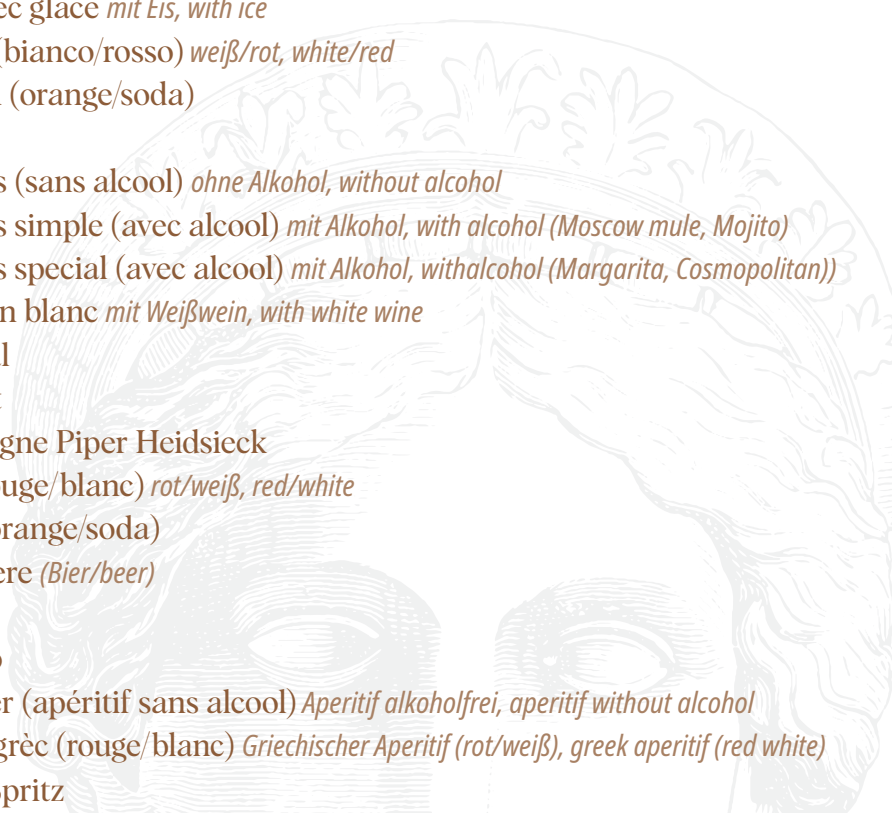


Apéritifs

€



Ouzo avec glace <i>mit Eis, with ice</i>	5,50
Martini (bianco/rosso) <i>weiß/rot, white/red</i>	5,50
Campari (orange/soda)	7,50
Hugo	9,50
Cocktails (sans alcool) <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	7,50
Cocktails simple (avec alcool) <i>mit Alkohol, with alcohol (Moscow mule, Mojito)</i>	13,00
Cocktails special (avec alcool) <i>mit Alkohol, with alcohol (Margarita, Cosmopolitan)</i>	14,00
Kir au vin blanc <i>mit Weißwein, with white wine</i>	8,00
Kir Royal	8,50
Crémant	8,00
Champagne Piper Heidsieck	14,00
Porto (rouge/blanc) <i>rot/weiß, red/white</i>	6,50
Cynar (orange/soda)	6,50
Picon bière (<i>Bier/beer</i>)	5,50
Ricard	5,50
Tsipouro	6,50
San bitter (apéritif sans alcool) <i>Aperitif alkoholfrei, aperitif without alcohol</i>	6,00
Apéritif grec (rouge/blanc) <i>Griechischer Aperitif (rot/weiß), greek aperitif (red white)</i>	7,00
Aperol-Spritz	8,50

Entrées

Hors d'œuvres de la mer / Vorspeisen aus dem Meer / Seafood plates

1 Delikato <i>2, 4, 7, 12, 14</i>	20,00
Poulpe, calamars et crevettes grillées au tzatziki Oktopus, Calamares und gegrillte Garnelen mit Tzatziki Octopus, squid and grilled shrimps with tzatziki sauce	
2 Gavros <i>1, 4, 12, 14</i>	18,00
Petites sardines frites Kleine, frittierte Sardinen Small fried sardines	
3 Poulpe grillé <i>4, 7 12, 14</i>	19,50
Poulpe grillé au tzatziki et à l'ail gegrillter Oktopus mit Tzatziki und Knoblauch Grilled octopus with tzatziki sauce and garlic	
4 Calamars grillés <i>4, 7 12, 14</i>	15,50
Calamars grillés au tzatziki et à l'ail gegrillte Calamares mit Tzatziki und Knoblauch Grilled squid with tzatziki sauce and garlic	
5 Friture de poissons (ATHERINA) <i>1, 4, 12, 14</i>	12,00
Anchois frits Kleine, frittierte Fische Small fried fish	

Si vous êtes concerné(e) par des allergies, veuillez en informer notre personnel.
Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Personal.
If you are affected by allergies, please contact our staff.

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Hors d'œuvres chauds / warme vorspeisen / warm plates

	€
<p>6 Pikilia (meze) ^{1, 3, 4, 7, 14} Assortiment de spécialités grecques chaud Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte (warm) Assorted Greek specialties (warm)</p>	22,00
<p>7 Poivrons grillés ⁷ Poivrons grillés à l'ail au tzatziki gegrillte Paprika in Knoblauch mit Tzatziki Grilled paprika with garlic, tzatziki sauce</p>	9,50
<p>8 Peperoni grillés ⁷ Peperoni grillés à l'ail au tzatziki gegrillte Peperoni in Knoblauch mit Tzatziki Grilled peperoni with garlic, tzatziki sauce</p>	8,50
<p>9 Dolmades ^{1, 7} Feuilles de vignes farcies au riz et à la viande avec une sauce citronnée Traditionell gefüllte Weinbergsblätter mit Reis und Hackfleischsoße Wine leaves stuffed with rice and minced meat</p>	10,50
<p>10 Garides Saganaki ^{2, 7, 14} Scampis piquants au sauce tomates et feta fromage Scampis in pikanter Tomatensoße, mit Feta Käse Shrimps with spicy tomato sauce and feta cheese</p>	18,00
<p>11 Tiropitakia ^{1, 3, 7} Pâte feuilletée, farcie au feta Blätterteig mit Feta gefüllt Puff pastry filled with feta cheese</p>	10,00
<p>12 Aubergines ^{1, 3, 7} Aubergines frites, tzatziki frittierte Auberginen mit Tzatziki Fried egg plant with tzatziki sauce</p>	10,00
<p>13 Courgettes ^{1, 3, 7} Courgettes frites, tzatziki frittierte Zucchini mit Tzatzik Fried zucchini with tzatziki sauce</p>	10,00
<p>14 Keftedakia ⁷ Boulettes de viande, sauce tomate et feta gegrillte Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Feta Meat balls with tomato sauce and feta cheese</p>	11,50
<p>15 Pita ¹ Pain grec grillé griechisches Brot, geröstet Grilled Greek bread</p>	3,00
<p>16 Pita aux olives ¹ Pain grec grillé, avec pâte d'olives noires geröstes, griechisches Brot mit schwarzer Olivenpaste Grilled Greek bread with black olives paste</p>	3,50
<p>17 Manitaria Fournou ⁷ Champignons au four, crème fraîche et fromage Überbackene Pilze mit Crème-fraîche und Käse Mushrooms with cream and garlic in the oven</p>	14,00
<p>18 Pain à l'ail et aux olives ¹ Pain au beurre à l'ail et pâte d'olives noires Brot mit Knoblauchbutter und schwarzer Olivenpaste Butter and garlic bread with black olives paste</p>	4,50

Hors d'œuvres froids / kalte Vorspeisen / cold plates

	€
20 Pikilia (meze) froide ^{2, 3, 4, 6, 7, 12, 14} Assortiment de spécialités grecques (froide) Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte für 2 Personen (kalt) Assorted Greek specialties (cold)	22,00
21 Poulpe froid ^{4, 12, 14} Salade froide aux poulpes à l'ail et au vinaigre Kalter Oktopussalat mit Knoblauch und Essig / Cold octopus salad with garlic and vinegar	14,50
22 Calamars froids ^{4, 12, 14} Salade froide aux calamars à l'ail et au vinaigre Kalter Calamaressalat mit Knoblauch und Essig / Cold squid salad with garlic and vinegar	14,50
23 Tarama ^{4, 14} Salade d'œufs de poisson Fischrogensalat / Fish eggs salad	9,00
24 Melinzanosalata ³ Purée d'aubergines Auberginenpüree / Mashed egg plant	9,00
25 Olives de Kalamata Olives noires de Kalamata schwarze Kalamata Oliven / Black Kalamata olives	5,50
28 Dolmadakia Feuilles de vigne, farcies au riz gefüllte Weinbergsblätter mit Reis / Wine leaves stuffed with rice	8,50
29 Tzatziki ⁷ Yaourt aux concombres et à l'ail Joghurt mit Gurken und Knoblauch / Greek Yogurt with cucumber and garlic	7,00
Fromages grecs / griechischer käse / greek cheeses	
30 Chtipiti ⁷ Purée de fromage épicé Schafskäsepüree, pikant / Spicy mashed sheep's cheese	9,00
31 Feta ⁷ Fromage blanc weisser Schafskäse / Sheep's white cheese	9,00
32 Feta au four ⁷ Feta grecque au four gebackener, griechischer Fetakäse / Greek cheese baked in the oven	11,00
33 Feta Saganaki ^{1, 3, 7} Feta grecque, frit frittiertes, griechischer Schafskäse / Fried Greek cheese	11,00
34 Graviera Saganaki ^{1, 3, 7} Fromage kaseri (jaune) grec, frit frittiertes, griechischer Kaserikäse (gelb) / Fried Kasserri (yellow) cheese	12,00
35 Halloumi ⁷ Fromage cyprien grillé a melange de lait de chèvre et de brebis gegrillter Käse aus Schafsmilch / Grilled cheese	12,00
36 Talagani ⁷ Fromage traditionnel grillé garnie avec confiture de figues gegrillter, traditioneller Käse mit Feigenmarmelade Greek traditional grilled cheese, drizzled with marmelade	13,00

Potages / Suppen / Soups

- | | € |
|--|------|
| 38 Fasolada ^{6, 9, 13}
Potage d'haricots secs
Bohnensuppe
Bean soup | 9,00 |
| 39 Potage de poulet ^{1, 3, 6, 9}
Hühnersuppe
Chicken soup | 9,00 |

Salades / Salate / Salads

- | | |
|---|-------|
| 40 Hellenique (Choriatiki) ⁷
Salade mixte (tomates, concombres, poivrons, feta, oignons, huile d'olive)
gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Zwiebeln, Olivenöl)
Mixed salad (tomatoes, cucumber, pepper, feta cheese, onions, and olive oil) | 18,00 |
| 41 Athena ^{3, 7, 10}
Salade frais du poulet (tomates cerises) Graviéra fromage, Baconchips et une sauce mutarde
frischer, gemischter Salat mit Hähnchenfilet, (Cherrytomaten, Gravierakäse, Baconchips, leichte Senfsoße)
Fresh chicken salad with cherry tomatoes, Graviéra cheese, Baconchips, and mustard sauce | 19,00 |
| 42 Aegean ^{2, 4, 12, 14}
Salade mixte (Scampis, Quinoa, Avocat, Betterave e vinaigrette au Miel)
gemischter Salat (Scampis, Quinoa, Avocado, rote Beete, Honigvinaigrette)
Mixed salad (shrimps, quinoa, avocado, beetroot and honey vinegar) | 20,50 |
| 43 Dakos ^{1, 7}
Salade crétoise à base du pain dakos des tomates cerises, fromage myzithra, câpres, huile d'olive
marinierte Cherrytomaten mit Myzithra, Kapern, Olivenöl und Dakosbrot
Cretan salad with barley rusks on the bottom (cherry tomatoes, myzithra cheese, capers and olive oil) | 19,00 |

Végétariens / vegetarische gerichte / vegetarian dishes

- | | |
|--|-------|
| 44 Jardin de Grand-mère ¹⁰
Différentes légumes au vapeur avec sauce au citron
verschiedene Gemüse (schonend gegart) mit Zitronensauce
Various vegetables (gently cooked) with lemon sauce | 19,00 |
| 45 Gigantes ^{6, 7, 9, 13}
Pommes de terre au four et aux haricots secs géants et feta
Backofenkartoffeln mit dicken Bohnen und Feta
Baked potatoes with thick (Lima) beans and feta | 17,00 |
| 46 Bamies ⁷
Okra cosse (gombos), avec pommes de terre au four et feta
Okraschoten mit Backofenkartoffeln und Feta
Cooked Okra vegetable with baked potatoes and feta | 17,00 |
| 47 Kritharaki ^{1, 7}
Pâtes grecques, sauce tomate et feta
Reisnudeln mit Tomatensoße und Feta
Orzo pasta with tomato sauce and feta | 16,00 |
| 48 Spaghettis ¹
Spaghettis aux légumes frais
Spaghetti mit frischem Gemüse
Spaghetti with fresh vegetables | 18,00 |
| 49 Pyramide ^{1, 3, 7}
Aubergines et courgettes frites avec paprika grillés, accompagné avec sauce Tzatziki
gebratene Auberginen mit frittierten Zucchini, gegrillten Paprika und Tzatziki
Roasted aubergine with fried zucchini and grilled Paprika, Tzatziki sauce | 20,00 |

Spécialités grillées

	€
50 Assiette «Athena»⁷ Filet de poulet, filet de bœuf, filet d'agneau, tzatziki, pommes de terre sautées Hähnchenfilet, Rind und Lamm, Tzatziki, Bratkartoffeln Fillet of chicken, beef, and lamb accompanied with tzatziki and sautéed potatoes	25,50
53 Assiette «Paros»⁷ Filet de boeuf, filet d'agneau, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées Rinder- und Lammfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln Fillet of beef, lamb, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potato	26,00
54 Assiette «Helena»⁷ Filet de bœuf, filet de poulet, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées Rinder- und Hähnchenfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln Fillet of beef, chicken, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potatoes	26,00
55 Assiette «Ropoto»⁷ Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki, pommes de terre sautées Gyros, Souvlaki, Suzuki, Tzatziki, Bratkartoffeln Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki and sautéed potatoes	25,00
56 Gyros⁷ Viande de porc, tzatziki, pommes de terre sautées Schweinefleisch, Tzatziki, Bratkartoffeln Pork gyros with tzatziki and sautéed potatoes	20,50
57 Gyros Forno^{1, 7, 13} Viande de porc au four à la crème fraîche, fromage kaseri, pommes de terre sautées Schweinefleisch mit Crème fraîche und Käse überbacken, Bratkartoffeln Pork gyros baked in oven in Metaxa sauce accompanied with Kasseri cheese and sautéed potatoes	20,50
58 Souvlaki (traditionnel)⁷ Brochette de porc, tzatziki, pommes de terre sautées Schweinespieß, Tzatziki, Bratkartoffeln Pork skewers accompanied with tzatziki and sautéed potatoes	20,50
59 Bifteki⁷ Steak haché, farci au feta, tzatziki, pommes de terre sautées Hackfleisch mit Käse gefüllt, Tzatziki, Bratkartoffeln Chopped steak stuffed with feta cheese accompanied with sauteed potatoes	20,50
60 Iasonas⁷ Brochette de poulet, beurre de maître d'hôtel, haricots verts et pommes de terre au four Hähnchenspieß, Kräuterbutter, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln Fillet of chicken in herb butter with green beans accompanied with oven potatoes	25,00
61 Travers de porc⁷ Travers de porc, tzatziki, pommes de terre sautées Schweinerippchen, Tzatziki, Bratkartoffeln Pork ribs accompanied with tzatziki and sautéed potatoes	22,00
62 Galos⁷ Filet de dinde, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées Putenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln Turkey fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes	20,50
63 Kotopoulo⁷ Filet de poulet, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées Hähnchenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln Chicken fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes	20,50

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3, 7, 10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3, 7, 10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Viandes

- €
- 67 **Médaille de Dinde** ^{1, 7, 13} 22,50
Médaille de dinde, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes
Putenmedaillons in Metaxasauce und Käse, Kräuterreis
Turkey medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice
- 68 **Médaille de Poulet** ^{1, 7, 13} 22,50
Médaille de poulet, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes
Hühnchenmedaillons in Metaxasauce und Käse, Kräuterreis
Chicken medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice
- 69 **Kotopoulo crème à la poêle** ⁷ 24,00
Filet de poulet, crème fraîche, champignons frais avec pommes de terre sautées
Hähnchenfilet, Crème fraîche, frische Champignons, mit Bratkartoffeln
Chicken fillet cooked in cream and mushrooms accompanied with sauteed potatoes

Bœuf grillé

- 70 **Filet de Bœuf grillé** ^{3, 7} 30,50
Filet de bœuf grillé, oignons rissolés, beurre maître d'hôtel, gratin de pommes de terre
gegrilltes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelgratin
Grilled beef fillet with roasted onions and herb butter accompanied with potato gratin
- 71 **Filet Poivre** ^{1, 3, 7} 31,50
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, gratin de pommes de terre
gegrilltes Rinderfilet in Pfeffersauce, Kartoffelgratin
Grilled beef fillet in pepper sauce accompanied with potato gratin
- 72 **Médaille de Boeuf** ^{1, 3, 7} 30,50
Médaille de Boeuf au sauce gravy et riz aux herbes
Rindermedaillons mit Gravysauce, Kräuterreis
Beef medaillon with gravy sauce accompanied with herb rice

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3, 7, 10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3, 7, 10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Agneau

- €
- 75 **Filet d'agneau** ^{3,7} 27,50
Filet d'agneau grillé, tzatziki, gratin de pommes de terre
gegrilltes Lammfilet, Tzatziki, Kartoffelgratin
Grilled lamb fillet accompanied with tzatziki and potato gratin
- 76 **Agneau mixte** ^{3,7} 28,00
2 filets d'agneau, 3 côtelettes d'agneau, tzatziki, gratin de pommes de terre
2 Lammfilets, 3 Lammkoteletts, Tzatziki, Kartoffelgratin
Two lamb fillets, three lamb chops accompanied with tzatziki and potato gratin
- 77 **Côtelettes d'agneau** ^{3,7} 29,50
Couronnes d'agneau grillées, tzatziki, gratin de pommes de terre
gegrillte Lammkotelettskronen, Tzatziki, Kartoffelgratin
Crown lamb chops accompanied with tzatziki and potato gratin
- 79 **Steak d'agneau** ^{3,7} 27,50
Steak d'agneau grillé, sauce à l'ail, gratin de pommes de terre
gegrilltes Lammsteak mit frischer Knoblauchsoße, Kartoffelgratin
Grilled lamb steak in garlic sauce accompanied with potato gratin
- 82 **Agneau Fourné** ¹³ 25,50
Gigot d'agneau en tranches gratiné avec son huile d'olive et au citron,
avec pommes de terre cuites et haricots verts
überbackene Lammkeule in Scheiben geschnitten, Olivenöl, Zitrone, mit Ofenkartoffeln und grüne Bohnen
Sliced lamb kebab, olive oil, lemon, with oven potatoes and green beans

Assiettes à partir de 2 personnes

- 101 **Assiette «Athena»** ¹³ 64,00
Gyros, 2 filets de bœuf, 2 filets de poulet, 2 côtelettes d'agneau, haricots verts et pommes de terre au four
Gyros, 2 Rinderfilets, 2 Hähnchenfilets, 2 Lammkoteletts, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln
Gyros, 2 beef fillets, 2 chicken fillets, 2 lamb chops accompanied with green beans and oven baked potatoes
- 102 **Assiette «Olympia»** ¹³ 62,00
Gyros, 2 filets de poulet, 2 filets de dinde, 2 côtelettes d'agneau, 2 suzuki
haricots verts et pommes de terre au four
Gyros, 2 Hähnchenfilets, 2 Putenfilets, 2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln
Gyros, 2 chicken fillets, 2 turkey fillets, 2 lamb chops, 2 Suzuki accompanied with green beans and oven baked potatoes
- 104 **Assiette «Arni»** ¹³ 65,00
6 côtelettes d'agneau, 4 filets d'agneau, 2 steaks d'agneau, haricots verts et pommes de terre au four
6 Lammkoteletts, 4 Lammfilets, 2 Lammsteaks, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln
6 lamb chops, 4 lamb fillets, 2 skewers accompanied with green beans and oven baked potatoes

Veillez réserver une jour à l'avance / Bitte einen Tag vorbestellen /
Please book one day in advance

- 105 **Arni Chorgiatiko (pour 2 personnes/für 2 Personen/for 2 persons)** ¹³ 78,00
Cigot d'agneau rôti façon grecque
geschmorte Lammkeule ohne Knochen nach griechischer Art
Roasted leg of lamb Greek style

Les assiettes pour deux personnes sont accompagnés de salade grec frais avec
fromage feta, haricots verts et pommes de terre au four. ^{3,7,13}

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen frischen, griechischen Salat
mit Schafskäse, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln. ^{3,7,13}*

*The plates for two persons are accompanied by fresh Greek salad
with feta cheese, green beans and baked potatoes. ^{3,7,13}*

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Spécialités cuisinées

	€
92 Moussaka ^{1, 3, 7} Gratin d'aubergines, pommes de terre à l'eau, viande hachée et crème béchamel Auberginenauflauf mit Salzkartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce Layers of eggplants, potatoes and minced meat covered with béchamel sauce	23,00
93 Pastitsio ^{1, 3, 7} Gratin de macaroni au fromage, viande hachée et crème béchamel Maccaroniauflauf, Hackfleisch und Bechamelsauce Gratin with macaroni and cheese, minced meat and béchamel sauce	20,00
94 Agneau patates ⁷ Agneau, sauce tomate aux patatos Lammfleisch mit Tomatensoße und Backofenkartoffeln Lamb with fresh potatoes and tomato sauce in the oven	23,00
95 Agneau avec haricots secs géants ^{7, 9, 12, 13} Agneau au four, sauce tomate aux haricots secs géants Lammfleisch mit dicken, weißen Bohnen Lamb baked in oven with tomato sauce and giant white beans	23,00
96 Agneau avec aubergines ⁷ Agneau, sauce tomate aux aubergines Lammfleisch mit Tomatensoße und Auberginen Lamb baked in oven with tomato sauce and egg plant	23,00
97 Agneau Giouvetsi ^{1, 7} Agneau, petites pâtes grecques à la sauce tomate Lammfleisch mit kleinen griechischen Nudeln und Tomatensauce Lamb baked in oven with small Greek noodles and tomato sauce	23,00
98 Gemista ⁷ Poivrons et tomates farcis de riz et viande hachée avec pommes de terre au four Paprika und Tomaten mit Reis und Hackfleisch gefüllt, Backofenkartoffeln Stuffed peppers and tomatoes with meat and rice in the oven and potatoes	23,00
99 Agneau Bamies ⁷ Agneau, sauce tomate et okra cosse Lammfleisch mit Tomatensauce und Okraschoten Lamb baked in oven with tomato sauce and okra vegetables	24,00
100 Kleftiko ⁷ Agneau aux papillote avec feta, poivrons, tomates, oignons, ail et pommes de terre sautées Lammfleisch mit Feta, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bratkartoffeln Lamb baked in oven with feta cheese, peppers, tomatoes, onion, garlic and accompanied with potato gratin	26,00

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3, 7, 10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3, 7, 10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Poissons

€

- 
- 106 **Dorade** ^{4, 12}
Dorade grillée à l'huile d'olive au citron
gegrillte Dorade in Olivenöl und Zitrone
Grilled sea bream with olive oil and lemon 26,50
- 107 **Loup de mer** ^{4, 12}
Loup de mer grillé à l'huile d'olive et citron
gegrillter Wolfsbarsch in Olivenöl und Zitrone
Grilled sea bass with olive oil and lemon 26,50
- 108 **Espadon** ^{4, 12}
Espadon grillé
gegrillter Schwertfisch
Grilled swordfish 25,00
- 109 **Thon** ^{4, 12}
Filet de thon rouge grillé
roter Thunfisch, gegrillt
Grilled tuna fillet 25,00
- 110 **Sole** ^{4, 12}
Filet de sole grillé
gegrillte Seezunge
Grilled sole 40,50
- 111 **Calamars** ^{4, 12, 14}
Calamars grillés à l'huile d'olive au citron
gegrillte Calamares in Olivenöl und Zitrone
Grilled squid with olive oil and lemon 23,00
- 112 **Poulpe** ^{4, 7, 12, 14}
Poulpe grillés à l'huile d'olive au citron
gegrillter Octopus in Olivenöl und Zitrone
Grilled octopus with olive oil and lemon 28,50
- 113 **Crevettes** ^{2, 4, 12}
Crevettes grillées (gambas) à l'huile d'olive au citron
gegrillte Garnelen in Olivenöl und Zitrone
Grilled shrimps with lemon and garlic 30,50
- 114 **Mediterranean Kritharoto*** ^{1, 4, 7, 12, 14}
Pâte d'Orzo avec des crevettes, calamars, tomates frais et fromage
Orzoteig mit Scampis, Calamares, frische Tomaten und Käse
Orzo pasta with shrimps, calamars, fresh tomatoes and cheese 23,00
- *Plat sans pommes de terre au four / Gericht ohne Ofenkartoffeln / Dish without baked potatoes
- 115 **Poseidon** ^{2, 4, 12, 14}
Filet de thon grillé, espadon, calamars, poulpe, crevettes
gegrillter Thunfisch, Schwertfisch, Calamares, Oktopus, Garnelen in Olivenöl
Grilled tuna fillet, swordfish, squid, octopus, shrimps 31,50
- 117 **Solomos** ^{4, 12}
Saumon grillé à l'huile d'olive et citron
gegrillter Lachs in Olivenöl und Zitrone
Grilled salmon with olive oil and lemon 27,00

Tous nos plats de poissons sont accompagnés de salade aux sauce cocktail
avec pommes de terre au four ^{3, 7, 10}

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce
und Ofenkartoffeln. ^{3, 7, 10}*

*All our fish dishes are accompanied by fresh salad with Cocktail sauce
and baked potatoes. ^{3, 7, 10}*

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Garnitures / beilagen

	€
120 Gigantes ^{9, 12, 13} Haricots secs géants sauce tomate weiße Bohnen mit Tomatensauce White beans with tomato sauce	7,50
121 Haricots verts sauce tomate ¹³ Haricots secs géants sauce tomate grüne Bohnen mit Tomatensauce Green beans with tomato sauce	7,50
122 Frites Pommes frites French fries	6,00
123 Pommes de terre au gratin ^{3, 7} Kartoffelgratin Potato gratin	7,00
124 Riz à la sauce de tomate Reis mit Tomatensoße Rice with tomato sauce	6,00
125 Patates Fourno Pommes de terre au four Ofenkartoffeln Baked Potatoes	7,50
126 Pâtes Grècs (Kritharaki) ¹ Griechische Teigwaren Greek noodles	7,50
127 Jardin de Grand-mère avec sauce au citron ¹⁰ verschiedene Gemüse (schonend gegart) mit Zitronensauce Fresh vegetables cooked on steam with lemon sauce	8,50

ALLERGÈNES :

1. Céréales contenant du gluten | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachide | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits à coque | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Anhydride sulfureux et sulfites | 13. Graines de lupin | 14. Mollusques

ALLERGENE:

1. Glutenhaltiges Getreide | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fisch | 5. Erdnüsse | 6. Soja | 7. Milch oder Laktose | 8. Schalenfrüchte | 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesam | 12. Sulfite | 13. Lupinen | 14. Weichtiere

ALLERGENES:

1. Cereals containing gluten | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk or lactose | 8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame | 12. Sulfur dioxide and sulphites | 13. Lupines | 14. Molluscs

Carte de desserts

	€
130 Galaktoboureko ^{1, 3, 7} Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux semoule et au miel (accompagné de glace à la vanille) Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Gries und Honig, Vanilleeis Filo (thin puff pastry) stuffed with semolina and honey, served with vanilla ice cream	10,00
131 Baklava ^{1, 5, 8, 7, 11} Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux noix et au miel (accompagné de glace à la vanille) Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Walnüssen und Honig, Vanilleeis Filo (thin puff pastry) filled with walnuts and honey, served with vanilla ice cream	10,00
132 Melachrini ^{1, 7, 8} Gâteau aux noix à la grecque, glace vanille et crème fouettée Walnusstorte nach griechischer Art mit Vanilleeis und Sahne Greek-style walnut cake with vanilla ice cream and cream	10,00
133 Ravani ^{1, 7, 8} Brioche grecque aux flocons de noix de coco Griechischer Hefekuchen mit Kokosflocken / Greek cake with Coconut Flakes	10,50
134 Yaourt grec au choix ^{7, 8} Yaourt grec avec noix et miel Griechischer Yoghurt mit Walnüssen und Honig / Greek yogurt with walnuts and honey	10,00
135 Salade de fruits Fruchtsalat Fruit Salad	12,00
136 Kataifi Gliko ^{1, 7, 8} Pâte fine grecque farcie aux noisettes et au miel, glace vanille dünner Nudelteig gefüllt mit Nüssen und Honig, Vanilleeis Thin pasta sweet stuffed with nuts and honey, served with vanilla ice cream	10,00
137 Lavacake ^{1, 7} Soufflé au chocolat et glace vanille Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis / Chocolate lava cake with vanilla ice cream	12,00

Carte de glaces

138 Vanille - Mûres ^{1, 7} Glace vanille aux mûres rouges chaudes Vanilleeis mit heißen roten Brombeeren / Vanilla ice cream with red blackberries	10,00
139 Vanille - Chocolat ^{1, 7} Glace vanille au chocolat chaud Vanilleeis mit heißer Schokolade / Vanilla ice cream with hot chocolate	10,00
140 Assortiment de Glaces ^{1, 7} Assortiment de glaces, crème fouettée Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed ice cream with cream	9,00
141 After Eight ^{1, 7} Crème glace stracciatella avec liqueur de menthe, crème fouettée et chocolat After Eight Stracciatella mit Minzliqueur, Sahne und After Eight / Stracciatella ice cream with mint liqueur, cream and after-eight	10,00
142 Double Chocolat ^{1, 7} Glace chocolat (noir et blanc), crème fouettée Schokoladeneis (weiß und schwarz) mit Sahne / Chocolate ice cream (white and black) with cream	9,00
143 Sorbet Glace citron ou mango Zitronen- oder Mangoeis / Lemon or mango ice cream	4,00

Boissons sans alcool

		€
Coca Cola	0,20 l	3,20
Coca Cola light	0,20 l	3,20
Coca Cola zero	0,20 l	3,20
Fanta	0,20 l	3,20
Sprite	0,20 l	3,20
Ice tea (pêche, citron) <i>Aprikose/Zitrone, peach/lemon</i>	0,20 l	3,50
Schweppes (tonic, bitter lemon)	0,20 l	3,50
Viva <i>stilles Wasser, still water</i>	0,50 l	4,50
Rosport Blue <i>Mineralwasser, mineral water</i>	0,50 l	4,50

Jus

Jus d'orange <i>Orangensaft, orange juice</i>	0,20 l	3,50
Jus de pomme <i>Apfelsaft, apple juice</i>	0,20 l	3,50
Jus de banane <i>Bananensaft, banana juice</i>	0,20 l	3,50
Jus d'ananas <i>Ananassaft, pineapple juice</i>	0,20 l	3,50
Multivitamine <i>Multivitaminsaft, multivitamin juice</i>	0,20 l	3,50
Jus de tomate <i>Tomatensaft, tomato juice</i>	0,20 l	3,50

Boissons chaudes

Frèdo Espresso <i>Kaffee fredo, coffee fredo</i>		5,00
Café <i>Kaffee, coffee</i>		2,80
Espresso		2,80
Espresso double		4,20
Café grec <i>Mokka, mocha</i>		3,50
Cappucino ⁷		3,20
Lait russe <i>Latte Macchiato⁷</i>		4,50
Thé <i>Tee, tea</i>		3,00
Chocolat chaud <i>heiße Schokolade, hot chocolate⁷</i>		4,20
Irish Coffee ⁷		8,50
Frapé café <i>kalter Kaffee, cold coffee</i>		4,50
Café glacée <i>Eiskaffee, ice coffee⁷</i>		7,50

Bières

€

Diekirch	0,33l	3,50
Hoegaarden	0,25l	4,00
Leffe Blonde	0,33l	4,00
Leffe Brune	0,33l	4,00
Mythos (bière grec) <i>griechisches Bier, greek beer</i>	0,33l	4,00
Becks (sans alcool) <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	0,33l	3,50
Panaché Radler, <i>beer with lemon</i>	0,33l	3,50
Bières blanche <i>Weißbier ohne Alkohol, wheatbeer without alcohol</i>	0,50l	5,00

Digestifs

Vodka	5 cl	6,00
Whisky Scotch	5 cl	6,00
Whisky Spécial	5 cl	8,00
Bacardi	5 cl	6,00
Gin Tonic	5 cl	7,50
Gin Spécial	5 cl	10,00
Lagavulim	5 cl	16,00
Metaxa Private Reserve	5 cl	16,00
Drambuie	5 cl	6,00
Amaretto (DISARONNO)	5 cl	5,50
Grand Marnier	5 cl	6,00
Sambucca	5 cl	6,00
Baileys	5 cl	6,00
Ramazotti	5 cl	6,00
Averna	5 cl	6,50
Cointreau	5 cl	6,00
Metaxa 5*	5 cl	6,00
Metaxa 7*	5 cl	7,50
Metaxa - Olympian Reserve	5 cl	12,00
Remy Martin	5 cl	12,00
Calvados	5 cl	6,00
Fernet Branca	5 cl	5,50
Jägermeister	5 cl	5,50
Mirabelle	5 cl	5,50
Poire William	5 cl	5,50
Lemoncello	5 cl	5,00
Mastixa (liqueur grèce) <i>griechischer Likör, greek liquor</i>	5 cl	6,00

Champagne

		€
Piper Heidsieck	0,75 l	65,00
Moët	0,75 l	120,00
Crémant	0,75 l	40,00

Rouges

	€	€
	0,25 l	0,50 l
Naoussa (sec) <i>trockener Rotwein, dry red wine</i>	7,00	13,00
Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rotwein, half-dry red wine</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rotwein, semi-sweet red wine</i>	7,00	13,00

Blancs

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Weißwein, half-dry white wine</i>	7,00	13,00
Retsina <i>trockener Weißwein, dry white wine</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Weißwein, semi-sweet white wine</i>	7,00	13,00

Rosés

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rosé, rosé half-dry</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rosé, rosé semi-sweet</i>	7,00	13,00

ATHENA

RESTAURANT GREC

