

Herzlich Willkommen und erleben Sie, was „PHILOXENIA“ bei uns bedeutet, indem Sie unsere **Gastfreundschaft** und unsere **griechisch-mediterranen Spezialitäten** genießen.

Bei unseren Speisen setzen wir auf die ausgesuchte Qualität der Rohstoffe und verwenden - wenn möglich - immer frische Produkte aus der Region.

Für Senioren servieren wir gerne auch kleinere Portionen.

Alle Speisen bieten wir auch zum Mitnehmen an.

**Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt!**

Übrigens:

Auch bei festlichen Anlässen können Sie von unserer langjährigen Cateringerfahrung profitieren – sprechen Sie uns an!

Taverne Athos
Marktplatz 34
34560 Fritzlär
Telefon: 0 56 22 - 80 80 826
www.taverneathos.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag: 17.00 - 24.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.00 - 24.00 Uhr

[Küche jeweils bis 22.00 Uhr]

Montag, Dienstag: Ruhetag

[Alle angegebenen Preise sind Beträge in Euro]

Liebe Gäste! Wir weisen darauf hin, dass die Speisen und Getränke allergene Zutaten enthalten können. Soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid.

Taverne

Athos



APERITIFS

Ouzo auf Eis	4 cl	4,80
Hugo	5 cl	6,90
Aperol Spritz	0,2l	6,90
Lillet	0,2l	6,90

KALTE VORSPEISEN

1.	Zaziki <i>Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken</i>	5,50
2.	Feta <i>Griechischer Schafskäse mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Olivenöl</i>	7,80
3.	Chtipiti <i>angemachter Schafskäse mit Knoblauch und feinen Kräutern</i>	7,90
4.	Weinblätter <i>gefüllte Weinblätter mit Reis und Zaziki</i>	6,50
5.	Trikolore Teller <i>angemachter Schafskäse, Taramas, Tonosalata</i>	8,70
7.	Eingelegte Oliven & Peperoni	5,90
9.	Taramas <i>griechische Kaviarcreme</i>	7,90
10.	Tonosolata <i>Thunfisch-Mousse mit frischen Kräutern</i>	8,50
13.	Mezes <i>gemischter kalter Vorspeisenteller</i>	14,50



WARME VORSPEISEN

... MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN BROT

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | Scordopsomo
<i>überbackenes Brot mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und Schafskäse</i> | 5,70 |
| 21. | Saganaki
<i>Schafskäse in der Pfanne gebraten mit Tomaten und Zwiebeln</i> | 10,50 |
| 22. | Feta Furnu
<i>überbackener Schafskäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten</i> | 10,90 |
| 23. | Kaserokroketa
<i>hausgemachte Käsekroketten mit feinen Kräutern</i> | 10,50 |
| 24. | Zucchini Kroketten
<i>aus veredelten Zucchini mit feinen Kräutern, Käse und Zaziki</i> | 9,90 |
| 25. | Weißer Dicke Bohnen
<i>mit Schafskäse überbacken</i> | 7,90 |
| 26. | Peperoni Spieß (mild)
<i>mit Knoblauchdressing</i> | 8,30 |
| 27. | Champignons in Butter gebraten
<i>mit frischen Kräutern und griechischem Hartkäse bestreut</i> | 9,50 |
| 28. | Kalamaraki
<i>knusprig gebratener Tintenfisch</i> | 11,90 |

SALATE

FRISCH UND KNACKIG

- | | | |
|-----|--|-------|
| 41. | Griechischer Bauernsalat
<i>mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln</i> | 13,50 |
| 43. | Kotosalata
<i>gemischter Salat der Saison mit gebratenen zarten Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons</i> | 14,80 |
| 45. | Gyros Salat
<i>mit gemischtem Salat der Saison</i> | 14,50 |



VEGETARISCHES

60. **Gemüsepfanne** 14,50
Mit frischem Gemüse und Schafskäse
62. **Kritharaki** (griechische Reismudeln) 13,50
mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse

LAMM SPEZIALITÄTEN

70. **Paidakia** (mit Zaziki) 25,50
Lammkoteletts mit grünen Bohnen, gebackenen Kartoffeln und Salat
71. **Fileto Arnaki** 27,90
Lammfilet mit grünen Bohnen, gebackenen Kartoffeln und Salat

GRILLSPEZIALITÄTEN

75. **Gyros** 16,50
mit Zaziki, Pommes, und Salat
76. **Souvlaki** 16,50
gegrillter Filetspieß mit Zaziki, Pommes, und Salat
77. **Bifteki** 16,90
gefüllt mit käse, mit Zaziki, Pommes, und Salat
78. **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 16,90
mit Zaziki, Pommes, und Salat
79. **Kalbsleber** 17,90
gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Zaziki, Pommes, und Salat
81. **Schweine-Steak mit Zaziki** 15,50
Saftiges Steak mit Pommes, und Salat



SCHNITZEL

- | | | |
|-----|--|-------|
| 82. | <i>Wiener Art mit Pommes und Salat</i> | 14,90 |
| 83. | <i>Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes und Salat</i> | 16,90 |

PFANNEN- UND ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 84. | Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße
<i>mit Käse überbacken, Pommes, und Salat</i> | 18,90 |
| 85. | Gyros mit Metaxasoße
<i>mit Käse überbacken, Pommes, und Salat</i> | 18,90 |
| 87. | Schweine Steak mit Metaxasoße
<i>mit Käse überbacken, Pommes, und Salat</i> | 17,90 |
| 88. | Hähnchenbrustgeschnetzeltes
<i>mit Champignonsauce, Rösti und Salat</i> | 18,90 |

GEMISCHTE GRILLSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 89. | Mykonos-Platte: <i>Gyros, kleines Bifteki mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 19,50 |
| 90. | Gyros-Platte: <i>Gyros, Souvlaki mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 18,90 |
| 92. | Alexander-Platte: <i>Gyros, Schweinesteak, Souvlaki, Souzouki mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 20,90 |
| 93. | Helena-Platte: <i>Gyros, Lammkotelett, Souvlaki, Kalbsleber mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 20,90 |
| 94. | Delphi-Platte: <i>Gyros, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 20,90 |
| 96. | Rhodos-Platte: <i>Gyros, kleines Bifteki, Kalbsleber mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 20,90 |

FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 97. | Athos-Platte <i>für 2 Personen (auch für mehrere Personen erhältlich)</i> | 53,00 |
| | <i>Vorspeise: Scordopsomo (überbackenes Brot), kleiner gemischter Beilagensalat</i> | |
| | <i>Hauptspeise: Gyros, Souvlaki, kleines Bifteki, Schweine-Steak mit Zaziki, Pommes, Reis</i> | |



TRADITION

100. **Musaka:** *Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln Rinderhackfleisch und Creme Béchamel dazu Zaziki und Salat* 17,50

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

130. **Zanderfilet** 19,90
mit Gemüse, gebackenen Kartoffeln und Salat
131. **Garides** 27,90
gegrillte Scampi mit frischem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und Salat
133. **Kalamaria** 18,90
knusprig gebratener Tintenfisch mit Zaziki, gebackenen Kartoffeln und Salat
135. **Dorade Filet** 17,90
mit frischem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und Salat

NACHSPEISEN

- Galaktobourekos *Griechischer Grießauflauf mit Vanilleeis* 6,90
- Griechischer Joghurt *mit frischen Früchten, Honig und Nüssen* 7,30
- Portokalopita *(griechischer Orangenkuchen) mit Vanilleeis* 7,20
- Schoko-Brownies *mit Vanilleeis und Sahne* 6,50



Taverne

Athos



HEISSE GETRÄNKE

Tasse Crème		2,50
Cappuccino		3,50
Espresso		2,50
Latte Macchiato		3,50
Glas Tee <i>(verschiedene Sorten zur Auswahl)</i>		3,00
Griechischer Mocca		2,70

SPIRITUOSEN

Metaxa <i>(Grand Reserve)</i>	0,2 cl	7,50
Griechischer Grappa <i>(Methexis Cigar)</i> <i>Charakter: Vanille, Kokosnuss und getrocknete Nüsse</i>	0,2 cl	6,50

GRIECHISCHE WEINE

Weißwein		0,2 l	0,5 l
<i>Retsina</i>	<i>Geharzt</i>	6,00	11,50
<i>Hauswein</i>	<i>Trocken, Frisch</i>	6,00	11,50
<i>Imiglykos</i>	<i>Lieblicher Weißwein</i>	6,00	11,50
Rotwein		0,2 l	0,5 l
<i>Hauswein</i>	<i>Trocken</i>	6,00	11,50
<i>Imiglykos</i>	<i>Lieblicher Rotwein</i>	6,00	11,50
<i>Rosé</i>	<i>Trocken</i>	6,00	11,50



ΓΙΤΣΠ ΑΡΡΣΤΙΤ

BIERE

<i>Kulmbacher Pils</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Kulmbacher Pils</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Kapuziner Weizen</i>	<i>Hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Kapuziner Weizen</i>	<i>(Alkoholfrei)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Mönchshof</i>	<i>Kellerbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Mönchshof</i>	<i>Kellerbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Jever</i>	<i>Pils (Alkoholfrei)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Karamalz</i>		<i>0,33 l</i>	<i>3,50</i>

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Mineral Wasser</i>		<i>0,25 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Mineral Wasser</i>		<i>0,75 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Coca Cola</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Coca Cola - Zero</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Fanta</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Sprite</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Bitter Lemon</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Ginger Ale</i>		<i>0,2 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Orangensaft</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>		<i>0,3 l</i>	<i>3,70</i>

Taverne **Athos**

