

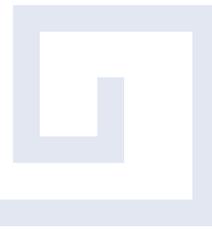
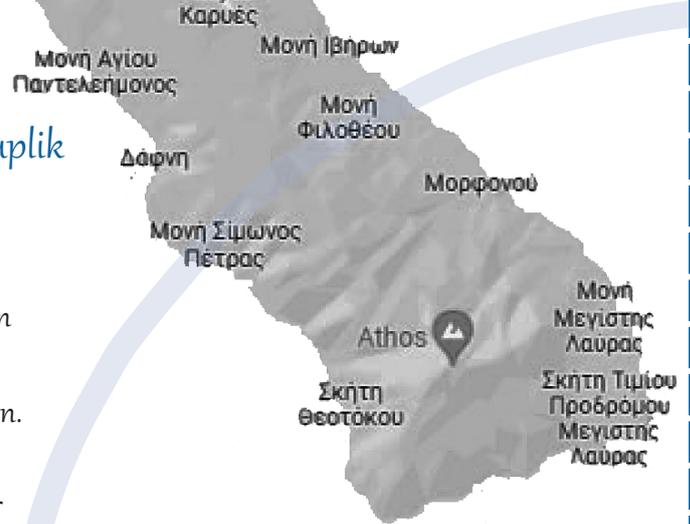
Athos – Heiliger Berg und autonome Mönchsrepublik

Südöstlich der griechischen Metropole Thessaloniki liegt die Halbinsel Chalkidiki und lockt Touristen mit malerischen Buchten, glasklarem Wasser, herrlicher Natur und bezaubernden Landschaften. In dieser geschichtsträchtigen Region gibt es zahlreiche historische Stätten und eine ganz besondere Attraktion.

Die Halbinsel hat im Süden drei Ausläufer, die optisch an Finger erinnern. Auf dem östlichsten davon erhebt sich der heilige Berg Athos auf über 2.000 Meter. Dieser ist umgeben von der gleichnamigen autonomen Mönchsrepublik, bestehend aus 20 Großklöstern (je ein serbisches, russisches und bulgarisches, sowie 17 griechische) die heute Teil des UNESCO-Welterbes sind.

ATHOS

RESTAURANT



Ein Ouzo vor dem Essen und einer nach dem Schmaus geh'n aus Tradition auf's Haus!



Unbeschwert genießen ... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

*** Alle Speisen auch gut verpackt zum Mitnehmen gegen eine Verpackungsgebühr von 1,50 €.**

www.athoseberswalde.de

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,10 €
Cappuccino	3,80 €
Griechischer Mocca	3,50 €
Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Freddo Espresso	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	2,80 €
Glühwein (0,2l 11,5%)	4,10 €



ATHOS
RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Malzbier	2,90 €	FL 0,33 l
Coca Cola	2,70 €	4,60 €
Fanta (Orangenlimonade)	2,70 €	4,60 €
Sprite	2,70 €	4,60 €
Spezi	2,70 €	4,60 €
Mineralwasser	2,80 €	FL 0,25 l
Mineralwasser	6,90 €	FL 0,75 l
Stilles Wasser	2,80 €	FL 0,25 l
Stilles Wasser	6,90 €	FL 0,75 l
Bitter Lemon	3,20 €	4,80 €
Tonic Water	3,20 €	4,80 €
Ginger Ale	3,20 €	4,80 €
Apfelsaft	3,20 €	4,80 €
Apfelschorle	3,20 €	4,80 €
Orangensaft	3,20 €	4,80 €
Kirschnektar	3,20 €	4,80 €
Bananennektar	3,20 €	4,80 €
Ananassaft	3,20 €	4,80 €
Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	3,30 €	4,90 €



Dessert und
Eisspezialitäten
finden sie in unserer
separaten Karte
des Hauses!

Bier vom Fass und aus der Flasche

Fass

Krombacher Pils	0,4 l	4,90 €
Krombacher Brautradition Dunkel	0,3 l	3,90 €
Krombacher Weizen	0,5 l	5,30 €
Diesel (Cola mit Bier)	0,4 l	4,50 €
Alster / Radler (Bier mit Sprite)	0,4 l	4,50 €

Flasche

Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
Krombacher 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Mythos (griechisches Bier)	0,33 l	4,30 €
Berliner Weisse (rot oder grün)	0,33 l	4,30 €

Aperitifs mit 2 cl Alkohol

Ouzo mit Eiswürfeln	37,5% vol.	2,80 €
Martini bianco	18% vol.	4,20 €

Sekt

1 Glas Sekt (Hausmarke)		3,70 €
Sekt (Hausmarke)	Flasche 0,75 l	21,90 €



MYTHOS
RESTAURANT



Spirituosen

Metaxa (5 Sterne)	38% vol.	3,20 €
Metaxa (7 Sterne)	40% vol.	4,20 €
Ouzo	38% vol.	2,90 €
Ouzo 12	38% vol.	3,50 €
Ouzo (weiß oder grün Karaffe 0,25 l)	38% vol.	8,50 €
Ouzo (weiß oder grün Karaffe 0,5 l)	38% vol.	13,50 €
Ouzo	1 Fl. 38% vol.	18,00 €
Doppelkorn	38% vol.	3,00 €
Ramazotti	32% vol.	3,50 €
Jägermeister	35% vol.	3,50 €
Whyski	40% vol.	4,50 €
Bacardi	40% vol.	4,50 €
Campari	25% vol.	4,50 €
Wodka	40% vol.	4,50 €
Tequila	40% vol.	4,50 €



Longdrinks mit 2 cl Alkohol

Bacardi Cola	40% vol.	6,50 €
Campari Orange	25% vol.	6,50 €
Whyski Cola	40% vol.	6,50 €
Gin Tonic	40% vol.	6,50 €
Wodka Lemon	40% vol.	6,50 €
Batida Kirsch	16% vol.	6,50 €



Kalte Vorspeisen

Unsere Vorspeisen werden mit hausgemachten, frischen Brot serviert.

- 1. Elies und Peperies** 6,30 €
Oliven und Peperoni in einer Marinade eingelegt
- 2. Griechischer Bauernsalat** 12,20 €
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse (Feta), mit Olivenöl und Essig
- 3. Athos-Salat** 12,20 €
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse Paprika, Eisbergsalat, Zwiebeln, Olivenöl und Essig
- 4. Mythos-Salat** 14,90 €
frischer Salat mit zart gegrilltem Putenbrustfilet oder Hähnchenbrustfilet, mit Olivenöl und Essig
- 5. Thunfisch-Salat** 14,20 €
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Eisbergsalat, Zwiebeln, Ei und Thunfisch, mit Hausdressing
- 6. Beilagensalat** 4,50 €
- 7. ZAZIKI** 5,70 €
pikante Joghurtcreme mit Knoblauch und anderen Gewürzen verfeinert nach Art des Hauses
- 8. Tirokafteri (pikant scharf)** 8,20 €
großer gepresster Schafskäse (Feta), pikante Paprika, Olivenöl mit Tabasco



Warme Vorspeisen

Unsere Vorspeisen werden mit hausgemachten, frischen Brot serviert.

- 9. Peperoni gegrillt** 6,20 €
mit Knoblauchsauce
- 10. Dolmadakia** 6,30 €
Weinblätter mit Reis gefüllt
- 11. Knoblauchbrot - Skordopsomo (4 Stk.)** 6,20 €
- 12. Gebratene Auberginen** 8,60 €
mit Knoblauch-Tomatensauce
- 13. Gebackene Paprikaschoten** 9,90 €
gefüllt mit Schafskäse (Feta)



Weitere warme Vorspeisen

Unsere Vorspeisen werden mit hausgemachten, frischen Brot serviert.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 14. Tiropitakia / Spanakopitakia | 9,30 € |
| Teigblätter gefüllt mit Schafskäse (Feta)/
gefüllt mit Spinat und Schafskäse (Feta) | |
| 15. Vorspeisenplatte kalt und warm | 1 Pers. 14,90 €
2 Pers. 24,20 € |
| kleine Auswahl verschiedener
Vorspeisen mit Zaziki | |
| 16. Broccoli | 9,90 € |
| mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken | |
| 17. Muscheln | 10,50 € |
| mit Knoblauch-Tomatensauce
garniert mit Schafskäse-Flocken | |



Käsespezialitäten

Unsere Vorspeisen werden mit hausgemachten, frischen Brot serviert.

- | | |
|---|---------|
| 18. Gebackener Schafskäse (Feta) und Pita | 10,70 € |
| 19. Schafskäse (Feta) | 10,70 € |
| in der Pfanne gebraten, verfeinert mit Peperoni,
Tabasco und Schlagsahne nach Art des Hauses | |
| 20. Panierter Schafskäse (Feta) | 9,80 € |
| mit Garnierung | |
| 21. Original Schafskäse (Feta) | 9,30 € |
| mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven
und bestem Olivenöl | |
| 22. Pita | 6,40 € |
| Fladenbrot mit Schafskäse (Feta)
und Knoblauch | |
| 23. Pita | 6,60 € |
| Fladenbrot mit Schafskäse (Feta),
Tomaten und Zwiebeln | |



Suppen

Unsere Vorspeisen werden mit hausgemachten, frischen Brot serviert.

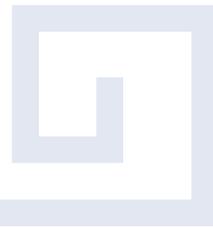
- | | |
|------------------------------------|--------|
| 24. Griechische Bohnensuppe | 6,60 € |
| 25. Hühnersuppe | 6,20 € |
| 26. Gulaschsuppe | 6,20 € |

Grillspezialitäten

- 27. Souflaki** 17,50 €
2 Schweinefleischspieße, Zaziki, dazu Reis
- 28. 1 Hähnchenbrustspieß** 21,30 €
1 Lammspieß, 1 Schweinespieß mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln
- 29. Spezialspieß** 21,20 €
(Rind, Schwein, Hähnchen) mit Paprika und Zwiebeln am Spieß dazu Zaziki und Knoblauchkartoffeln



ATHOS
RESTAURANT



- 30. Gyros** 17,40 €
mit Zwiebeln, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 31. Original griechisches Pita (2 Stück)** 16,40 €
Fladenbrot gefüllt mit Gyros, Tomaten, Zwiebeln, Zaziki, dazu Pommes frites
- 32. Gyros nach Art des Hauses** 18,50 €
mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Pilzen dazu Reis
- 33. Gyros & Kalamaris (Tintenfischringe)** 18,20 €
mit Zaziki und Reis



Weitere Grillspezialitäten serviert mit Reis

- 34. Schweinesteaks gegrillt** 17,70 €
mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Pilzen
- 35. Hähnchenbrust gegrillt** 17,90 €
mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Pilzen
- 36. Hähnchenbrust gegrillt** 17,90 €
mit Zaziki
- 37. Hähnchenbrust gefüllt** 19,20 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons,
Schafskäse (Feta) und Weißweinsauce
- 38. Hähnchenbrustfiletstreifen** 19,20 €
in Sahnesauce verfeinert mit Gemüse
- 39. Putenbrustfilet gegrillt** 17,90 €
mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Pilzen
- 40. Bifteki** 18,70 €
Schweinehacksteak gefüllt mit Schafskäse (Feta),
dazu Zaziki



Lammspezialitäten

- 41. Lammkoteletts - Paidakia** 21,10 €
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 43. Junges zartes Lammfilet** 27,00 €
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln
- 44. Lamm-Teller** 28,00 €
Lammkotelett, Lammfilet und Lammsteak
mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln

Schweinefilet und Rinderfilet vom Grill

- 46. Filet vom Schwein** 20,30 €
dazu Kräuterbutter, Zaziki und Reis
- 47. Gefülltes Filet vom Schwein** 23,00 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Schafskäse (Feta),
und Weißweinsauce nach Art des Hauses mit Reis
- 48. Gefülltes Filet vom Schwein** 22,80 €
gefüllt mit Spinat, Butterkäse, Metaxasauce dazu Kroketten
- 49. Rinderfilet** 32,50 €
dazu Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt



ATHOS
RESTAURANT

Grill-Teller

- 50. Gourmet-Teller flambiert** 27,30 €
Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet, Lammspieß
dazu Folienkartoffeln mit Zaziki gefüllt
- 51. Athos-Teller** 22,90 €
1 Souflaki, Gyros, Suzuki
(Hackfleisch aus Rind und Schwein),
Schweinesteak, Kalbsleber, dazu Zaziki und Reis
- 52. Ouzo-Teller** 18,20 €
Gyros, Souflaki, dazu Zaziki und Reis
- 53. Apollon-Teller** 19,80 €
Gyros, Schweinesteak, Souflaki, dazu Zaziki und Reis
- 54. Amfilochia-Teller** 24,40 €
1 Lammfilet, 1 Schweinefilet,
1 Hähnchenbrustfilet, dazu Zaziki und Reis
- 55. Parga-Teller** 18,50 €
Kalbsleber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Zaziki und Reis
- 69. Grill-Teller** 23,90 €
1 Schweinefilet, 1 Hähnchenbrustfilet, Gyros,
dazu Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt



Zusatzsauce für alle Grill-Teller 2,90 €

Überbackene Gerichte serviert mit Athos-Kartoffeln

- | | |
|---|---------|
| 56. Putenbrust
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 18,10 € |
| 57. Hähnchenbrust
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 19,30 € |
| 58. Gyros Spezial
mit Tomaten, Schafskäse (Feta), Zwiebeln,
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 18,90 € |
| 59. Souflaki
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 18,20 € |
| 60. Bifteki
(Hackfleisch aus Rind und Schwein)
gefüllt mit Schafskäse (Feta)
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 19,20 € |
| 61. Zyklopenauge
Gyros und Schweinesteak, mit Metaxasauce und
Schnittkäse überbacken | 18,40 € |
| 62. Suzuki
(Hackfleisch aus Rind und Schwein)
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 18,20 € |
| 63. 2 Schweinesteaks
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 18,80 € |
| 64. Schweinefilet
mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse überbacken, | 20,90 € |
| 65. Zartes Rinder- und Schweinefleisch
mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 22,30 € |
| 66. Steak, Suzuki (Hackfleisch aus Rind und Schwein)
Souflaki und Gyros mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken | 21,40 € |



Schnitzelgerichte

- | | |
|--|---------|
| 67. Schweine- oder Hähnchenschnitzel
mit Pommes frites | 17,40 € |
| 68. Athos Schnitzel
Schweineschnitzel gefüllt mit Schnittkäse,
Paprika, Zwiebeln, Tomaten, überzogen
mit Weinsauce, dazu Pommes frites | 19,90 € |

Pfännchengerichte *serviert mit hausgemachten, frischen Brot*

- | | |
|---|---------|
| 70. Gyros-Pfännchen | 18,80 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 71. Schweinefilet-Pfännchen | 19,60 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 72. Kalbsleber-Pfännchen | 17,80 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 73. Lammfilet-Pfännchen | 25,20 € |
| in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 74. Hähnchenbrustfilet-Pfännchen | 18,80 € |
| in Weinsauce, verfeinert mit Crème fraîche, Kräutern, Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 75. Putenbrustfilet-Pfännchen | 19,00 € |
| in Weinsauce, verfeinert mit Crème fraîche, Kräutern, Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 76. Schweinefilet-Pfännchen | 20,20 € |
| in Weinsauce, verfeinert mit Crème fraîche, Kräutern, Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 77. Schweinesteak-Pfännchen | 18,60 € |
| in Weinsauce, verfeinert mit Crème fraîche, Kräutern, Champignons, Zwiebeln, Paprika | |
| 78. Bekri Meze | 24,30 € |
| traditionelles, altgriechisches Gericht aus verschiedenen Fleischsorten (Schweine-, Rind- und Hähnchenfleisch), Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in der Pfanne angerichtet, dazu Pommies | |



Grillplatte für mehrere Personen

- | | |
|---|---------|
| 79. Koch-Platte für 2 Personen | 55,50 € |
| gemischter Salat, 2 Souflaki, 2 Schweinesteaks, 2 Suzuki (Hackfleisch aus Rind und Schwein), Gyros, Kalbsleber, Reis und dazu 0,25 l Ouzo | |
| 80. Metaxa-Platte für 2 Personen | 56,90 € |
| gemischter Salat, 2 Lammkoteletts, Schweinefilet, Gyros 2 Hähnchenbrustfilets, Reis und dazu 2 Metaxa (5 Sterne) | |
| 81. Wein-Platte für 2 Personen | 71,50 € |
| gemischter Salat, 2 Suzuki (Hackfleisch aus Rind und Schwein) 2 Lammkoteletts, Gyros, 2 Souflaki, Kalbsleber, Schweinesteaks, Reis und dazu 0,5 l Wein Ihrer Wahl weiß oder rot | |

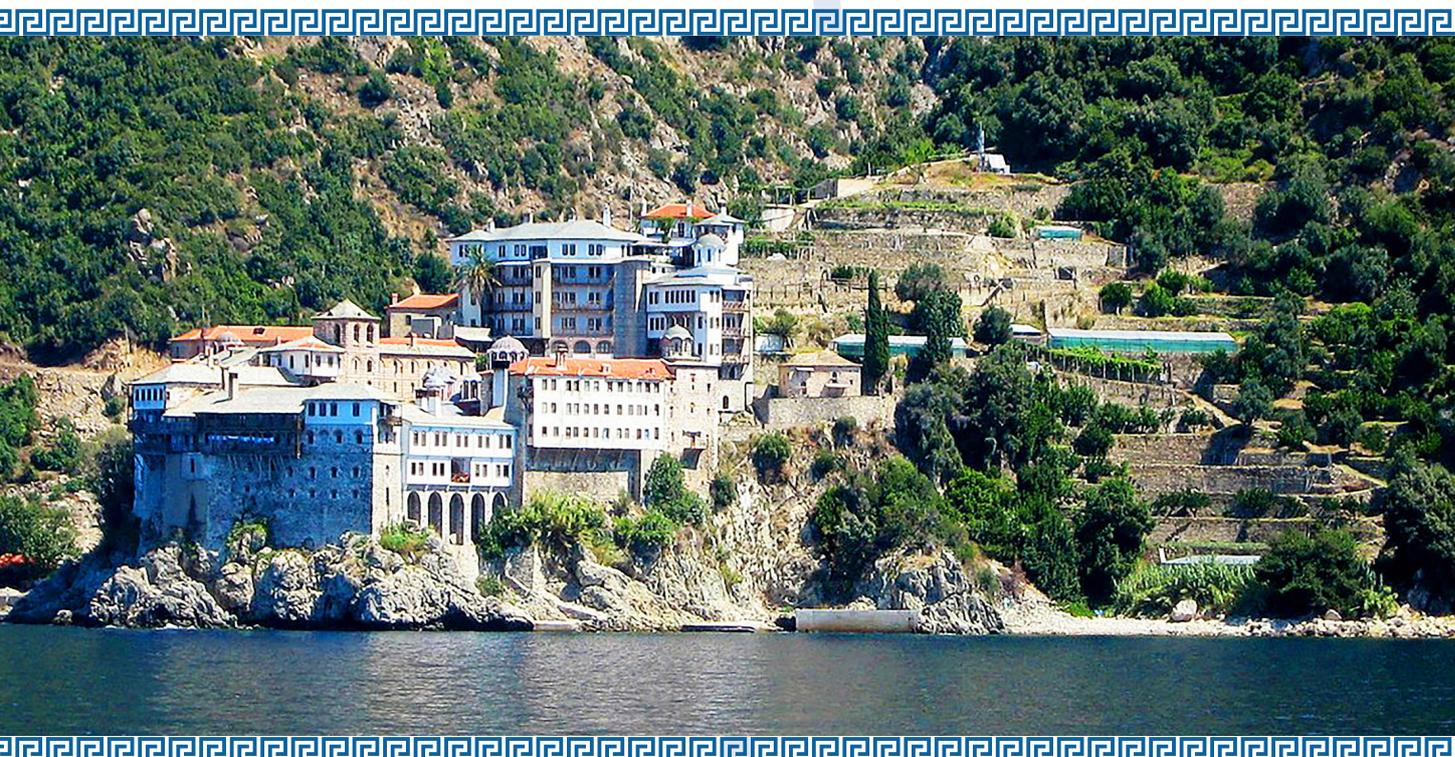


Zusatzsauce für alle Grillplatten 2,90 €

Aus dem Backofen

Juwetzi: Zarte, magere Lammhaxe im Keramiktopf, bei großer Hitze im Backofen gebacken. Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl.

- 82. mit grünen Bohnen und Schafskäse (Feta)** 18,20 €
- 83. mit Kritharaki (kleine längliche Nudeln)** 17,90 €
- 84. mit dicken Bohnen und Schafskäse (Feta)** 18,20 €
- 85. mit Stifado** 17,90 €
Ein Begriff in der griechischen Küche:
Lammfleisch mit Königszwiebeln
- 86. mit Auberginen** 17,90 €



Auflauf und Nudelgerichte



- 87. Moussaka - typisch griechisch** 17,10 €
mit Auberginen, Hackfleisch,
Kartoffeln und Bechamelcreme
- 88. Pastizio** 17,10 €
Nudelaufwurf mit Hackfleischsauce
und Bechamelcreme
- 89. Fournou Makaronia** 16,40 €
Spaghetti mit Metaxasauce
und Schnittkäse überbacken

Fischspezialitäten *serviert mit Knoblauchkartoffeln*

- | | |
|---|---------|
| 98. Zanderfilet
mit Zaziki | 19,50 € |
| 99. Garnelen
mit Zaziki | 20,20 € |
| 100. Kalamaris
Tintenfisch, mit Zaziki | 19,20 € |
| 101. Pangasiusfilet
mit Zaziki | 17,90 € |
| 103. Fisch-Platte
2 Garnelen, Kalamaris, Pangasiusfilet
mit Zaziki | 23,90 € |



ATHOS
RESTAURAN

Beilagen und Saucen

- | | |
|--|--------|
| 105. Reismudeln (Kritharaki) | 4,60 € |
| 106. Pommes frites | 4,00 € |
| 107. Reis | 3,60 € |
| 108. Krokette | 3,90 € |
| 109. Athos-Kartoffeln
(Bratkartoffeln mit Käse überbacken) | 5,60 € |
| 110. Folienkartoffel mit Zaziki | 5,60 € |
| 111. Knoblauchkartoffeln | 4,60 € |
| 112. Dicke Bohnen | 5,30 € |
| 113. Grüne Bohnen | 5,30 € |
| 114. Auberginen | 5,30 € |
| 115. Weinsauce | 3,60 € |
| 116. Metaxasauce | 3,60 € |
| 117. Spezielsauce nach Art des Hauses | 4,60 € |
| 118. Knoblauchsauce | 3,70 € |
| 119. Salatdressing | 3,70 € |



Beilagenänderung zum
Hauptgericht möglich!
Folienkartoffeln mit Zaziki,
Athos-Kartoffeln, dicke Bohnen,
grüne Bohnen
gegen einen Aufpreis
von 3,00 Euro,
die alte Beilage entfällt dann.