teller</b>	Gyros, 1 Suzuki, 1 Stück Leber, dazu Reis und Salatteller	17,50
75	<b>Lemker - Grillteller</b>	Schweinefiletspieß, Gyros, Suzuki, Hähnchenbrustfilet mit kretanischen Kartoffeln, Zaziki (B) u. kleiner Bauernsalat	21,50



## Vom Grill

### Filet und Steakspezialitäten vom Schwein

77	Schweinefilet mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , dazu Reis und Salatteller	20,10
78	Schweinefilet gefüllt mit Käse <sup>(1,B)</sup> und Tomaten, pikant zubereitet, dazu Reis und Salatteller	21,10
79	Schweinefilet mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , gebutterten Bohnen, dazu Reis und Salatteller	21,80
81	Schweinefilet übergossen mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	21,80
83	Schweinesteak, ca. 200 g übergossen mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	20,10

*Manche Leute fragen uns immer nach dem Geheimnis unserer langen Ehe.  
Wir nehmen uns die Zeit und gehen zweimal die Woche in ein Restaurant.*

*Ein bisschen Candlelight, gutes Essen, schöne Musik und tanzen.*

*Sie geht Dienstags, ich gehe Freitags.*

## Lammspezialitäten

89	Lammkoteletts mit Reis und Salatteller	22,50
90	Lammkoteletts mit grünen Bohnen in Tomatensauce <sup>(7)</sup> und Salatteller	23,00
91	Lammkoteletts mit dicken weissen Bohnen <sup>(7)</sup> in Tomatensauce <sup>(7)</sup> und Salatteller	23,00
92	Lamm-Teller-Spezial 2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts mit gebutterten grünen Bohnen, dazu Reis und Salatteller	25,80
93	Lammfilet mit Reis und Salatteller	24,50
94	Lammfilet übergossen mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	25,80
95	Lammfilet übergossen mit Sauce Bearnaise <sup>(7)</sup> mit Champignons, dazu Pommes frites und Salatteller	25,80

*Wer morgens nüchtern dreimal schmunzelt, wenns regnet  
nicht die Stirne runzelt und abends lacht, so dass es schallt,  
der wird 100 Jahre alt.*

## Rumpsteaks

- |               |  |       |
|---------------|--|-------|
| 98 Rumpsteak  | ca. 280 g mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller                            | 29,00 |
| 99 Rumpsteak  | ca. 280 g mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , Folienkartoffel mit Zaziki <sup>(B)</sup> und Salatteller     | 29,80 |
| 100 Rumpsteak | ca. 280 g mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , gebutterten grünen Bohnen, dazu Pommes frites und Salatteller | 29,80 |
| 101 Rumpsteak | ca. 280 g mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller           | 29,80 |

## Hähnchen – Spezialitäten

*aus der Pfanne – Hähnchen Cordon bleu*

- |                         |  |       |
|-------------------------|--|-------|
| 300 Hähnchen-Brustfilet | gefüllt mit Schinken <sup>(2,3)</sup> und Käse <sup>(1,B)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller   | 15,00 |
| 301 Hähnchen-Brustfilet | gefüllt mit Schinken <sup>(2,3)</sup> und Käse <sup>(1,B)</sup> , übergossen mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller | 16,00 |
| 302 Hähnchen-Brustfilet | gefüllt mit Schinken <sup>(2,3)</sup> , Käse <sup>(1,B)</sup> , und gebutterten Erbsen und Möhren, dazu Pommes frites und Salatteller            | 16,00 |

## Hausgemachte Hackfleischspezialitäten

*( Pfännchen – Keftedakia – Mettklößchen)*

- |                |  |       |
|----------------|--|-------|
| 312 Keftedakia | mit kretanischen Kartoffeln, dazu Salatteller                                  | 18,00 |
| 313 Keftedakia | mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) <sup>(A1)</sup> , dazu Salatteller | 18,00 |

*Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.*

*Der Kellner zum Gast. „Mein Herr sie können nicht den ganzen  
Abend hier am Tisch sitzen ohne zu bestellen“*

*Der Gast darauf: Na schön, dann bestellen sie den Koch einen schönen Gruß.*

## Gegrillte überbackene Gerichte

nach Art des Hauses

103 Gyros	geschnetzeltes Fleisch mit kretanischen Kartoffeln, in Metaxasauce <sup>(7)</sup> , mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	17,80
104 Gyros	geschnetzeltes Fleisch in Metaxasauce <sup>(7)</sup> , mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken und Pommes Frites, dazu Salatteller	18,60
105 Souvlaki	2 Fleischspieße in Metaxasauce <sup>(7)</sup> und kretanischen Kartoffeln, mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	18,60
106 Schweinesteak	3 kleine Steaks in Metaxasauce <sup>(7)</sup> und Pommes frites, mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	19,20
107 Hähnchenbrustfilet	in Metaxasauce <sup>(7)</sup> und kretanischen Kartoffeln, mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	20,50
108 Bifteki	Beefsteak aus Schweinehackfleisch, gefüllt mit Fetakäse <sup>(B)</sup> , Tomaten in Metaxasauce <sup>(7)</sup> , mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken und Pommes Frites, dazu Salatteller	19,80

*Optimisten wandeln auf der Wolke,  
unter der die Pessimisten Trübsal blasen.*



## Empfehlung des Kochs



Platte für 2 Personen

110	<b>ATHEN</b> -Platte für 2 Personen 2 Schweinefilet, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, Gyros, dazu Pommes frites, Reis und Bauernsalat	52,00
111	für 3 Personen	72,00
112	für 4 Personen (und mehr)	89,00

*Aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden,  
entstehen oft neue Wege.*



## Lammspezialitäten aus dem Backofen (Giouwezi)


Alle Gerichte aus dem Backofen servieren wir mit Salatteller

115 Lammfleisch	20,50	
mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) <sup>(A1)</sup> und Fetakäse <sup>(B)</sup>		
116 Lammfleisch	20,50	
mit Spaghetti <sup>(A1)</sup> und Fetakäse <sup>(B)</sup>		
117 Lammfleisch	20,50	
mit kretanischen Kartoffeln		
119 Lammfleisch	20,50	
mit grünen Bohnen		


## Nudel-Gerichte

137 Spaghetti <sup>(A1)</sup> Bolognese mit Hackfleisch und Fetakäse <sup>(B)</sup>	11,50
138 Kritharaki griechische Langkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Hackfleisch und Fetakäse <sup>(B)</sup>	12,50

## Vegetarische Gerichte

139 Spaghetti <sup>(A1)</sup> mit Tomatensauce <sup>(7,2)</sup>	11,50	
140 Kritharaki griechische Langkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Tomatensauce <sup>(7)</sup>	11,50	
141 Spaghetti <sup>(A1)</sup> mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> und Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken	11,50	
142 Kretanische Kartoffeln mit Metaxasauce <sup>(7,4)</sup> und Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken	10,00	
143 Kritharaki griechische Langkornnudeln <sup>(A1)</sup> in feiner Metaxasauce <sup>(7)</sup> mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken	12,50	
144 Gemischtes Gemüse mit Rahmsauce und Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken	13,20	

## Gebratene Fischgerichte Alle Fischgerichte servieren wir mit grünem Salat

148 Kalamaris Tintenfisch mit gebuttertem Reis und Knoblauchsauce <sup>(7)</sup>	18,00	
149 Seezungenfilet mit gebuttertem Reis und Knoblauchsauce <sup>(7)</sup>	19,00	
150 Pangasiusfilet mit gebuttertem Reis und Knoblauchsauce <sup>(7)</sup>	17,20	
151 Forelle mit gebuttertem Reis und Knoblauchsauce <sup>(7)</sup>	16,00	
152 Scampis gebraten mit Olivenöl und Knoblauchsauce <sup>(7)</sup> , dazu Reis	22,20	

*„ Möchten sie den Fisch blau essen?“  
„ Nein, servieren sie erst den Fisch und dann das Trinken.“*

## Für den „kleinen“ Hunger - vom Grill

156	Gyros mit Pommes frites und Salatteller	13,90
157	Souvlaki 1 Fleischspieß mit Pommes frites und Salatteller	13,90
158	Suzukakia (Mettklößchen) mit Pommes frites und Salatteller	13,90
159	Filet 1 kleines Schweinefilet mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , Reis und Salatteller	16,50
161	Gyros in Metaxasauce <sup>(7)</sup> , mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken und Salatteller	15,50
164	Putenfilet mit Metaxasauce <sup>(7)</sup> übergossen, dazu Pommes frites und Salatteller	16,50
165	Putenfilet mit kretanischen Kartoffeln, Metaxasauce <sup>(7)</sup> und Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	16,50
167	Souvlaki 1 Fleischspieß in Metaxasauce <sup>(7)</sup> und kretanischen Kartoffeln mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	15,50
168	Schweinefilet Filet in Metaxasauce <sup>(7)</sup> und kretanischen Kartoffeln mit Käse <sup>(1,B)</sup> überbacken, dazu Salatteller	17,90
169	Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>(4)</sup> , dazu Pommes frites und Salatteller	21,00

*Kämpfe um das, was dich weiterbringt.  
Akzeptiere das, was du nicht ändern kannst.  
Und trenne dich von dem was dich runterzieht.*



# PIZZA (A1)

*Hab Sonne im Herzen und Pizza im Bauch.  
Dann bist du glücklich und satt bist du auch.*

## Pizza ATHEN

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup>, Gyros, Zwiebeln,  
Oliven und Peperoni 16,50

## Pizza Margherita

mit Tomatensauce und Käse<sup>(1,B)</sup> 9,80

## Pizza Salami

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup> und Salami<sup>(1,2,3,4)</sup> 12,00

## Pizza Prosciutto

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup> und Schinken<sup>(2,3)</sup> 12,00

## Pizza Calzone

gefüllte Pizza mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup>, Salami<sup>(1,2,3,4)</sup>  
Schinken und Champignons 14,20

## Pizza Hawaii

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup>, Schinken<sup>(2,3)</sup> und Ananas 12,00

## Pizza Vegetaria

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup> und frischem Gemüse 14,50

## Pizza Tonno

mit Tomatensauce, Käse<sup>(1,B)</sup>, Thunfisch und Zwiebeln 14,00

*Im Restaurant: 10 Minuten lang die Speisekarte anschauen  
und dann das gleiche wie immer bestellen.*

# Pasta (A1)

A1 = Glutenhaltiges Getreide - Weizen

## Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni 10,30

## Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti mit Ei, Schinken<sup>(2,3)</sup> und Sahnesauce<sup>(B)</sup> 11,50

## Spaghetti ATHEN nach Art des Hauses

mit Filetspitzen und Champignons in Sahnesauce<sup>(B)</sup> 13,10

## Penne ATHEN nach Art des Hauses

mit Filetspitzen und Champignons in Sahnesauce<sup>(B)</sup> 13,10

## Penne alla Gongonzola<sup>(B)</sup>

11,50

**Auf besonderen Wunsch - Pizza nach ihrer Wahl**

## Nachspeisen (Epidorpiön)

179	Birne Helene	Vanilleeis (1), Birne, Sahne, Schokosoße	7,50
180	Eiscreme (1)	(gemischt) mit Sahne	7,50
181	Vanilleeis (1)	mit heißer Schokolade	7,50
182	<b>Athen-Becher</b>	Eis (1) mit Fruchtcocktail und Sahne	7,50
183	<b>Lava Cake</b> (1)		7,80
184	Pfirsich	mit Eis und Sahne	6,50
185	Fruchtcocktail	mit Sahne	6,50
186	Joghurt	mit Honig	6,50



## Warme Getränke

Tasse Kaffee (9)	2,90
Tasse Tee (9)	2,90
Tasse Cappuccino (9)	3,30
Griechischer Mokka (9)	2,90
Espresso (9)	2,70
Latte Macchiato (9)	3,80



ESSEN MIT LIEBE - TRINKEN MIT GENUSS - LACHEN MIT FREUNDEN

## Alkoholfreie Getränke

0,2 l 0,4 l

 (mit Koffein) (1,2)	2,90	4,50
 - light (mit Koffein) (1,9,)	2,90	4,50
 (Zitronenlimonade) (1)	2,90	4,50
 (Orangenlimonade) (1)	2,90	4,50
CocaCola Zero (1,9)	2,90	4,50
Spezi	2,90	4,50
Mineralwasser	2,90	
Tonic Water	3,30	
Bitter Lemon (8)	3,30	
Orangenektar	3,30	5,30
Apfelsaft	3,30	5,30
Apfelschorle	3,30	5,30
Bananenektar	3,50	
Traubensaft	3,50	
Vitamalz (A)	3,40	
Mineralwasser 0,7 l	5,90	

Eine gesunde Seele  
kann nicht in einen  
trockenen Körper wohnen.



Lü-Fe





## Biere (glutenhaltiges Getreide= A)

König Pilsener vom <i>Fass</i>	0,3 l	3,70	0,4 l	4,40
Köstritzer Schwarzbier vom <i>Fass</i>	0,3 l	3,70	0,4 l	4,40
König-Alster	0,3 l	3,70	0,4 l	4,40
Hefeweizenbier	Fl. 0,5 l	5,20		
Hefeweizenbier dunkel	Fl. 0,5 l	5,20		
Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,20		
König-Pilsener alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,70		

## Griechische Spirituosen 2 cl

Ouzo - Pilavas	38% Vol.	2,80
Ouzo mit Feige	38% Vol.	3,40
Metaxa 5 Sterne	38% Vol.	3,30
Metaxa 7 Sterne	40% Vol.	3,90
Metaxa 40 Jahre alt	42% Vol.	5,50

## Internationale Spirituosen 2 cl

Slivowitz	40% Vol.	3,20
Aquavit (Malteser)	38% Vol.	3,20
Jägermeister	35% Vol.	2,90
Ramazzotti	30% Vol.	2,90
Baileys <sup>(B)</sup>	17% Vol.	3,30
Amaretto	21,5% Vol.	3,20

## Longdrinks

Bacardi mit Cola	40% Vol.	0,2 l	4,70
Campari mit Orange	25% Vol.	0,2 l	5,40
Wodka - Energy	40% Vol.	0,2 l	5,00
Whisky (Ballantines) - Cola	40% Vol.	0,2 l	5,20
Jack Daniels - Cola	40% Vol.	0,2 l	5,20

## COCKTAILS

SEX ON THE BEACH



6,70

alle Cocktails auch alkoholfrei

## Sekt

Glas Prosecco <sup>(10)</sup>	5,70	Glas Prosecco alkoholfrei <sup>(10)</sup>	5,70
Glas Aperol Spritz <sup>(1), (10)</sup>	5,70	Rotkäppchen	0,75 l <sup>(10)</sup> 21,50





## Offene Weißweine (10)

0,25 l 0,5 l

Makedonikos 1) halbtrocken	12% Vol.	6,40	11,50
Retsina 1) geharzt, trocken	11,5% Vol.	6,40	11,50
Demestika 2) trocken	11,5% Vol.	6,40	11,50
Imiglikos 2) halbsüß	11,5% Vol.	6,40	11,50
Muscat 3) Samos 3) Likörweine	15% Vol.	6,80	12,50
Rose 2) trocken	11% Vol.	6,40	11,50
Weinschorle 2)		4,50	9,40

## Flaschenweine weiß (10)

0,75 l

Asiotus 1) halbtrocken ( Italien )	12% Vol.	26,00
Makedonikos 1) halbtrocken	12% Vol.	18,20
Demestika 2) trocken	12% Vol.	18,20
Retsina 1) geharzt 0,50 l	11,5% Vol.	12,00
Imiglikos 2) halbsüß	11,5% Vol.	18,20
Muscat 3) Samos 3) Likörweine	15% Vol.	18,70
Rose 2) trocken	11% Vol.	18,20
Rose 3) halbtrocken	12% Vol.	18,20

## Offene Rotweine (10)

0,25 l 0,5 l

Makedonikos 1) halbtrocken	12% Vol.	6,40	11,50
Demestika 2) trocken	12% Vol.	6,40	11,50
Imiglikos 2) halbsüß	11,5% Vol.	6,40	11,50
Naoussa 3) trocken	12% Vol.	6,40	11,50
Mavrodaphne 3) Likörwein	15% Vol.	6,40	11,50

## Flaschenweine rot (10)

0,75 l

Makedonikos 1) halbtrocken	12% Vol.	18,20
Demestika 2) trocken	11,5% Vol.	18,20
Imiglikos 2) halbsüß	11,5% Vol.	18,20
Naoussa 3) trocken	12% Vol.	18,70
Mavrodaphne 3) Likörwein	15% Vol.	18,70
Asiotus 2) trocken ( Italien)	13% Vol.	27,50

1)= Landwein, 2)= Tafelwein, 3)= Qualitätswein - (10) = enthält Sulfit

*Genieße den Wein, das Bier und den Klaren,  
am verkehrten Ende soll man nicht sparen.*



Lieber Gast!

Es ist unser Anliegen, dass sie sich bei uns wohlfühlen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Es gibt aber Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl hinter dem Gericht oder dem Getränk. Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:



- Nr. 1 mit Farbstoff
- Nr. 2 mit Konservierungsstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 6 geschwärzt
- Nr. 7 mit Süßungsmittel
- Nr. 8 chininhaltig
- Nr. 9 koffeinhaltig
- Nr.10 Sulfite



Allergenkennzeichnung:

Glutenhaltiges Getreide: A - Weizen: A1 - Roggen: A2

Milcherzeugnis: B - Eier: C - Fisch: D - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse: L - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse: M

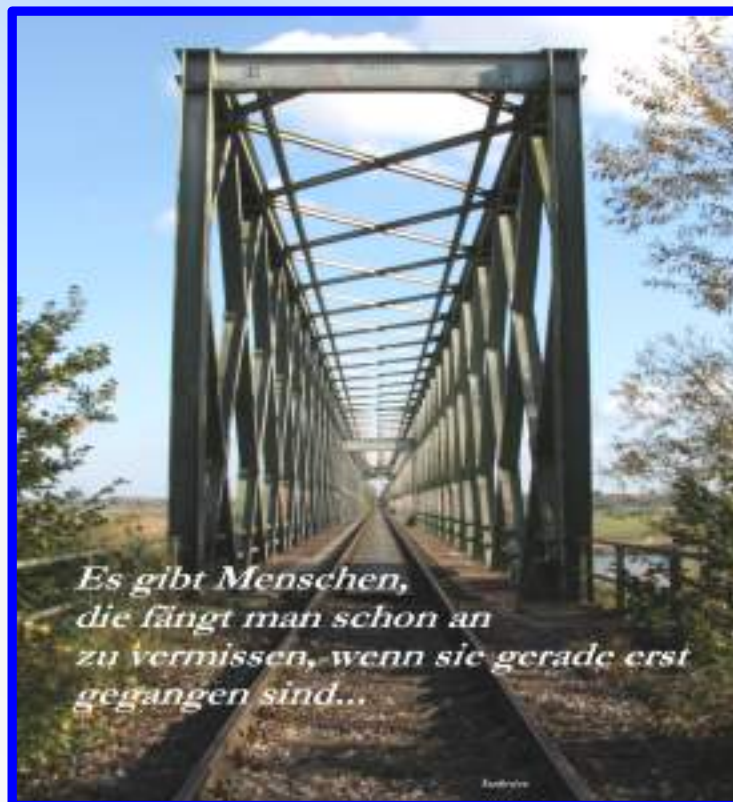
Irrtümer und Änderungen vorbehalten



Lü - Fo







Sulinger Str. 51  
31608 Lemke  
Telefon 05021-63450

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag von 17.00 - 23.00 Uhr  
Sonn - und Feiertage von 12.00 - 14.30 Uhr  
und von 17.00 - 23.00 Uhr  
Küche bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

