



PARTHENON

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen heute die traditionelle
Küche Griechenlands näherzubringen, denn die Basis für viele Gerichte aus
unserer Karte sind überlieferte Rezepte.

Hierbei legen wir besonders viel Wert auf frische Zubereitung und gesunde
Zutaten, sowie hochwertige Olivenöle.

Wir wünschen einen guten Appetit



Vorspeisen

- 300. Weißkäse-Salat**
Weißkäse mit frischen Kräutern, Balsamessig, Olivenöl und Chili 7,70 €
- 301. Frische Auberginen mit Paprika**
in der Pfanne gebraten, mit Knoblauch und frischen Kräutern 8,00 €

Salate

- 302. Mittelmeersalat**
Salat der Saison, mit Rucola, in Olivenöl und Knoblauch gebratene Garnelen, dazu Italian-Dressing und Brot 16,50 €
- 303. Kretasalat**
Tomaten, Gurken, grüner Salat, Rucola, in Olivenöl gebratene Geflügelstreifen, mit Balsamessig und Kürbiskernen abgeschmeckt, dazu Brot 15,50€
- 304. Salat mit Saganaki**
Gemischter Salat mit Olivenöl-Balsamessig und Saganaki, dazu frisches Brot 15,50 €
- 305. Salat mit Kalamari**
Gemischter Salat mit Olivenöl-Balsamessig und gebratene Kalamari, dazu frisches Brot 16,90 €

Hauptspeisen - Fisch

- 306. Kräutergarnelen**
Garnelen in der Pfanne gebraten, mit frischen Tomaten, Rosmarin, Knoblauch und Salbei, dazu selbstgebackenes Brot und gemischter Salat 20,90 €
- 307. Knoblauchgarnelen**
in Olivenöl und frischem Knoblauch gebraten, mit Balsamessig abgeschmeckt, dazu selbstgebackenes Brot und gemischter Salat 19,90 €
- 308. Chiligarnelen**
in Olivenöl gebraten, mit frischem Knoblauch, Tomaten, Oregano und Chili gewürzt, dazu selbstgebackenes Brot und gemischter Salat 20,90 €



Basilikum

Basilikum galt schon bei den Griechen als heilige Pflanze. Er übt eine beruhigende Wirkung auf das Nervensystem aus. Basilikum gilt auch als Mittel gegen Kopfschmerzen. Er schmeckt süß-würzig und angenehm pfeffrig.





Hauptspeisen - Fleisch

- 310. Lammfilet – zart gegrillt**
an Rosmarin-Sauce, feines Gemüse und gemischter Salat 25,90 €
- 311. Gefülltes Schweinefilet in Rosmarinsauce**
mit frischen Kräutern, Gemüse, Tomaten und Weißkäse gefüllt,
in Olivenöl gebraten, und gemischter Salat 26,90 €
- 313. Hacksteak überbacken**
in frischer Tomatensauce, mit Käse überbacken,
dazu Pommes und gemischter Salat 16,90 €
- 314. Gyros-Weißkäse**
Gyros aus dem Backofen mit Metaxasauce, mit Weißkäse überbacken,
dazu Kroketten und gemischter Salat 18,00 €
- 315. Leber-Kräuter-Pfanne**
Leber fein geschnitten und in Olivenöl gebraten, mit frischen Tomaten,
Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Reis und gemischter Salat 16,90 €
- 316. Pikante Hühnerbrustfilet-Pfanne**
Zartes Hühnerfleisch, frische Tomaten, Kräuter, Zwiebeln, Paprika,
mit Knoblauch abgeschmeckt, dazu Reis und gemischter Salat 20,50 €

Liebe Gäste,
unser „Griechischer Weißkäse“
besteht aus reiner Kuhmilch!



Knoblauch

Schon um 1500 v. Ch. wurde Knoblauch bei den alten Griechen gegen eine Vielzahl von Erkrankungen eingesetzt. Er hat eine antiseptische und schleimlösende Wirkung. Bei regelmäßigem Genuss schützt er vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Steaks

Zu unseren Steaks reichen wir eine mit Kräutersauce gefüllte Folienkartoffel, geröstetes Knoblauchbrot und einen gemischten Salat

- 319. Schweinefiletsteak** 27,90 €





Chili-Schote

Chilischoten sind reich an Vitamin C, stärken den Blutkreislauf, schützen die Gefäße, fördern die Fettverbrennung und wirken keimtötend.



Suppen

- 101. Broccolicremesuppe 5,50 €
- 102. Hühnersuppe 5,50 €
- 103. Tomatensuppe 5,50 €
- 104. Zwiebelsuppe 5,50 €

Vorspeisen

- 105. Tzatziki
pikante Quark-Knoblauchspeise mit frischen Kräutern, leicht bekömmlich 5,90 €
- 106. Weißkäse natur
mit Olivenöl und Oregano 8,20 €
- 107. Saganaki
Weißkäse in Eierteig gebraten 9,50 €
- 108. Weißkäse-Spezial
aus dem Backofen (pikant gewürzt),
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln 11,50 €
- 110. Dolmadakia
mit Reis gefüllte Weinblätter (vegetarisch) 7,90 €
- 111. Gigantes
dicke weiße Bohnen in pikanter Sauce, aus dem Backofen 9,50 €
- 112. Auberginen
in pikanter Sauce, aus dem Backofen 9,80 €
- 113. Frische Auberginen und Zucchini ausgebacken, mit frischem Knoblauch 10,50 €
- 114. Portion Oliven und Peperoni 6,90 €
- 115. Peperoni gebraten, mit frischem Knoblauch 8,90 €
- 116. Gebratene Paprika
mit frischem Knoblauch, in einer Öl-Essig-Marinade 7,90 €
- 117. Kalamarissalat
lecker zarter Tintenfisch, mit Paprika, würzig mariniert 11,90 €



Rosmarin

Rosmarin kommt aus der Mittelmeerregion und wirkt ausgleichend. Er hilft bei Magenbeschwerden und Kopfschmerzen. Rosmarin ist der Göttin Aphrodite geweiht und galt als Fruchtbarkeitssymbol. Er schmeckt angenehm harzig und würzig.

- 119. **Shrimps** mit Knoblauch gebraten 12,20 €
- 120. **Miesmuscheln** mit Tomatensauce verfeinert und Käse überbacken 11,50 €
- 121. **Scampis** in Tomatensauce, mit Käse überbacken 12,50 €

Salate III

122. Kleiner Bauernsalat

frischer Weißkohl, Tomaten, Gurken, Weißkäse, Oliven, Peperoni, dazu Brot 8,20 €

123. Bauernsalat

frischer Weißkohl, Tomaten, Gurken, Weißkäse, Oliven, Peperoni, dazu Brot 11,50 €

124. Gemischter Salat je nach Saison 4,50 €

125. Bohnensalat aus frischen, dicken Bohnen 4,50 €

126. Krautsalat 4,50 €

127. Tomaten-Gurkensalat mit frischen Zwiebeln 4,50 €

128. El-Greco-Salat mit Hühnerbrustfilet, Tomaten, Mozzarella, Paprika, hausgemachtes Dressing, dazu Brot 14,50 €

129. PARTHENON - Spezial-Salat frischer gemischter Salat mit gegrillten Putenmedaillons, Weißkäse und Peperoni, hausgemachtes Dressing, dazu Brot 16,50 €

Vegetarisch III

130. Omelett mit Tomaten und Käse

dazu Krautsalat 10,50 €

131. Frische Auberginen

in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken, dazu selbstgebackenes Brot und gemischter Salat 15,90 €

132. Vegetarische Platte

Oliven, Peperoni, frischer Salat, Blumenkohlplätzchen, Tzatziki, Reis, Saganaki 16,50 €

133. Vegetarisch überbacken

Broccoli, Blumenkohl, Möhren, in Champignonsauce, mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat 15,90 €

Geflügel III

134. Hühnerbrustfilet in Metaxasauce, Gemüse, dazu gemischter Salat 18,90 €

135. Putensteak vom Grill, mit Gemüse, Reis, dazu gemischter Salat 19,50 €

136. Putensteak in Metaxa-Sauce, mit Gemüse, dazu gemischter Salat 19,90 €





Petersilie

Petersilie stärkt die Abwehrkräfte und fängt freie Radikale, die die Zellen angreifen. Das liegt an ihrem hohen Gehalt an Vitamin C und Beta-Carotin, der Vorstufe des Vitamin A.



Fisch und Meeresdelikatessen 🏛️

137. Marides

gebratene kleine Fische (stichlingähnlich),
mit gemischtem Salat,
dazu rote Knoblauchsauce und Brot

18,90 €

139. Kalamaris

gebackener Tintenfisch mit Kräutersauce, dazu Brot und gemischter Salat

19,90 €

142. Garnelen in Metaxasauce - *unsere Spezialität des Hauses*

dazu Gemüse und gemischter Salat

20,90 €

Gerichte vom Grill 🏛️

1. Gyros

frisch geschnittenes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit hauseigenen Gewürzen zubereitet, mit Reis oder Pommes, Krautsalat, dazu Tzatziki

15,50 €

2. Pfannen-Gyros

in Tomatensauce, mit Weißkäse verfeinert, Pommes, Krautsalat

16,50 €

3. Gyros

mit Tzatziki gefüllte Folienkartoffel und Tomatensalat

16,90 €

4. Gyros

mit Tomatensalat, Tzatziki und Reis

16,50 €

5. Souflaki

zwei magere Fleischspieße, zart gegrillt,
mit Krautsalat, Reis und Tzatziki

16,50 €

6. Souflaki mit Tomatensalat, Reis und Tzatziki

16,90 €

7. Souflaki mit Tzatziki gefüllte Folienkartoffel und Tomatensalat

17,20 €

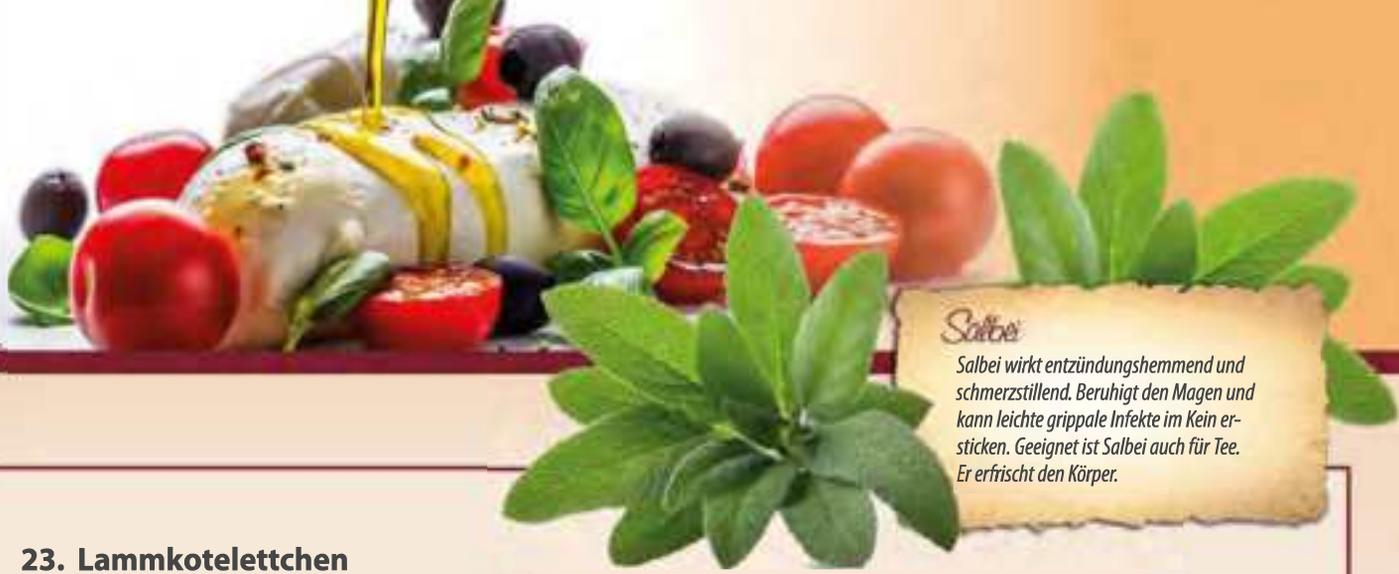


Olivenöl

Olivenöl ist aus dem Fruchtfleisch und aus dem Kern von Oliven gepresstes Pflanzenöl und gilt mit seiner entzündungshemmenden Wirkung schon jeher als sehr gesunder Beitrag zur Nahrung. Kaltgepresstes Olivenöl ist ein reines Naturprodukt und ein wesentliches Element der Mittelmeerküche.



- 8. Filet-Souflaki**
zwei gegrillte Schweinefiletspieße, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 18,90 €
- 9. Filet-Souflaki**
mit Tzatziki gefüllte Folienkartoffel und Tomatensalat 19,90 €
- 10. PARTHENON - Teller** - *Unsere Spezialität des Hauses*
1 Souflaki, 1 Filet, 1 Leber, 1 Bifteki, 1 Lammkotelettchen, Gyros,
mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 22,90 €
- 11. Olympia-Teller**
2 Lammkotelettchen, 1 Bifteki, 2 Leber,
mit Tomatensalat, Reis und Tzatziki 17,90 €
- 12. Boki-Teller**
2 Souflaki, 1 Lammkotelettchen, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 17,90 €
- 13. Korfu-Teller**
Gyros, 1 Souflaki, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 18,20 €
- 14. Meteora-Teller**
2 Lammkotelettchen, Gyros, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 18,90 €
- 15. Athena-Teller**
Gyros, 2 Leber, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 17,20 €
- 16. Dodoni-Teller**
Gyros, 1 Filet-Souflaki, 1 Bifteki, Weißkäse, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 21,20 €
- 17. Sokrates-Teller**
1 Souflaki, 2 Bifteki, 1 Lammkotelettchen, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 18,90 €
- 18. Piräus-Teller**
1 Souflaki, 2 Bifteki, 1 Leber, mit Salat aus dicken Bohnen, Reis und Tzatziki 18,50 €
- 19. Apollon-Teller**
Gyros, 2 Bifteki, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 18,50 €
- 20. Spezial-Teller**
1 Lammkotelettchen, 1 Leber, 2 Schnitzel, 2 Bifteki, Weißkäse
mit Krautsalat, Reis und Tzatziki 20,20 €
- 21. Ouzo-Teller**
1 Souflaki, 2 Leber, 1 Bifteki, Gyros, mit Krautsalat, Reis und Tzatziki,
zu diesem Gericht servieren wir Ihnen einen Extra-Ouzo 21,90 €
- 22. Lamm-Teller**
1 Lammfiletspieß, 2 Lammkotelettchen, 1 Lammfilet, Reis, Tzatziki,
Gemüse, dazu gemischter Salat 26,90 €



Salbei

Salbei wirkt entzündungshemmend und schmerzstillend. Beruhigt den Magen und kann leichte grippale Infekte im Keim ersticken. Geeignet ist Salbei auch für Tee. Er erfrischt den Körper.

- 23. Lammkotelettchen**
5 Stück, delikat gegrillt mit hauseigenen Gewürzen,
dazu reichen wir Krautsalat, Reis und Tzatziki **21,90 €**
- 28. Lammfiletspieß**
mit Gemüse, Reis, Tzatziki und gemischtem Salat **24,90 €**
- 31. Schweinemedallions**
aus der Pfanne, in Tomatensauce, mit Fetakäse, Reis und gemischtem Salat **20,90 €**
- 32. Schweinefilet**
dazu Folienkartoffel mit Kräutersauce gefüllt und gemischtem Salat **23,80 €**
- 33. Schweineleber**
vom Grill, dazu Krautsalat, Reis und Tzatziki **16,20 €**
- 35. Schweineleber vom Grill mit Paprikasauce**
dazu Pommes und gemischter Salat **16,90 €**
- 36. Bifteki**
4 kleine Hacksteaks mit Krautsalat, Reis und Tzatziki **16,90 €**
- 37. Bifteki**
4 kleine Hacksteaks mit Tomatensalat, Reis und Tzatziki **17,20 €**
- 38. Bifteki**
3 kleine Hacksteaks mit Weißkäse gefüllt, Krautsalat, Reis und Tzatziki **17,90 €**
- 39. Bifteki-Spezial - *Spezialität des Hauses***
Hacksteak gefüllt mit Weißkäse, Peperoni und Tomaten, dazu Gemüse,
und gemischter Salat **18,90 €**
- 40. Soufla i, gefüllt mit Weißkäse**
dazu Gemüse, gemischter Salat und Tzatziki **19,50 €**

Grillplatte ab 2 Personen 🏛️

- 41. Zeus-Platte**
2 Souflaki, 2 Bifteki, 2 Leber, 2 Schweineschnitzelchen, Giros **45,00 €**
- 43. Dionysos-Platte**
2 Souflaki, 2 Schweinefilet, 2 Bifteki, 2 Lammkotelettchen, Giros **47,00 €**
- 45. Lamm-Platte**
2 Lammfiletspieße, 4 Lammkotelettchen, 2 Lammfilets **50,00 €**

Alle Grillplatten werden mit Bauernsalat, Tzatziki, Tomatenreis und Pommes Frites serviert. 🏛️





Lorbeer

Der Lorbeer war bei den Griechen heilig und dem Gott Apollon geweiht. Lorbeer besitzt eine magen- und nierenstärkende Wirkung. Er schmeckt herb, aromatisch und würzig

Backofen - Spezialitäten

- 72. Lammfleisch** mit Auberginen und Brot **19,90 €**
- 73. Lammfleisch** mit Bamies (Okra) und Brot **19,90 €**
- 74. Lammfleisch** mit großen Bohnen und Brot **19,90 €**
- 75. Lammfleisch** mit Zwiebeln (Stifado) und Brot **19,90 €**
- 76. Moussaka**
Hackfleisch-Auberginen-Auflauf mit Kartoffelscheiben und einer köstlichen
Auflaufcreme überbacken, dazu gemischter Salat **17,90 €**
- 77. Pastizio** - typisch griechischer Bauernschmaus
Nudelaufwurf mit Hackfleisch und mildem Weißkäse, überbacken mit einer
leckeren Auflaufcreme, dazu gemischter Salat **17,50 €**

Zu allen Backofen-Gerichten reichen wir einen gemischten Salat. 





Beilagen

- 78. **Knoblauchbrot** geröstet 3,90 €
- 79. **Selbstgebackenes Brot** 1,50 €
- 80. **Folienkartoffel**
mit Tzatziki gefüllt 5,90 €
- 81. **Folienkartoffel**
mit Kräutersauce gefüllt 5,90 €
- 82. **Portion Pommes** 4,90 €
- 83. **Portion Tomatenreis** 4,90 €
- 84. **Portion Krokette**n 4,90 €
- 86. **Portion Broccoli** 4,50 €
- 87. **Diverse Saucen**
(rote Metaxasauce, Kräuter-, Braten-, Champignon-, Paprikasauce,
rote Knoblauchsauce, pikante Grillsauce) 4,50 €
- Aufpreis für Salatwünsche** 2,50 €

Leckere Desserts

- 89. **Gemischtes Eis mit Cocktailfrüchten**,
Schoko, Vanille, Erdbeer 5,90 €
- 90. **Griechischer Joghurt**
mit Honig und Nüssen 6,50 €
- 91. **Griechischer Joghurt**
mit Früchten und Honig 7,50 €
- 92. **Gebackene Banane**
mit Honig und Vanilleeis 8,50 €
- 94. **PARTHENON – Eis-Spezial**
frische Früchte der Saison, Honig, Vanilleeis (zwei Kugeln) und Sahne 9,90 €
- 95. **Vanille-Eis mit heißen Kirschen** 6,90 €





Oregano

Schon bei den alten Griechen wurde Oregano als Volksmedizin gegen Blähungen und Magenschmerzen eingesetzt. Er hat eine desinfizierende und antibakterielle Eigenschaft und schmeckt würzig leicht und angenehm frisch.

Leckerer aus der Pfanne

- 46. Lammfilet in heller Metaxasauce**
mit Gemüse, und gemischter Salat 23,90 €
- 47. Schweinefilet in heller Metaxasauce**
mit Gemüse, und gemischter Salat 20,90 €
- 48. Schweinefilet in heller Metaxasauce mit grünem Pfeffer**
Gemüse, und gemischter Salat 21,50 €

Schnitzel

- 49. Putenschnitzel mit Champignonsauce**
paniert, mit Pommes und gemischtem Salat 17,00 €
- 51. Schnitzel mit Paprikasauce, Pommes und gemischtem Salat** 17,50 €
- 52. Schnitzel paniert**
mit gebratenen frischen Champignons und Zwiebeln,
Pommes und gemischtem Salat 17,90 €
- 53. Drei kleine Schnitzel vom Grill** mit gebratenen, frischen Champignons
und Zwiebeln, Pommes und gemischtem Salat 18,20 €

Vom Grill - im Ofen überbacken

- 54. Gyros mit Paprikasauce** dazu Krokette und gemischter Salat 17,20 €
- 55. Gyros-Spezial** in Champignonsauce, mit Käse überbacken,
dazu Krokette und gemischter Salat 17,90 €
- 56. Gyros in Metaxasauce**
mit Käse überbacken, dazu Krokette und gemischter Salat 17,90 €
- 57. Souflaki-Spezial**
in Champignonsauce, mit Weißkäse gefüllt und mit Käse überbacken,
dazu Krokette und gemischter Salat 18,20 €
- 58. Schweinefilet mit Champignonsauce**
mit Käse überbacken, dazu Krokette und gemischter Salat 19,20 €
- 59. Schweinefilet mit Ananas**
in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Krokette und gemischter Salat 19,20 €
- 60. Hühnerbrustfilet in Tomatensauce**
mit Mozzarella überbacken, dazu Krokette und gemischter Salat 18,90 €



Biere vom Fass

Warsteiner	0,3 l	€ 3,50
Warsteiner	0,4 l	€ 4,50
Warsteiner - Alster	0,3 l	€ 3,50
Warsteiner - Alster	0,4 l	€ 4,50
König Ludwig Weizenbier hell	0,3 l	€ 3,90
König Ludwig Weizenbier hell	0,5 l	€ 5,50
König Ludwig Dunkel vom Fass ..	0,3 l	€ 3,90
König Ludwig Dunkel vom Fass ..	0,5 l	€ 5,50



Flaschenbiere

Vitamalz	0,33 l	€ 3,50
Warsteiner - alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90
König Ludwig Weizenbier - alkoholfrei ...	0,5 l	€ 5,50

Spirituosen

Ouzo , 40%	2 cl	€ 3,20
Zippouro (kräftiger Tresterschnaps m. Anis), 44%	2 cl	€ 5,50
Weizenkorn , 32%	2 cl	€ 3,20
Wodka , 40%	2 cl	€ 3,50
Underberg , 44%	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca (Bitter), 42%	2 cl	€ 3,20
Jägermeister , 35%	2 cl	€ 3,20
Jubiläumsaquavit , 42%	2 cl	€ 3,50
Tequila weiß , 38%	2 cl	€ 3,50
Tequila gold , 38%	2 cl	€ 3,70
Ramazotti , 30%	2 cl	€ 3,70
Grappa , 40%	2 cl	€ 3,90

Liköre

Bailey's (Sahne-Whiskey-Likör, m. Farbstoff), 17%	2 cl	€ 3,90
Sambuca (flambiert, mit Kaffeebohnen), 40%	2 cl	€ 3,90
Sambuca/Bailey's (Betrüger), 28%	2 cl	€ 4,50

Whiskey

Johnny Walker Red Label (Scotch, 40%	2 cl	€ 4,50
Jack Daniel's , 43%	2 cl	€ 5,50
Ballantine's (Scotch, mit Farbstoff), 40%	2 cl	€ 4,50
Jim Beam (Bourbon) , 40%	2 cl	€ 4,50

Sekt

Prosecco , (halbtrocken)	0,1 l	€ 3,50	0,7 l	€ 15,00
---------------------------------------	-------	--------	-------	---------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser ..	0,25 cl	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20	0,75 l	€ 6,90
Coca-Cola (koffeinhaltig)	0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20		
Fanta (mit Farbstoff, Benzoesäure)	0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20		
Sprite (mit K-Stoff, Benzoesäure)	0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20		
Coca-Cola light (Farbstoff, Süßstoffe, koffeinhaltig)	0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20		
Spezi (Farbstoff, Benzoesäure, koffeinhaltig)	0,2 l	€ 2,70	0,4 l	€ 5,20		
Vitamalz	0,33 l	€ 3,50				
Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2 l	€ 3,90				
Tonic Water (chininhaltig)	0,2 l	€ 3,90				
Ginger Ale (mit Farbstoff)	0,2 l	€ 3,90				



Säfte *Auricher* Süssmost

- Apfelsaft** 0,2 l € **3,70** 0,4 l € **5,70**
- Kirsch-Bananen-Saft** 0,2 l € **3,70** 0,4 l € **5,70**
- Maracujasaft** 0,2 l € **3,70** 0,4 l € **5,70**
- Orangensaft** 0,2 l € **3,70** 0,4 l € **5,70**
- Traubensaft, dunkel** 0,2 l € **3,70** 0,4 l € **5,70**

Rotweine, offen

Imiglikos

lieblich, aus ausgesuchten griechischen Traubensorten mit starkem Aroma und vollem Geschmack 0,2 l € **5,90**

Demestica

leicht und trocken, aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen 0,2 l € **6,50**

Naoussa

trockener Qualitätswein, aus der Xinomavro-Traube, mit robustem Körper, gealtert in kleinen Eichenfässern, vollmundig 0,2 l € **6,90**

Mavrodaphne

Qualitäts-Likörwein mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem, gehaltvollem Geschmack 0,2 l € **7,50**

Makedonikos

leichter, halbtrockener Rotwein aus den besten Trauben ausgesuchter Bergregionen. . . 0,2 l € **6,50**

Flaschenweine, rot

Imiglikos

lieblich, aus ausgesuchten griechischen Traubensorten mit starkem Aroma und vollem Geschmack 0,75 l € **18,90**

Demestica

leichter und trockener, beliebter Wein, edles Aroma, voller Geschmack 0,75 l € **19,00**

Apelia Black Label

lieblich, vollaromatisch, hergestellt aus der eleganten Rebsorte Griechenlands, der Agioritiko-Traube 0,75 l € **18,90**

Naoussa

trockener Qualitätswein, vollmundig, mit robustem Körper, gealtert in kleinen Eichenfässern. 0,75 l € **21,00**

Mavrodaphne

Qualitäts-Likörwein mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem, gehaltvollem Geschmack 0,75 l € **22,00**

Makedonikos

leichter, halbtrockener Rotwein aus den besten Trauben ausgesuchter Bergregionen. 0,75 l € **19,90**





Weißweine, offen

Imiglikos

lieblich, aus ausgesuchten griechischen Traubensorten mit starkem Aroma und vollem Geschmack. 0,2 l € **5,90**

Retsina

traditioneller weltbekannter griechischer Wein, trocken, schmeckt nach reifen Trauben und duftet nach Kiefernharz. 0,2 l € **6,90**

Assirtiko

leichter, frisch-fruchtiger Qualitätswein, trocken, mit seidigem Geschmack. 0,2 l € **7,50**

Demestica

leicht und trocken, aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen. 0,2 l € **6,50**

Samos

Qualitäts-Likörwein mit edler Muskat-Note im Duft und im Geschmack. 0,2 l € **7,90**

Flaschenweine, weiß

Retsina Kourtaki

traditioneller griechischer Wein, mit dem typischen Geschmack reifer Trauben und dem Duft von Kiefernharz. 0,75 l € **17,00**

Malamatina

Retsina aus reifen Trauben und mit dem intensiven Duft nach Kiefernharz, in der original Halbliter-Flasche. 0,5 l € **13,70**

Imiglikos

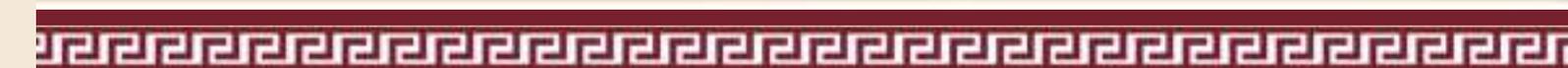
lieblich, aus ausgesuchten griechischen Traubensorten, mit starkem Aroma und vollem Geschmack. 0,75 l € **18,90**

Demestica

leicht und trocken, aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen. 0,75 l € **19,00**

Samos

Qualitäts-Likörwein mit edler Muskat-Note im Duft und im Geschmack. 0,75 l € **22,00**





Roséweine, offen

Apelia

fruchtig-trocken, vollaromatisch und erfrischend im Geschmack 0,2 l € **6,50**

Apelia 0,75 l € **20,00**

Weinschorle

Weinschorle 0,2 l € **5,50**

Aperitif

Martini weiß oder rot 5 cl € **5,50**

Longdrinks

Campari-Orange 3 cl € **6,50**

Bacardi-Cola 3 cl € **6,50**

Whiskey-Cola

(Jim Beam, Johnny Walker) 3 cl € **6,90**

Whiskey-Cola

(Jack Daniels) 3 cl € **6,90**

Havanna-Cola 3 cl € **5,90**

Wodka-Orange 3 cl € **5,90**

Gin-Tonic 3 cl € **7,00**

Cola-Korn 3 cl € **4,90**

Weinbrand

Metaxa 5*, 40% 2 cl € **5,20**

Metaxa 7*, 40% 2 cl € **5,80**

Metaxa very old, 40% 2 cl € **7,90**

Warme Getränke

Kaffee € **3,00**

Cappuccino € **4,20**

Espresso € **3,00**

Tee (diverse Sorten) € **3,00**

Griechischer Mokka € **4,20**





GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



Leerer Landstraße 18
26603 Aurich / Ostfriesland
Telefon: 04941 - 58 77

Mail: parthenonaurich@outlook.de