

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 Fritzlar  
Telefon: 0 56 22 - 80 80 826  
[www.taverneathos.de](http://www.taverneathos.de)

Öffnungszeiten:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag: 17.00 - 23.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr

*[Küche jeweils bis 22.00 Uhr]*

Montag: **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.



# ΓΙΤΣΕΠ ΑΡΡΕΣΤΙΤ

## APERITIFS

Ouzo auf Eis	4 cl	4,80
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Lillet	0,2 l	7,50
Piccolo Alkoholfrei	0,2 l	7,00

## KALTE VORSPEISEN

1. <b>Zaziki</b> griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken	5,70
2. <b>Feta</b> griechischer Schafskäse mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Olivenöl	8,00
3. <b>Chtipiti</b> angemachter Schafskäse mit Knoblauch und feinen Kräutern	8,50
4. <b>Weinblätter</b> gefüllte Weinblätter mit Reis und Zaziki	6,90
5. <b>Vier Dips</b> Kombination aus vier hausgemachten Aufstrichen Auberginensalat, angemachter Schafskäse, Taramas u. Tonosalata	9,50
7. <b>Eingelegte Oliven &amp; Peperoni</b>	6,50
8. <b>Auberginen Salat</b> Auberginen-Mousse mit Nüssen und Knoblauch	7,50
9. <b>Taramas</b> griechische Kaviarcreme	8,50
10. <b>Tonosalata</b> Thunfisch-Mousse mit frischen Kräutern	9,20
13. <b>Mezes</b> gemischter kalter Vorspeisenteller	18,50

 Taverne *Athos*



## WARME VORSPEISEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 20. | <b>Scordopsomo mit Kräuterdip</b><br>überbackenes Brot mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und Schafskäse | 7,50  |
| 21. | <b>Saganaki</b><br>Schafskäse in der Pfanne gebraten mit Tomaten und Zwiebeln                          | 10,90 |
| 22. | <b>Feta Furnu</b><br>überbackener Schafskäse mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten                        | 11,90 |
| 23. | <b>Kaserokroketa</b><br>hausgemachte Käsekroketten mit feinen Kräutern                                 | 10,50 |
| 25. | <b>Weißer Dicke Bohnen</b><br>mit Schafskäse überbacken  | 8,50  |
| 26. | <b>Peperoni Spieß (mild)</b><br>mit Knoblauchdressing  | 9,50  |
| 27. | <b>Champignons in Butter gebraten</b><br>mit frischen Kräutern und griechischem Hartkäse bestreut      | 9,90  |
| 28. | <b>Kalamaraki</b><br>knusprig gebratener Tintenfisch mit Zaziki  | 12,90 |

## SALATE

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 41. | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | 14,50 |
| 45. | <b>Gyros Salat</b><br>mit gemischtem Salat der Saison   | 15,50 |

## VEGETARISCHES

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 60. | <b>Gemüsepfanne</b><br>mit frischem Gemüse und Schafskäse                                      | 15,50 |
| 62. | <b>Kritharaki (griechische Reismudeln)</b><br>mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Schafskäse | 15,00 |



## LAMM SPEZIALITÄTEN

70. **Pidakia** (mit Zaziki) 29,90  
*Lammkoteletts mit gegrilltem Gemüse, Rossmarin Kartoffeln und Salat*

## GRILLSPEZIALITÄTEN

75. **Gyros** (mit Zaziki) 17,50  
*mit Pommes und Salat*
76. **Souvlaki** (mit Zaziki) 17,50  
*gegrillter Filetspieß mit Pommes und Salat*
77. **Bifteki** (mit Zaziki) 18,50  
*Hackfleisch gefüllt mit Käse, dazu Pommes und Salat*
78. **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** (mit Zaziki) 17,50  
*mit Pommes und Salat*
79. **Kalbsleber** (mit Zaziki) 19,90  
*gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln, Pommes und Salat*
81. **Schweine-Steak gegrillt** (mit Zaziki) 16,90  
*mit Pommes und Salat*

## PFANNEN- UND ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

84. **Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße** 20,90  
*mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat*
85. **Gyros mit Metaxasoße** 20,90  
*mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat*
87. **Schweine Steak mit Metaxasoße** 19,50  
*mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat*



## GEMISCHTE GRILLSPEZIALITÄTEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 89. | <b>Mykonos-Platte:</b><br><i>Gyros, kleines Bifteki - mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i>           | 22,00 |
| 90. | <b>Gyros-Platte:</b><br><i>Gyros, Souvlaki - mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i>                    | 21,50 |
| 91. | <b>Olympia-Platte:</b><br><i>Gyros, Souvlaki Suzuki (Hacksteak) mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> | 23,50 |
| 93  | <b>Kreta-Platte:</b><br><i>Gyros, Baby-Calamari - mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i>               | 21,90 |
| 94. | <b>Delphi-Platte:</b><br><i>Gyros, Souvlaki, kleines Bifteki - mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i>  | 24,50 |

## ...FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 97. | <b>Athos-Platte</b> <i>für 2 Personen (auch für mehrere Personen erhältlich)</i>                        | 57,00 |
|     | <i>Vorspeise: Scordopsomo (überbackenes Brot)</i>   |       |
|     | <i>Hauptspeise: Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, kleines Bifteki, mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat</i> |       |

## TRADITION

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 100. | <b>Musaka:</b> <i>Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch und Creme Béchamel, dazu Salat</i> | 19,50 |
|------|--|-------|

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 130. | <b>Wolfsbarsch Filet</b><br><i>mit gegrillte Gemüse, gebackenen Kartoffeln und Salat</i>                             | 24,90 |
| 133. | <b>Kalamaria (mit Zaziki)</b><br><i>knusprig gebratener Tintenfisch, mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln und Salat</i> | 22,90 |



# ΓΙΤΣΠ ΛΡΡΣΤΠ

## BIERE

Kulmbacher Pils	0,3 l	3,50
Kulmbacher Pils	0,5 l	5,30
Kapuziner Weizen	0,5 l	5,30
Kapuziner Weizen (Alkoholfrei)	0,5 l	5,30
Mönchshof Kellerbier	0,3 l	3,30
Mönchshof Kellerbier	0,5 l	5,30
Jever Pils (Alkoholfrei)	0,5 l	5,30
Karamalz	0,33 l	3,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral Wasser	0,25 l	3,00
Mineral Wasser	0,75 l	6,50
Coca Cola	0,3 l	3,50
Coca Cola - Zero	0,3 l	3,50
Fanta	0,3 l	3,50
Sprite	0,3 l	3,50
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,3 l	3,50
Johannisbeerschorle	0,25 l	4,00

 Taverne *Athos*



## OFFENE WEINKARTE

WEISSWEIN		0,2l	0,5l
Retsina	<i>Geharzt</i>	6,50	12,00
Hauswein	<i>Trocken, Frisch</i>	6,50	12,00
Imiglykos	<i>Lieblicher Weißwein</i>	6,50	12,00
ROTWEIN		0,2l	0,5l
Hauswein	<i>Trocken</i>	6,50	12,00
Imiglykos	<i>Lieblicher Rotwein</i>	6,50	12,00
Rosé	<i>Trocken</i>	6,50	12,00

## WEINE [0,75 LITER]

<b>Deux Collines Rot</b>	0,2l	9,00	0,75l	29,00
<i>Aromen von reifen roten Waldfrüchten und einem Hauch von Vanille</i>				
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Kolliniatiko, Merlot				
<b>Alos rot</b>	0,2l	8,00	0,75l	26,00
<i>Rubinrot mit Aromen von Zeder und Sauerkirsche, kräftig mit intensiven Tanninen, langer Abgang mit Noten von reifen Pflaumen.</i>				
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Refosco				
<b>Cuveè Prestige Weiß</b>	0,2l	7,50	0,75l	24,50
<i>Leuchtend gelb mit dem Duft von Frühlingsblüten und Zitrusaromen, Leichter Abgang mit feiner Säure</i>				
<b>Cuveè Prestige Rosé</b>	0,2l	7,50	0,75l	24,50
<i>mit Aromen von Himbeeren, Kirschen und feiner Vanille, ausgewogene Säure mit einem leichten blumigen Abgang</i>				
<b>Retsina Kechribari</b>			0,5l	15,00
<i>Fruchtig, mild mit Aromen von Pinienharz, Zitrus &amp; Apfel</i>				
Rebsorte: Roditis				



# ΓΙΤΣΠ ΑΡΡΣΤΠ

## GRIECHISCHE QUALITÄTSWEINE

### WEISSWEIN

<b>Samaropetra</b>	0,75 l	29,00
<i>Aromen von wilden Zitrusfrüchten, Melone, und einem Hauch Jasmin</i>		
Rebsorte: Sauvignon Blanc		
<b>Amethystos</b>	0,75 l	33,00
<i>Aromen von Holunder, Pfirsich und Zitronen</i>		
Rebsorte: Assyrtiko, Semillon		
<b>Malagousia</b>	0,75 l	28,00
<i>Leichter und säurearmer Weißwein,</i>		
<i>Abgang mit Aromen von Mango und Zitrusfrüchten</i>		
Rebsorte: Malagousia		

### ROTWEIN

<b>Gerovassiliou rot</b>	0,75 l	37,00
<i>Intensiv fruchtige und würzige Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen</i>		
Rebsorte: Syrah, Merlot, Grenache Rouge		
<b>Château Julia</b>	0,75 l	39,00
<i>Aromen von Wildkirschen und Blaubeeren unter der Dominanz von Waldfrüchten</i>		
Rebsorte: Merlot		
<b>Fleva Syrah</b>	0,75 l	38,00
<i>Eine Nase voll starker Aromen, die sich auf dunkle Früchte wie Brombeeren,</i>		
<i>schwarzen Kirschen und Pflaumen</i>		
Rebsorte: Syrah		

 Taverne *Athos*



## NACHSPEISEN

<b>Griechischer Joghurt</b> <i>mit frischen Früchten, Honig und Nüssen</i>	7,90
<b>Galaktoboureko</b> <i>griechischer Grießauflauf mit Vanilleeis</i>	6,90
<b>Lava Cake</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,30
<b>Kataifi</b> (Engelshaar Kataifi)	7,80

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,00
Griechischer Mocca	3,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Tasse Crème	3,00
Glas Tee (verschiedene Sorten zur Auswahl)	3,20

## SPIRITUOSEN

Metaxa (Grand Reserve)	0,2 cl	7,50
Griechischer Grappa (Methexis Cigar) <i>Charakter: Vanille, Kokosnuss und getrocknete Nüsse</i>	0,2 cl	4,50
Obstler <i>[milder Geschmack mit fruchtigen Apfelnoten]</i>	0,2 cl	4,50
Williams-Christ Birne	0,2 cl	4,50
Mirabellen <i>[süß-fruchtiger und lieblicher Geschmack]</i>	0,2 cl	4,50
Jägermeister	0,2 cl	4,50
Ramazotti	0,4 cl	5,00

