

# TAVERNE ATHEN



Ταβέρνα [ta'verna], gr. = ein Restaurant für das Volk



Wir benutzen in unserer Küche nur erstklassige Ware  
vom griechischen Olivenöl bis zum Wein,  
um Ihnen einen authentischen griechischen  
Geschmack zu bieten.

*„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“*

- Sokratis, gr. Philosoph -



**Μεζέδες [me'zedes], gr., pl.** = kleine Vorspeisen, frisch zubereitet mit viel Liebe nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes. Stellen Sie Ihr Menü nach Lust und Laune zusammen, damit es ein Fest für die Sinne wird. Denn das ist griechische Esskultur!



Lammkaree und  
andere Spezialitäten  
- nur auf  
Vorbestellung ab  
4 Personen!

**Kalos Orisate!**

**Unsere Empfehlung:**

**G1. Essen Sie wie die Götter...**

**29,50**

als Vorspeise: Wulli's Mezé<sup>2,26</sup>, danach verschiedene Lammfleischsorten, wie 2 Koteletts, Filet und Steak mit gemischtem Salat. Zum Dessert: griechischer Joghurt<sup>2,26</sup> mit Honig und Nüssen<sup>27c</sup>.



## Mezédés

### kalte und warme Vorspeisen

1. **Tzatziki** 3,50  
Gurke und Knoblauch in Joghurt<sup>2,26</sup> versteckt
2. **Peperies** 3,90  
Peperoni mit Knoblauch gegrillt
3. **Elies** 3,90  
schwarze Oliven<sup>1</sup> von der Halbinsel Chalkidiki
4. **Schafskäse** 5,50  
original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,  
Olivenöl und Oregano
5. **Bougiourdi** 5,90  
warme griechische Käsevariation aus 3 Sorten Käse<sup>26</sup>  
mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
6. **Saganaki** 4,90  
panierter Käse<sup>26</sup> aus der Pfanne
7. **Saganaki Spezial** 5,90  
geriebener Käse<sup>26</sup> aus dem Backofen mit Tomaten  
und Knoblauch
8. **Saganaki überbacken** 5,50  
Käse<sup>26</sup> aus dem Backofen, mit Tomate, pikant
9. **Dolmadakia** 3,90  
mit Reis gefüllte Weinblätter<sup>25</sup> in Tomatensoße
10. **Gigandes** 4,20  
dicke oder grüne Bohnen<sup>3,7,25</sup> in pikanter  
Tomatensoße mit Zwiebeln
11. **Florinis** 4,90  
Paprikaschote<sup>7</sup> gefüllt mit Käse<sup>26</sup>; aus dem Backofen

Unsere Vorspeisen servieren wir  
immer mit Brot<sup>20a</sup>  
wie es in Griechenland üblich ist.



## Mezédés

### kalte und warme Vorspeisen

- |  |       |
|--|-------|
| <b>12. Patates Tiganites</b>   | 3,50  |
| frittierte Kartoffeln mit geriebenem griechischen Käse und Berg-Oregano  |       |
| <b>13. Halloumi Skaras</b>   | 6,90  |
| zyprischer Halloumi-Käse <sup>26</sup> mit Sesam <sup>30</sup> und Honig   |       |
| <b>14. Briam me tyri</b>   | 8,50  |
| Mediterranes Gemüse mit Olivenöl, Tomatensoße und geriebenem Käse <sup>26</sup> ; nach Wunsch auch überbacken                                |       |
| <b>15. Carpaccio</b>   | 10,90 |
| mit Käse <sup>26</sup> , Oliven <sup>1</sup> , Kapern - nach griechischer Art  |       |
| <b>16. Kolokithakia</b>  | 4,50  |
| gebratene Zucchinis Scheiben mit Tzatziki <sup>2,26</sup>  |       |
| <b>17. Melitzanes</b>  | 4,50  |
| gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki <sup>2,26</sup>  |       |
| <b>18. Melitzanes sto fourno</b>   | 6,50  |
| Aubergine, Gehacktes <sup>22</sup> , Knoblauch und Tomatensoße mit Käse <sup>26</sup> überbacken   |       |
| <b>19. Wulli's Mezé</b>  | 7,90  |
| eine ausgefallene Komposition von gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprika, mit Tzatziki <sup>2,26</sup> serviert, nach Rezept des Hauses |       |
| <b>20. Tirokafteri</b>   | 4,90  |
| hart geschlagener, pikanter Schafskäse   |       |
| <b>21. Mezé pikilia</b>  | 11,50 |
| kalte und warme Variation der besten original griechischen Mezédés <sup>2,3,7,23,25,26</sup>   |       |
| <b>M1 Taramosalata</b>   | 5,50  |
| Fischrogensalat <sup>23</sup> nach griechischer Art  |       |
| <b>M2 Melitzana me skordo</b>  | 6,90  |
| geschmorte Aubergine mit Knoblauch   |       |

Brot<sup>20a</sup> ist auch dabei...

Wie in Griechenland -  
auch mit Fleisch!

## Mikra Mezédakia

(ohne Beilagen)



<b>M3</b>	<b>Mikros Gyros</b> Gyros mit Zwiebeln und Schlag Tzatziki <sup>2,26</sup>	6,90
<b>M4</b>	<b>Arnisia Mprizola</b> zwei Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch	7,90
<b>M5</b>	<b>Kotopoulo Spieß</b> Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Cocktail-Tomaten Zwiebeln und Oregano; dazu ein gemischter Salat	9,90
<b>M6</b>	<b>Marinaki</b> 2 Schweinesteak Medaillons mit Metaxasoße <sup>11,20a,26</sup>	6,90
<b>M7</b>	<b>Keftedakia Smirneika</b> Hackröllchen <sup>22</sup> in traditioneller Tomatensoße mit Knoblauch und griechischem Käse <sup>26</sup>	6,90
<b>M8</b>	<b>Souvlaki (Spieß)</b> ein Schweinefleischspieß mit Zitrone	4,20
<b>M9</b>	<b>Biftekekaki</b> ein kleines, mit Käse <sup>26</sup> gefülltes Bifteki <sup>22</sup>	4,90
<b>M10</b>	<b>Sikoti</b> Leber vom Schwein mit Zitrone garniert	6,90
<b>M11</b>	<b>Souzouki</b> ein kleiner Hacksteak <sup>22</sup>	5,20
<b>M12</b>	<b>Pita</b> Pita-Brot <sup>20a,26</sup> mit Tomate und Käse <sup>26</sup> , nach Bruschetta-Art	5,90
<b>M13</b>	<b>Skordopsomo</b> Weißbrotscheiben <sup>20a</sup> mit Knoblauch	3,50
<b>M14</b>	<b>Lachanika</b> frisches mediterranes Gemüse aus der Pfanne	5,90
<b>M15</b>	<b>Mpamia</b> Okra <sup>7,25</sup> nach original griechischer Art	4,90



## Salata

- |   |       |
|---|-------|
| <b>22. Mikti Salata</b>   | 4,90  |
| frischer gemischter Salat mit Olivenöl und Granatapfelbalsamico   |       |
| <b>23. Roka</b>   | 7,90  |
| Rucola mit Kefalotyri, Birne, getrockneten Tomaten, gerösteten Zwiebeln und Balsamico   |       |
| <b>24. Wellness Salat</b>   | 11,50 |
| gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet  |       |
| <b>25. Chorta</b>   | 4,90  |
| gedämpftes „Vlita“ (Griechisches Wildgemüse), mit Olivenöl und Zitrone serviert   |       |
| <b>26. Lachano</b>  | 2,20  |
| traditioneller Krautsalat   |       |
| <b>27. Choriatiki</b>   | 8,90  |
| der echte griechische Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Käse <sup>26</sup> und Olivenöl  |       |
| <b>28. Marouli</b>  | 6,90  |
| Römersalat mit Olivenöl, Oregano und Zitrone  |       |
| <b>29. Dákos</b>  | 6,90  |
| kleingehackte Tomate mit Basilikum, Zwiebeln, Kräutern und geriebenem Käse <sup>26</sup> auf kretischem Dákos-Brot <sup>20a</sup> . Das essen die Kreter! |       |
| <b>30. Ochtapodi Salata</b>   | 12,90 |
| Salat nach griechischer Art mit Oktopus <sup>33</sup>   |       |
| <b>S1 Chef Salat</b>  | 13,90 |
| Salat nach Art des Hauses mit gegrilltem Souvlaki und Käse <sup>26</sup>  |       |

*„Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann: Einen Hut, einen **Salat** und einen Ehekrach.“*



- Mark Twain, Schriftsteller -



## Soupes Suppen

- 31. Kremmidosoupa** 3,90  
Zwiebelsuppe<sup>2,6,11,20a,25,28</sup>
- 32. Kotosoupa** 3,90  
Hühnersuppe<sup>2,4,6,22,25,26</sup>
- 33. Fasolada** 4,50  
Bohnensuppe<sup>2,6,7,20a,25</sup> nach griechischer Art

## Psita kreatera Gegrilltes Fleisch

**Beilagen zur Auswahl:**  
Pommes frites oder Reis

- 34. Gyros Teller** 10,50  
mit Tzatziki<sup>2,26</sup> und Krautsalat
- 36. Bifteki skaras** 11,50  
Hacksteak<sup>22</sup> (Rind und Schwein) mit Käse<sup>26</sup> gefüllt\*
- 37. Sirtaki** 12,90  
Gyros, Souvlaki, Tzatziki<sup>2,26</sup> - lebhaft wie der Tanz\*
- 38. Souvlaki** 11,50  
zwei Schweinefleischspieße mit Zitrone\*
- 39. Herkules** 14,50  
Schweinefleischspieß mit Käse<sup>26</sup> überbacken und mit Mayonnaise<sup>7,22,29</sup> garniert\*
- 40. Parthenon** 14,50  
eine göttliche Kreation mit einem Souvlaki, Steak, Filet, Souzouki<sup>22\*</sup>

\*Bauernsalat<sup>26</sup> ist immer dabei

**Beilagen als Extrawunsch**  
siehe „Garnitoures - Beilagen“

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.



## Psita kreata anakatemena

### Unterschiedlich gegrillte Fleischsorten

Beilagen zur Auswahl:  
Pommes frites oder Reis

- |   |       |
|---|-------|
| <b>42. Loukoulo Spieß</b>   | 15,90 |
| eine Variation der verschiedenen Fleischsorten wie Schweinesteak, Schweinefilet und Schweineleber in Verbindung mit Zwiebeln und Paprika* |       |
| <b>43. Lammkoteletts</b> (ohne Beilage)   | 15,90 |
| Lammkoteletts mit Knoblauch nach griechischer Art; dazu Brot <sup>20a*</sup>  |       |
| <b>46. Poseidon</b>   | 12,90 |
| zwei Souvlaki mit Käse <sup>26</sup> und Metaxasoße <sup>11,20a,26</sup> überbacken; dazu ein gemischter Salat                            |       |
| <b>49. Grill Platte</b>   | 15,90 |
| Souzouki, Souvlaki, Leber und Gyros mit Tzatziki <sup>2,26</sup> - das Beste von der griechischen Küche*                                  |       |
| <b>50. Kotopoulo Fileto</b>   | 12,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Salat   |       |
| <b>51. Chef Teller</b>  | 14,90 |
| Idee des Chefkochs: Gyros, Souvlaki, Souzouki <sup>22</sup> , Lammkotelett und Tzatziki <sup>2,26</sup> ; dazu ein gemischter Salat       |       |
| <b>52. Helena</b>   | 15,50 |
| eine Empfehlung der schönen Helena: Steak, Filet und Bifteki <sup>22</sup> mit Käse <sup>26</sup> überbacken*                             |       |
| <b>56. Schweinefilet</b>  | 16,50 |
| gefüllt mit Käse <sup>26</sup> , dazu Metaxasoße <sup>11,20a,26</sup> , Krokette <sup>4,20a,22</sup> und gemischter Salat                 |       |

\*Bauernsalat<sup>26</sup> ist immer dabei!

**Beilagen als Extrawunsch**  
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.



# Psita kreaa anakatemena

## Unterschiedlich gegrillte Fleischsorten



**Beilagen zur Auswahl:**  
Pommes frites oder Reis

- |  |       |
|--|-------|
| <b>60. Fileto Arniou</b> (auf Nachfrage, ohne Beilage)   | 19,90 |
| Lammfilet mit gemischtem Salat, nach Wunsch auch mit Knoblauch   |       |
| <b>65. Herakles</b>  | 13,90 |
| Bifteki <sup>22</sup> gefüllt mit Käse <sup>26</sup> und Metaxasoße <sup>11,20a,26</sup> ; dazu ein gemischter Salat                                     |       |
| <b>67. Athen Teller</b>  | 15,90 |
| Spezialität des Hauses: Gyros, Bifteki <sup>22</sup> gefüllt mit Käse <sup>26</sup> und Souvlaki dazu Tzatziki <sup>2,26*</sup>                          |       |
| <b>68. Afroditi</b>  | 15,90 |
| Schweinefilet Medaillons mit hausgemachter Metaxasoße <sup>11,20a,26</sup> und Käse <sup>26</sup> überbacken; dazu gemischter Salat                      |       |
| <b>69. Riganato</b> (ohne Beilage)   | 15,90 |
| Schweinefilet <sup>26</sup> aus der Pfanne mit Zitrone nach griechischer Art, mit Berg-Oregano verfeinert, dazu gemischter Salat und Brot <sup>20a</sup> |       |

\*Bauernsalat<sup>26</sup> ist immer dabei!

**Beilagen als Extrawunsch**  
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“.

- Winston Churchill, Politiker -



## Ap´to fourno

### Aus dem Backofen

- 70. Gyros sto Forno** 12,50  
Gyros überbacken mit Käse<sup>26</sup> und Metaxasoße<sup>11,20a,26</sup>;  
dazu gemischter Salat, Pommes frites oder Reis
- 70a.** auch als kleine Portion für den kleinen Hunger! 9,50
- 71. Giouvetsi Arni** 13,90  
traditionelles Lammfleisch mit griechischen  
Kritharaki (Reisnudeln)<sup>20a</sup> und Knoblauch, nach  
Wunsch mit Feta-Käse
- 72. Stifado (ohne Beilage, auf Nachfrage)** 15,90  
Lammfleischstücke mit Schalotten und Rotweinsöße<sup>11</sup>
- 73. Moussakas** 12,90  
Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben,  
Gehacktes<sup>22</sup> und Béchamelcrème<sup>4,20a,26</sup>; dazu  
gemischter Salat
- B1. Gemisto Kotopoulo** 12,50  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und  
Knoblauch, dazu Reis und Zitrone, nach Wunsch mit  
Käse<sup>26</sup> überbacken

## Psaria

Fisch ist immer frisch

- 74. Kalamarakia** 13,50  
frische Calamari<sup>20a,33</sup> mit grünem Salat und  
Tzatziki<sup>2,26</sup>
- 75. Tsipoura** 16,50  
Dorade<sup>23</sup> Filet aus der Pfanne mit Kräutern und  
Knoblauch, dazu gemischter Salat
- 76. Gambas** 16,90  
frische Gambas<sup>33</sup> (ca. 500 g) mit Knoblauch und  
hausgemachter Aioli<sup>7,22,29</sup>
- 77. Garnelenspieße** 11,90  
2 Garnelenspieße<sup>33</sup> mit Knoblauch, frischen Kräutern  
gegrillt und hausgemachter Aioli<sup>7,22,29</sup> serviert;  
dazu gemischter Salat



## Psaria

Fisch ist immer frisch

- 78. Oktapodi Skaras** 13,50  
Oktopus<sup>33</sup> mit Knoblauch gegrillt, mit Zitrone, dazu gemischter Salat. Für den Feinschmecker!
- 79. Garides** 7,90  
geschälte Scampi<sup>33</sup>, paniert<sup>20a</sup>, in der Pfanne gebraten
- 80. Gavros** 7,50  
frische Sardellen<sup>20a,23</sup> aus dem Mittelmeerraum, in der Pfanne gebraten und mit Zitrone serviert
- 81. Garidakia Saganaki** 6,90  
Krabben (geschält)<sup>33</sup> mit Tomatensoße und Knoblauch, mit Käse<sup>26</sup> überbacken
- 82. Kalamaraka Tiganita** 7,50  
Baby-Calamari<sup>20a,33</sup>, frittiert nach griechischer Art
- 83. Mydia** 6,90  
Miesmuschelnfleisch<sup>33</sup> mit Käse<sup>26</sup> und Knoblauch, aus der Pfanne, pikant, mit Ouzo<sup>11</sup> flambiert
- 84. Soupia** 10,90  
Frische Sepia (Tintenfisch)<sup>33</sup> aus der Pfanne mit Zwiebeln und Tomatensoße

### Beilagen als Extrawunsch

- Pommes 2,00  
Reis, Kroketten<sup>4,20a,22</sup>, Potatos oder Griechische Pommes 2,50

## Snitsel

Schnitzel

- 91. Schnitzel nach Wiener Art** 10,50  
Schweineschnitzel in krustiger Panade<sup>20a,22</sup> mit Zitrone, Pommes oder Reis, dazu gemischter Salat
- 94. Metaxa-Schnitzel** 12,90  
Schweineschnitzel<sup>20a,22</sup> mit hausgemachter Metaxasoße<sup>11,20a,26</sup> und Käse<sup>26</sup> überbacken, dazu Pommes oder Reis und gemischter Salat



# Paidika

Nur für das kostbarste auf der Welt - KINDER

**Beilagen zur Auswahl:**  
Pommes frites oder Reis.

- 97. Koutoukaki** 5,50  
ein Schweinefleischspieß (Souvlaki)
- 98. Paramythaki** 5,50  
kleines Schnitzel<sup>20a,22</sup> nach Wiener Art

**Beilagen als Extrawunsch**  
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

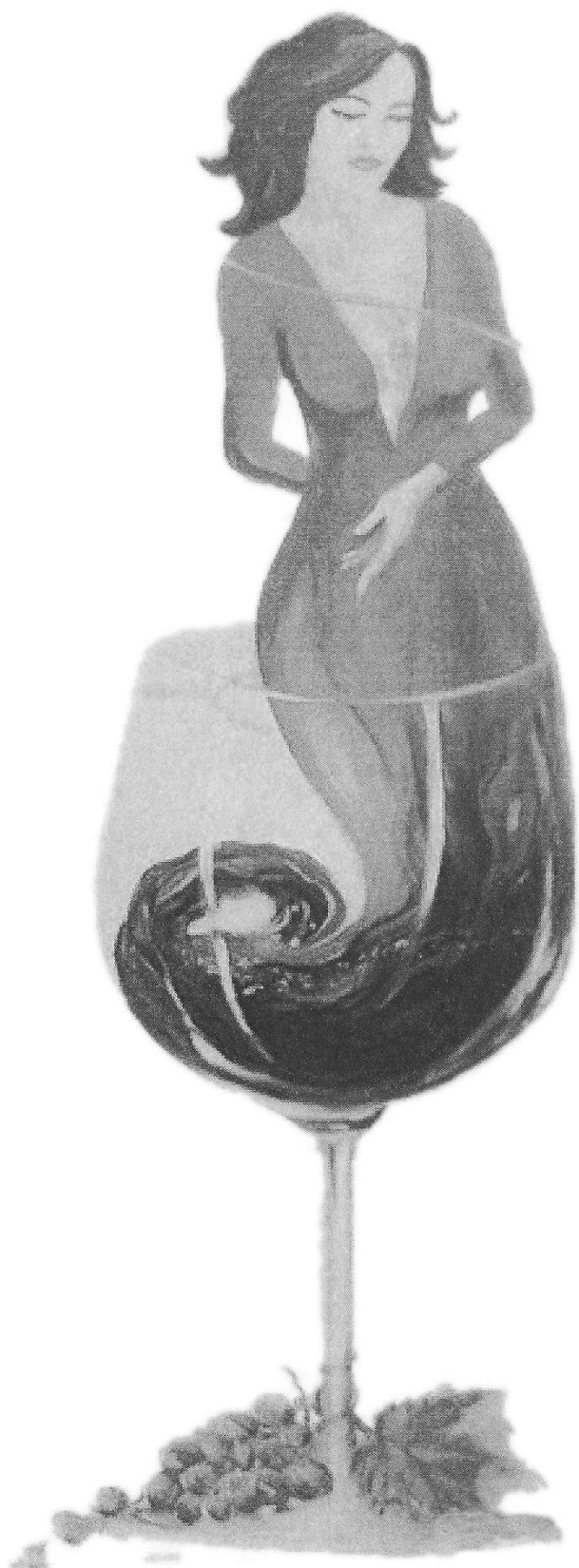
Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.

## Garnitoures Beilagen

- Metaxasoße**<sup>11,20a,26</sup> 2,50
- Fleischsoße**<sup>7,22,29</sup> 2,50
- Schlag Tzatziki**<sup>2,26</sup> 2,00
- Aioli**<sup>7,22,29</sup> 3,00
- Reis** 2,50
- Pommes** 2,00
- Potatos oder Kroketten**<sup>4,20a,22</sup> 2,50
- Kritharaki (Reisnudeln)**<sup>20a,22</sup> 3,80
- Pita Brot**<sup>20a</sup> 2,50

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Antioxidationsmittel	8 Phenylalaninquelle	20a Gluten aus Weizen	27c Wallnüsse
2 mit Konservierungsstoffen	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste	28 Sellerie
3 geschwefelt	11 mit Alkohol	22 Eier	29 Senf
4 mit Farbstoff	12 koffeinhaltig	23 Fisch	30 Sesamsamen
6 mit Geschmackverstärker	13 chininhaltig	25 Soja	31 Schwefeloxid/Sulfide
7 mit Süßungsmittel		26 Milch inkl. Laktose	33 Weichtiere



**Ποτά**



## Aperitifs<sup>11</sup>

<b>Ouzo</b> (Nektar)	2 cl	2,00
<b>Ouzo Plomari</b>	2 cl	3,00
sehr gute Laune aus Lesbos	4 cl	4,00
<b>Ouzo Plomari (Flasche)</b>	0,2 l	12,00
die Flasche für alle am Tisch		
<b>Wodka</b>	2 cl	4,00
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,00
<b>Ramazotti</b>	2 cl	4,50
<b>Bananenlikör</b>	2 cl	3,50
süß und fruchtig		
<b>Prosecco (Flasche)<sup>31</sup></b>	0,2 l	5,50
von den Italienern ausgeliehen!		

## Idypota

Brandy<sup>11</sup> / Whisky<sup>11</sup>

<b>Metaxa 5*</b>	2 cl	4,00
<b>Metaxa 7*</b>	2 cl	5,00
<b>Metaxa 40 Jahre alt</b>	2 cl	6,50



Whiskys und andere Spirituosen auf Anfrage

**Γεια μας! [ja´mas] gr. = Prost!**

# Mi alkooloucha

## Alkoholfreie Getränke



<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	2,00
mit Kohlensäure	0,75 l	4,90
<b>Mineralwasser</b>	0,5 l	4,50
stilles Mineralwasser	0,75 l	5,50
<b>Coca Cola</b> <sup>1,4,12</sup>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,4,8,12</sup>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Coca Cola zero (Flasche)</b> <sup>1,4,8,12</sup>	0,33 l	3,50
<b>Fanta</b> <sup>1,4,12</sup>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Sprite</b> <sup>1,4,12</sup>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Spezi</b> <sup>1,4,12</sup>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,20
	0,5 l	4,90
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,50
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>1,2,13</sup>	0,25 l	2,50
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>13</sup>	0,25 l	2,50
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>4</sup>	0,25 l	2,50
<b>Vita Malz</b> <sup>7</sup>	0,33 l	3,20



## Bires

Biere<sup>20a</sup>

<b>Bier vom Fass</b>	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,10
<b>Alster</b>	0,3 l	2,50
Bier mit Fanta <sup>1,4,12</sup>	0,5 l	4,10
<b>Radler</b>	0,3 l	2,50
Bier mit Sprite <sup>1,4,12</sup>	0,5 l	4,10
<b>Schmutziges</b>	0,3 l	2,50
Bier mit Cola <sup>1,4,12</sup>	0,5 l	4,10
<b>Halb &amp; Halb</b>	0,3 l	2,50
Bier mit Malzbier <sup>7</sup>	0,5 l	4,10
<b>Schlösser Alt</b>	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,10
<b>Krefelder</b>	0,3 l	2,50
Altbier mit Cola <sup>1,4,12</sup>	0,5 l	4,10

## Flaschenbier<sup>20a</sup>

<b>Hövels<sup>20c</sup></b>	0,5 l	4,40
<b>Schöfferhofer Weizen<sup>20c</sup></b>	0,5 l	4,20
hell, dunkel oder alkoholfrei		
<b>Schöfferhofer Weizen-Mix<sup>1,2,20c</sup></b>	0,33 l	3,20
Grapefruit		
<b>Jever Fun<sup>4,20c</sup> (alkoholfrei)</b>	0,5 l	4,20
<b>Mythos</b>	0,33 l	3,00
Griechisches Bier		
<b>Fix</b>	0,33 l	3,00
Griechisches Bier		





# Krasia chima

## Offene Weine<sup>31</sup>



Karaffe: 0,25 l      0,5 l

### Rotweine

<b>Mylos</b> ein herrlicher, fruchtiger, trockener Rotwein (Xinomavro und Merlot)	4,50	8,50
<b>Naoussa</b> trockener Rotwein aus Naoussa mit Aroma von Zwetschgen und roten Früchten	4,50	8,50
<b>Imiglikos</b> ein leichter lieblicher Rotwein mit perfekter Balance von Süße und Säure	4,50	8,50
<b>Rosé</b> ein weicher, trockener Rosé mit frischen Aromen von Waldbeeren (Xinomavro und Syrah)	4,50	8,50
<b>Rosé Imiglikos</b> ein erfrischender, fruchtiger, süßer Rosé	5,00	9,00
<b>Rotweinschorle</b>	0,2 l	4,90

### Weißweine

<b>Mylos</b> ein trockener, frischer, feinfruchtiger Weißwein (Malagousia, Roditis und Chardonnay)	4,50	8,50
<b>Imiglikos</b> ein frischer, lieblicher Weißwein	4,50	8,50
<b>Retsina Malamatina</b> (Flasche) trockener Wein mit Harz versetzt	4,50	7,50
<b>Retsina Kechribari</b> (Flasche) geharzter Wein aus Kalochori		9,50
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	4,90





## Krasia chima

Offene Weine<sup>31</sup>

Karaffe: 0,25 l      0,5 l

### Likörweine

#### Mavrodáphne

Likörrotwein von der Peloponnes mit Pflaumenaromen

5,50      10,50

#### Samos

süß wie die Insel

5,50      10,50

## Piotika krasia

Flaschenweine<sup>31</sup>

0,5 l

#### Karafaki rot, weiß oder rosé

Kraftvoller, trockener Wein, passend zu allen Grillgerichten (rot), Fisch (weiß) oder Meeresfrüchten (rosé)

9,90



0,75 l

#### Mylos Rot

Die stilvolle griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit dem international beliebten Merlot. Ein leuchtend rubinroter Wein mit violetten Reflexen, der sich mit einer dichten Konsistenz fein-fruchtig im Mund entfaltet und in einem langen Finale ausklingt.

18,50

#### Mylos Weiß

Eine großartige Kombination der Rebsorte Malagousia, Roditis und Chardonnay. Der goldgelbe Wein entzückt das Auge mit seinen grünen Nuancen. Sie genießen einen frischen fein-fruchtigen Wein, der in einem langen Abgang ausklingt.

18,50

#### Mylos Rosé

Die stilvolle griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit dem international beliebten Syrah. Ein leuchtend Rose-Wein mit sich im Mund entfaltenden frischen Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren.

18,50

...und weiter geht's

# Piotika krasia

## Flaschenweine<sup>31</sup>



0,75 l

### **Amethystos**

ein trockener Rotwein aus Drama, der Cabernet, Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko-Traube in einem Wein vereint. Das herausfordernde Aroma von roten Waldfrüchten und seine Eleganz werden Ihnen Freude bereiten.

28,50

### **Gerovassiliou**

ein trockener Weißwein aus Thessaloniki. Genießen Sie seine grüngelbliche Farbe, seinen Duft nach Basilikum vor einem bestechenden Fruchthintergrund und einem feinen Hauch von grüner Paprika, was die klassischen Authentizitäten der Sorten Assyrtiko und Malagousia auszeichnen.

28,50

### **Chatzimichali**

ein trockener Weißwein aus Atalanti. Seinen einzigartigen Charakter verdankt er der Kombination von drei hervorragenden Rebsorten, Sauvignon Blanc, Robola und Malagousia. Hell-goldene Farbe mit grünen Nuancen. Vibrierende Zitrusfrucht Aromen vermischen sich mit denen der frisch geschnittenen Birne und des grünen Apfels. Harmonisch und gut ausgewogen mit guter Struktur und lebhafter Frische.

28,50



Bei Bestellung einer Flasche Wein (0,75 l) bekommen Sie eine kleine Vorspeisenplatte mit verschiedenen Käsesorten und Oliven dazu!

Bitte fragen Sie nach weiteren Weinen aus unserem Regal!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.



# Agapo tin Ellada! Ich liebe Griechenland!



Filia ap' tin Ellada...

[www.taverna-athen.com](http://www.taverna-athen.com)

Leostr. 14 · 44225 Dortmund · Tel.: 0231 / 71 95 79

[info@taverna-athen.com](mailto:info@taverna-athen.com)



auch bei Facebook:  
[www.facebook.com/taverna.athen](http://www.facebook.com/taverna.athen)