

ATHEN

GRIECHISCHES RESTAURANT



Lindenstraße 38 · 49152 Bad Essen
Telefon 0 54 72 / 41 95
www.athen-badessen.de

Täglich geöffnet von 11.30 bis 14.30 Uhr
und 17.30 bis 23.30 Uhr
Montagmittag geschlossen

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Vorspeisen (kalt)

1	Zaziki	4,70
	Joghurt und Quarkspeise mit Gurkenstückchen und frischem Knoblauch	
5	Feta	7,50
	original griechischer Schafskäse, serviert mit Zwiebeln und Olivenöl	
6	Lammcarpaccio nach Art des Hauses	10,90
7	Taramas	5,50
	feiner Fischrogen püriert mit Brot, Olivenöl und Zitronensaft	
8	Oktapodi	9,00
	Tintenfischstücke mit roter, grüner, gelber Paprika und Zwiebeln, eingelegt in Essig und Olivenöl	
9	Mese Jia Dio	16,00
	gemischter Vorspeisenteller für zwei Personen	
10	Mese Jia Ena	9,50
	gemischter Vorspeisenteller für eine Person	
11	Melitzanosalata	6,50
	frische Auberginen püriert mit frischem Knoblauch, Walnüssen, Olivenöl und feinen Gewürzen	
12	Melissa	5,00
	Zaziki und pürierter Auberginensalat	

Vorspeisen (warm)

16	Saganaki	6,50
	panierter Hirtenkäse (Kuhmilch)	
17	Bouyourdi	8,00
	griechischer Feta mit frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl vom Grill	
18	Dolmadakia	5,00
	Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki	
19	Faros	7,50
	frittierte Käsestücke aus verschiedenen Käsesorten, dazu Tomaten-Basilikumsauce	
20	Bacon	7,00
	gefüllt mit Pflaume und Philadelphia	
21	Garidosouvlaki	8,50
	Garnelenspieß vom Grill, serviert mit Knoblauchbutter	
22	Piperakia Psita	5,00
	gegrillte Peperoni mit spezieller Knoblauchsauce	

23	Omeleta	8,50
	Omelett mit Feta gefüllt	
24	Manouri	8,00
	Kretanischer Schafskäse in der Pfanne gebraten, mit grünem Salat, Walnüssen, Balsamicoessig und Olivenöl serviert	
26	Skordopsomo	3,00
	Knoblauchbrot	
26.1	Skordopsomo	5,00
	Knoblauchbrot mit Tomaten und Käse überbacken	
602	Tiganita	6,50
	gebratene frische Auberginen und Zucchini serviert mit Zaziki	
603	Tiganita	8,00
	panierte Auberginenröllchen gefüllt mit Käse, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce	
604	Patates me Kaseri	5,00
	überbackene Kartoffeln mit Käse und Schinken	
702	Oktapodi psito	9,50
	gegrillter Tintenfisch mit Salat, Olivenöl, Balsamicoessig und feinen Gewürzen serviert	
704	Garides pikantikes	9,00
	Garnelen in pikanter Sauce mit Feta überbacken	
705	Tiropitakia & Spanakopitakia	5,00
	Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta oder Spinat, in einer extra pikanten Sauce	

Suppen

27	Kremidosoupa	4,80
	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	
28	Kotosoupa	4,20
	Hühnersuppe	
29	Tomatosoupa	4,20
	Tomatensuppe	
30	Fassolada	4,20
	griechische Bohnensuppe	

31	Skordosoupa Knoblauchrahmsuppe	4,50
32	Psarosoupa Fischsuppe	7,50

Salate

34	Choriatiki griechischer Bauernsalat mit griechischem Feta	8,50
35	Kleiner Salat vom Buffet	5,50
36	Großer Salat vom Buffet	10,50
38	Chefsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schinken, Ei, Feta, grünem Salat und Dressing	9,50
39	Feuersalat Salat der Saison mit feurigen Hühnerbrustfiletstücken aus der Pfanne, in Chili-Tomatensauce	9,00

Vegetarische Gerichte

(ohne Salat vom Buffet)

40	Gigantes Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce mit Feta überbacken	6,50
41	Fasolakia grüne Bohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken	6,50
42	Pyramide Auberginen und Feta serviert mit Tomaten-Basilikumsauce	8,50
43	Griechischer Gemüseauflauf mit Schafskäse überbacken	8,50
43.1	Manitaria me spanaki frische Champignons mit Spinat und Feta gefüllt und Spezial-Käsesauce überbacken	8,50
43.2	Spaghetti mit Gemüse in Sahnesauce	8,50

Beilagen

44	Pommes frites	3,00
45	Reis	3,00
46	Röstkartoffeln	2,80
47	Kartoffeln mit Käse überbacken	4,00
48	Kroketten	3,00
49	Folienkartoffel mit Zaziki	4,00

Grill-, Filet- und Steakspezialitäten

55	Gyros Pita (nur zum Mitnehmen)	5,00
56	Gyros Schweinekamm vom Drehspieß, angereichert mit frischen Zwiebeln, serviert mit Zaziki und Reis	14,50
57	Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Kroketten	16,50
58	Gyros mit Rahmchampignonsauce dazu Reis und Zaziki	16,50
59	Souvlakia 2 Schweinefleischspieße, serviert mit Zaziki und Reis	14,20
61	Souzoukakia 4 Hackröllchen, serviert mit Zaziki und Reis	13,00
62	Bifteki Gemisto Hackfleisch mit Schafskäse und Tomaten gefüllt, serviert mit Zaziki und Reis	15,50
63	Lammfilet mit Madeira-Balsamico und Portweinsauce, dazu Röstis	23,50
64	Pidakia 5 Lammkoteletts, serviert mit Zaziki und Reis	17,50
65	Fileto Arnisio Lammfilet mit Bacon-Paprikasauce pikant, serviert mit Rosmarinkartoffeln	23,50
66	Lammkarree mit Spinat und Knoblauchrahmsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki	25,90
67	Schweinesteaks 2 Schweinesteaks mit Kräuterbutter, serviert mit Zaziki und Reis	14,20
68	Fileto Chirino Schweinefilet mit Kräuterbutter, serviert mit Zaziki und Reis	17,50

Zu jedem Hauptgericht stellen Sie sich bitte selbst nur einen Salat an unserem Buffet zusammen!

Grill-, Filet- und Steakspezialitäten

69	Gemisto Fileto	19,50
	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Zaziki und Reis	
70	Schweinefilet in Sahnesauce	18,50
	dazu Spinat und Rosmarinkartoffeln	
72	Fileto Skaras	26,50
	Rinderfilet mit Kräuterbutter, serviert mit Zaziki und Reis	
73	Fleischplatte	21,00
	Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten	
74	4 Schweinelendchen	18,50
	mit Tomate, Käse und Weißwein überbacken, serviert mit Zaziki und Reis	
75	2 Schweinesteaks	15,90
	mit Champignons, Zwiebeln, Paprika (scharf), serviert mit Zaziki und Reis	
76	Schweinefilet	18,50
	mit Äpfeln in einer Honig-Sesamsauce süßsauer, dazu Basmatireis	
77	4 kleine Filets vom Schwein	18,50
	mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten	
78	Rinderfilet	31,50
	mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten	
79	Bauernspieß	16,90
	mit Schafskäse, Paprika und Zwiebeln gefüllt, dazu Metaxasauce, serviert mit Zaziki und Reis	
81	Apostolos	18,50
	Schweinelendchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kroketten	
401	Rinderfilet	31,50
	mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln	
402	Rindersteak	23,50
	mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, serviert mit einer Folienkartoffel	
403	4 kleine Schweinefilets	18,50
	mit Käse überbacken, Tomatenrahmsauce, dazu Röstkartoffeln	

Zu jedem Hauptgericht stellen Sie sich bitte selbst nur einen Salat an unserem Buffet zusammen!

Grillteller

83	Ouzo Teller	17,50
	2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Reis, Zaziki, dazu 1 Ouzo	
84	Delphi Teller	18,50
	1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak, Gyros, Reis und Zaziki	
85	Kreta Teller	14,90
	1 Suflaki, Gyros, Reis, Zaziki	
86	Hermes Teller	15,90
	2 Suflaki, 2 Lammkoteletts, Reis, Zaziki	
87	Mykonos Teller	15,50
	2 Suzuki, Gyros, Reis, Zaziki	
88	Rhodos Teller	15,90
	1 Suflaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Schweinesteak, Reis, Zaziki	
91	Metaxa Teller	16,90
	Gyros, 1 Suflaki, 1 Lammkotelett, Reis, Zaziki, dazu 1 Metaxa	
92	Athen Teller	17,50
	1 Suflaki, 1 Steak, Gyros, Reis, Zaziki	
93	Kos Teller	17,50
	2 Suflaki und Gyros, serviert mit Zaziki und Reis	

Nudelgerichte

97	Hähnchenbrustfilet	15,50
	Nudeln mit Hähnchenbrustfilet in Portwein	
98	Meeresfrüchte	19,50
	Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomatensauce	

Zu jedem Hauptgericht stellen Sie sich bitte selbst nur einen Salat an unserem Buffet zusammen!

Geflügel

99	Hähnchenfilet Fetasahnesauce mit frischem Basilikum und Tomaten, dazu weißer Reis	16,00
100	Hähnchenfilet mit Früchten in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu weißer Reis	16,00
102	Hähnchenfilet mit Curryfrüchtesauce, dazu Gemüsereis	16,00

Platten für mehrere Personen

105	Platte für zwei Personen 2 Suflaki, 2 Steaks, 2 Suzuki, Gyros, Zaziki, Reis, dazu einen halben Liter Wein	40,00
106	Platte für zwei Personen 2 Lammkoteletts, 2 Steaks, 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis, dazu einen halben Liter Wein	40,00
107	Platte für drei Personen 3 Suflaki, 3 Suzuki, 3 Lammkoteletts, Gyros, Zaziki, Taramas, Reis, dazu einen halben Liter Wein	58,00
108	Platte für vier Personen 4 Suflaki, 4 Suzuki, 4 Steaks, 4 Lammkoteletts, Gyros, eine gemischte Vorspeisenplatte, Reis, dazu einen Liter Wein	90,00

Pfannengerichte

615	Lammfilet mit Sauce nach Art des Hauses, mit Schafskäse überbacken, dazu Röstkartoffeln	23,50
618	Schweinefilet mit Sauce nach Art des Hauses mit Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln	18,50

Zu jedem Hauptgericht stellen Sie sich bitte selbst nur einen Salat an unserem Buffet zusammen!

Aus dem Backofen

112	Moussaka	14,00
	Auflauf mit frischen Auberginen, Kartoffeln und Gehacktem	
113	Papoutsaki	14,00
	Aubergine gefüllt mit Gehacktem, mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	
114	Arni Kokkinisto	16,50
	geschmorte Lammhaxe in spezieller Tomatensauce, mit Beilagen nach Wahl*	
116	Lammbraten	17,90
	mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln	

*Wählen Sie zwischen gebackenen Kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Auberginen, grünen Bohnen, dicken Weißbohnen, Spaghetti, Reismudeln, Reis oder Stifado

Fischgerichte

133	Calamaris	17,00
	serviert mit Reis und extra Knoblauchsauce	
135	Sardellen	15,00
	gebratene Sardellen, serviert mit Reis	
137	Dorade	23,00
	ganze, frische Dorade, gegrillt, dazu Kartoffeln und Spinat	
138	Garides Pikantikes	21,00
	Großgarnelen in pikanter Sauce, serviert mit Reis	
138.1	Garides Skordates	21,00
	Großgarnelen in Knoblauch-Kräutersauce, dazu Brot und Reis	
138.2	Großgarnelen	21,00
	in Orangen-Basilikumsauce, dazu Basmatireis	
139	Zander Filet	20,50
	in der Pfanne gebraten, dazu Spaghetti mit Sahne-Basilikumsauce	

Zu jedem Hauptgericht stellen Sie sich bitte selbst nur einen Salat an unserem Buffet zusammen!

140	Psaropiatela (Fischplatte)	25,00
	mit Calamaris, Lachsfilet, Sardellen und Scampi, dazu Knoblauchsauce und Reis	
141	Solomos	18,50
	Lachsfilet in der Pfanne gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	
143	Schollenfilet	16,50
	in der Pfanne gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat	

Für unsere kleinen Gäste

144	Gyros	für Kinder 7,80
	mit Salat und Pommes frites	(für den kleinen Appetit) Erwachsene 11,80
145	1 Suflaki	für Kinder 7,80
	mit Salat und Pommes frites	(für den kleinen Appetit) Erwachsene 11,80
146	2 Suzuki	für Kinder 7,80
	mit Salat und Pommes frites	(für den kleinen Appetit) Erwachsene 11,80
147	Spaghetti	5,90
	mit Tomatensauce	
148	1 kleines Hähnchenbrustfilet	für Kinder 7,80
	mit Salat und Pommes frites	Erwachsene 11,80
149	Eis	2,50
	Kindereis nach Wunsch	

Nachspeisen

151	Crêpes	7,50
	mit Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne	
152	Sorbet Dream	5,00
	leckeres Zitronensorbet oder Cassiseis in Prosecco	
153	Gemischtes Eis	5,00
	mit Eierlikör und Schokoladensauce	
154	Vanilleeis	5,00
	mit Schokoladensauce und Sahne	
155	Blaue Lagune	4,50
	Zitronensorbet mit Bitter Lemon und Blue Curaçao	
155.1	Sanfter Engel	4,00
	erfrischendes Getränk aus Crème Vanille in Orangensaft	
155.2	Vanilla Special	2,50
	Crème Vanilla mit Kürbiskernöl	
156	Halwas	4,00
157	Gebackene Banane mit Vanilleeis	6,00
158	Griechischer Joghurt	5,00
	mit Honig und Walnüssen	
158.1	Panacotta oder Crème brûlée nach Vorbestellung	auf Anfrage

Warme Getränke

159	Mocca		3,00
160	Tasse Kaffee		2,50
162	Glas Tee		2,50
163	Heiße Zitrone		3,00
164	Grog		4,50
165	Glühwein		3,50
166	Cappuccino		3,00

Biere und alkoholfreie Getränke

167	Herforder Pils vom Fass	0,3 l	2,70
168	Herforder Pils vom Fass	0,4 l	3,50
169	Beck's vom Fass	0,3 l	2,90
170	Beck's vom Fass	0,4 l	3,80
171	Altbier vom Fass	0,3 l	2,70
172	Altbier vom Fass	0,4 l	3,50
173	Altschuss	0,3 l	2,70
174	Altschuss	0,4 l	3,50
175	Alster	0,3 l	2,70
176	Alster	0,4 l	3,50
177	Weizenbier vom Fass	0,3 l	3,20
178	Weizenbier vom Fass	0,5 l	4,20
179	Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,33 l	3,00
180	Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,5 l	4,20
181	Malzbier (Flasche)	0,33 l	3,00
182	Coca Cola ^{1,2,4}	0,2 l	2,10
183	Coca Cola Light ^{1,2,3,4,6}	0,2 l	2,10
184	Fanta ^{2,4}	0,2 l	2,10
185	Sprite	0,2 l	2,10
186	Mineralwasser	0,25 l	2,50

187	Orangensaft	0,2l	2,50
188	Apfelsaft	0,2l	2,50
189	Johannisbeersaft	0,2l	2,50
191	Bitter Lemon 5	0,2l	2,50
192	Tonic Water	0,2l	2,50
193	Apfelschorle	0,4l	4,00
194	Gingerale	0,2l	2,50

Aperitifs und Spirituosen

195	Metaxa*****	2 cl	3,00
196	Metaxa*****	2 cl	4,00
198	Ouzo	2 cl	2,00
199	Ouzo plomari	2 cl	3,00
200	Sherry	5 cl	3,50
201	Korn	2 cl	2,00
202	Underberg	2 cl	3,00
203	Fernet Branca	2 cl	3,00
204	Campari	2 cl	3,00
205	Martini	5 cl	4,00
206	Wodka	2 cl	3,00
207	Malteser	2 cl	3,00
208	Ramazotti	2 cl	2,80
209	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00

Liköre

213	Eierlikör	2 cl	2,50
214	Bananenlikör	2 cl	3,50
215	Pfefferminzlikör	2 cl	3,50
216	Baileys Likör	2 cl	4,00

Aus dem „Andreas Gruber-Sortiment“

Kräuterschnaps

Ein Obstbrand, dem anschließend 13 unterschiedliche Kräuter der Oststeiermark beigefügt werden und der im Eichfass zu seinem leichten Wiesengeschmack reift. Seine leicht süße Note nach Waldhonig gibt ihm Milde im Abgang.

2 cl 3,50

Obstler

Fein abgestimmtes Cuvée von Äpfeln und Birnen, herb fruchtiges Bukett, sehr fein und subtil am Gaumen. Der klassische Obstler besteht aus Apfel und Birne, es gibt jedoch österreichweit die unterschiedlichsten Traditionen. In den Brennkessel wanderte sozusagen alles, was rund um das Haus an Früchten gewachsen ist. Die moderne Form des Obstlers heißt Obst-Cuvée und erfreut sich in modifizierter Form in Namen wie Golf-Cuvée, Tennis-Cuvée, ... besonderer Beliebtheit.

2 cl 3,50

Lärcherl

Dieser Brand ist kräftig, würzig und außerordentlich aromatisch. Der Genuss erinnert an den frischen Duft des Waldes. Der steirische Lärcherl wird in Apfelbrand angesetzt. Gut gekühlt ist er sowohl als Aperitif als auch Digestif zu genießen.

2 cl 3,50

Hirschbirne

Diese alte, nur noch in der Steiermark (im Pöllauer Tal) wachsende und veredelte Birnensorte besticht durch ein intensives, jugendliches Birnenbukett mit einem rau pelzigen Touch von grünen Paprikaschoten und sensationeller Frische mit brillantem Aroma, scheinbar jugendlich verspielt und doch von feurig animierender Kraft.

2 cl 3,50

Marillenbrand

Kenner lieben das sanfte, aber bestimmte Aroma. Schonend und langsam destilliert, entwickelt sich das typisch fruchtig-elegante Aroma, welches den Brand für jeden Genießer zu einem Erlebnis werden lässt. Er trinkt sich weich und samtig mit unvergesslichem Geschmack. Im Eichenfass gereift, erlangt er sein unbestechliches, unverkennbares Aroma.

2 cl 3,50

Zwetschgen

Dieser Brand besticht durch seine frische fruchtige Zwetschgennote in der Nase, seinem ausgewogenen Bukett. Er kommt voll und konzentriert am Gaumen mit langem, dichtem Abgang.

2 cl 3,50



Offene Weine

		0,25 l	0,5 l	1,0 l
220	Imiglikos halbsüß, rot oder weiß	5,50	9,50	17,00
221	Hauswein herb, rot oder weiß	5,50	9,50	17,00
222	Rosé trocken	5,50	9,50	17,00
223	Kokineli herb, rot	5,50	9,50	17,00
224	Retsina geharzt, weiß	5,50	9,50	17,00
225	Mavrodaphne Likörwein, rot	6,00	11,00	19,00
226	Samos Likörwein, weiß	6,00	11,00	19,00
227	Argiorgitiko Rotwein, trocken	6,50		
228	Cabernet Sauvignon Rotwein, trocken	6,50		
229	Moschofilero Weißwein, trocken	6,50		

Wünschen Sie einen besonderen Wein? – Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Allergiker/innen fragen bitte bei uns im Restaurant nach unserer Allergiker-Speisekarte.

Liebe Gäste,

zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können, z. B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei Anlieferung über den Lieferanten usw. Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärken gebunden, in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten. Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter Lactose.

Sollten Sie allergisch gegen eines der aufgeführten Allergene sein, bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, Ihr Restaurant Athen

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = mit Konservierungsstoff
- 5 = chininhaltig
- 6 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 = Oliven geschwärzt (am Buffet)