

# Apéritifs

€

<b>Ouzo</b> avec glace, <i>mit Eis, with ice</i>	6,50
<b>Martini</b> (bianco/rosso), <i>weiß/rot, white/red</i>	6,50
<b>Campari</b> (orange/soda)	8,50
<b>Hugo</b>	10,00
<b>Cocktails</b> (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	7,90
<b>Cocktails simple</b> (avec alcool), <i>mit Alkohol, with alcohol (Moscow mule, Mojito)</i>	14,00
<b>Cocktails special</b> (avec alcool), <i>mit Alkohol, with alcohol (Margarita, Cosmopolitan, Negroni)</i>	15,00
<b>Kir</b> <u>au vin blanc</u> , <i>mit Weißwein, with white wine</i>	8,50
<b>Kir Royal</b>	9,00
<b>Crémant</b>	8,50
<b>Porto</b> (rouge/blanc), <i>rot/weiß, red/white</i>	7,50
<b>Cynar</b> (orange/soda)	7,50
<b>Picon bière</b> (Bier/beer)	6,50
<b>Ricard</b>	6,50
<b>Tsipouro</b>	7,50
<b>San bitter</b> (apéritif sans alcool), <i>Aperitif alkoholfrei, aperitif without alcohol</i>	6,50
<b>Apéritif grec</b> (rouge/blanc), <i>Griechischer Aperitif (rot/weiß), greek aperitif (red white)</i>	9,00
<b>Aperol-Spritz</b>	9,00

# Entrées

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

<b>1</b>	<b>Bacalau</b> <sup>1, 2, 4, 7, 12, 14</sup> Filet de morue pané, accompagné aux pure de pommes de terre à l'ail <i>Paniertes Kabeljaufilet, mit Knoblauch-Kartoffelpüree</i> <i>Breaded cod fillet, with garlic potatoes</i>	20,90
<b>2</b>	<b>Gavros</b> <sup>1, 4, 12, 14</sup> Petites sardines frites <i>Kleine, frittierte Sardinen</i> <i>Small fried sardines</i>	19,50
<b>3</b>	<b>Poulpe grillé</b> <sup>7, 12, 14</sup> Poulpe grillé au tzatziki et à l'ail <i>Gegrillter Oktopus mit Tzatziki und Knoblauch</i> <i>Grilled octopus with tzatziki sauce and garlic</i>	20,50
<b>4</b>	<b>Calamars frits</b> <sup>1, 7, 12, 14</sup> Calamars frits, servi avec tarama <i>Gebatene Calamares, serviert mit Tarama</i> <i>Fried calamari, served with tarama</i>	18,50
<b>5</b>	<b>Friture de poissons (ATHERINA)</b> <sup>1, 4, 12, 14</sup> Anchois frits <i>Kleine, frittierte Fische</i> <i>Small fried fish</i>	14,50

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

		€
6	<b>Pikilia (meze)</b> <sup>1, 3, 4, 7, 14</sup> Assortiment de spécialités grecques chaud <i>Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte (warm)</i> <i>Assorted Greek specialties (warm)</i>	26,00
7	<b>Poivrons grillés</b> <sup>7</sup> Poivrons grillés à l'ail au tzatziki <i>gegrillte Paprika in Knoblauch mit Tzatziki</i> <i>Grilled paprika with garlic, tzatziki sauce</i>	10,50
8	<b>Peperoni grillés</b> <sup>7</sup> Peperoni grillés à l'ail au tzatziki <i>gegrillte Peperoni in Knoblauch mit Tzatziki</i> <i>Grilled peperoni with garlic, tzatziki sauce</i>	9,50
9	<b>Dolmades</b> <sup>1, 7</sup> Feuilles de vignes farcies au riz et à la viande avec une sauce citronnée <i>Traditionell gefüllte Weinbergsblätter mit Reis und Hackfleischsoße</i> <i>Wine leaves stuffed with rice and minced meat</i>	14,00
10	<b>Garides Saganaki</b> <sup>2, 7, 14</sup> Scampis piquants au sauce tomates et feta fromage <i>Scampis in pikanter Tomatensoße, mit Feta Käse</i> <i>Shrimps with spicy tomato sauce and feta cheese</i>	19,50
11	<b>Tiropitakia</b> <sup>1, 3, 7</sup> Pâte feuilletée, farcie au feta <i>Blätterteig mit Feta gefüllt</i> <i>Puff pastry filled with feta cheese</i>	11,00
12	<b>Aubergines</b> <sup>1, 3, 7</sup> Aubergines frites, tzatziki <i>frittierte Auberginen mit Tzatziki</i> <i>Fried egg plant with tzatziki sauce</i>	11,00
13	<b>Courgettes</b> <sup>1, 3, 7</sup> Courgettes frites, tzatziki <i>frittierte Zucchini mit Tzatzik</i> <i>Fried zucchini with tzatziki sauce</i>	11,00
14	<b>Keftedakia</b> <sup>7</sup> Boulettes de viande, sauce tomate et feta <i>gegrillte Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Feta</i> <i>Meat balls with tomato sauce and feta cheese</i>	15,00
15	<b>Pita</b> <sup>1</sup> Pain grec grillé <i>griechisches Brot, geröstet</i> <i>Grilled Greek bread</i>	3,50
16	<b>Pita aux olives</b> <sup>1</sup> Pain grec grillé, avec pâte d'olives noires <i>geröstes, griechisches Brot mit schwarzer Olivenpaste</i> <i>Grilled Greek bread with black olives paste</i>	4,00
17	<b>Manitaria Fournou</b> <sup>7</sup> Champignons au four, crème fraîche et fromage <i>Überbackene Pilze mit Crème-fraîche und Käse</i> <i>Mushrooms with cream and garlic in the oven</i>	16,50
18	<b>Pain à l'ail et aux olives</b> <sup>1</sup> Pain au beurre à l'ail et pâte d'olives noires <i>Brot mit Knoblauchbutter und schwarzer Olivenpaste</i> <i>Butter and garlic bread with black olives paste</i>	5,50

Hors d'œuvres froids / kalte vorspeisen / cold plates

	€
<p><b>20 Pikilia (meze) froide</b> <sup>2, 3, 4, 6, 7, 12, 14</sup>                      Assortiment de spécialités grecques (froide)  <i>Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte für 2 Personen (kalt)</i>                      Assorted Greek specialties (cold)</p>	26,00
<p><b>21 Poulpe froid</b> <sup>12, 14</sup>                      Salade froide aux poulpes à l'ail et au vinaigre  <i>Kalter Oktopussalat mit Knoblauch und Essig / Cold octopus salad with garlic and vinegar</i></p>	16,50
<p><b>22 Calamars froids</b> <sup>12, 14</sup>                      Salade froide aux calamars à l'ail et au vinaigre  <i>Kalter Calamaressalat mit Knoblauch und Essig / Cold squid salad with garlic and vinegar</i></p>	15,50
<p><b>23 Tarama</b> <sup>4, 7</sup>                      Salade d'oeufs de poisson  <i>Fischrogensalat / Fish eggs salad</i></p>	11,00
<p><b>24 Melinzosalata</b> <sup>3</sup>                      Purée d'aubergines  <i>Auberginenpüree / Mashed egg plant</i></p>	10,00
<p><b>25 Olives de Kalamata</b>                      Olives noires de Kalamata  <i>schwarze Kalamata Oliven / Black Kalamata olives</i></p>	6,00
<p><b>28 Dolmadakia</b>                      Feuilles de vigne, farcies au riz  <i>gefüllte Weinbergblätter mit Reis / Wine leaves stuffed with rice</i></p>	9,50
<p><b>29 Tzatziki</b> <sup>7</sup>                      Yaourt aux concombres et à l'ail  <i>Joghurt mit Gurken und Knoblauch / Greek Yogurt with cucumber and garlic</i></p>	8,00
<p>Fromages grecs / griechischer käse / greek cheeses</p>	
<p><b>30 Chtipiti</b> <sup>7</sup>                      Purée de fromage épicé  <i>Schafskäsepüree, pikant / Spicy mashed sheep's cheese</i></p>	10,00
<p><b>31 Feta</b> <sup>7</sup>                      Fromage blanc  <i>weisser Schafskäse / Sheep's white cheese</i></p>	10,00
<p><b>32 Feta au four</b> <sup>7</sup>                      Feta grecque au four  <i>gebäckener, griechischer Fetakäse / Greek cheese baked in the oven</i></p>	13,00
<p><b>33 Feta Saganaki</b> <sup>1, 3, 7</sup>                      Feta grecque, frit  <i>frittierter, griechischer Schafskäse / Fried Greek cheese</i></p>	13,00
<p><b>34 Graviera Saganaki</b> <sup>1, 3, 7</sup>                      Fromage kaseri (jaune) grec, frit  <i>frittierter, griechischer Kaserikäse (gelb) / Fried Kasseri (yellow) cheese</i></p>	14,00
<p><b>35 Halloumi</b> <sup>7</sup>                      Fromage cyrien grillé a melange de lait de chèvre et de brebis  <i>gegrillter Käse aus Schafsmilch / Grilled cheese</i></p>	14,00
<p><b>36 Talagani</b> <sup>7</sup>                      Fromage traditionnel grillé garnie avec confiture de figues  <i>gegrillter, traditioneller Käse mit Feigenmarmelade</i>  <i>Greek traditional grilled cheese, drizzled with marmelade</i></p>	15,00

## Potages / Suppen / Soups

- |  | €    |
|--|------|
| 38 <b>Fasolada</b> <sup>6, 9, 13</sup><br>Potage d'haricots secs<br><i>Bohnensuppe</i><br><i>Bean soup</i> | 9,50 |
| 39 <b>Potage de poulet</b> <sup>1, 3, 6, 9</sup><br><i>Hühnersuppe</i><br><i>Chicken soup</i>              | 9,50 |

## Salades / Salate / Salads

- |   |       |
|---|-------|
| 40 <b>Hellenique (Choriatiki)</b> <sup>7</sup><br>Salade mixte (tomates, concombres, poivrons, feta, oignons, huile d'olive)<br><i>gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Zwiebeln, Olivenöl)</i><br><i>Mixed salad (tomatoes, cucumber, pepper, feta cheese, onions, and olive oil)</i>   | 19,50 |
| 41 <b>Athéna</b> <sup>1, 3, 7, 10</sup><br>Salade frais du poulet (tomates cerises) Gravière fromage, Baconchips et une sauce mutarde<br><i>frischer, gemischter Salat mit Hähnchenfilet, (Cherrytomaten, Gravierkäse, Baconchips, leichte Senfsoße)</i><br><i>Fresh chicken salad with cherry tomatoes, Gravière cheese, Baconchips, and mustard sauce</i> | 20,50 |
| 42 <b>Aegean</b> <sup>2, 4, 12, 14</sup> ✓<br>Salade mixte (Scampis, Quinoa, Avocat, Betterave e vinaigrette au Miel)<br><i>gemischter Salat (Scampis, Quinoa, Avocado, rote Beete, Honigvinaigrette)</i><br><i>Mixed salad (shrimps, quinoa, avocado, beetroot and honey vinegar)</i>  | 21,50 |
| 43 <b>Dakos</b> <sup>1, 7</sup><br>Salade crétoise à base du pain dakos des tomates cerises, fromage myzithra, câpres, huile d'olive<br><i>marinierte Cherrytomaten mit Myzithra, Kapern, Olivenöl und Dakosbrot</i><br><i>Cretan salad with barley rusks on the bottom (cherry tomatoes, myzithra cheese, capers and olive oil)</i>                        | 20,50 |

## Végétariens / vegetarische gerichte / vegetarian dishes

- |  |       |
|--|-------|
| 44 <b>Jardin de Grand-mère</b> <sup>10</sup> ✓<br>Différentes légumes au vapeur avec sauce au citron<br><i>verschiedene Gemüse (schonend gegart) mit Zitronensauce</i><br><i>Various vegetables (gently cooked) with lemon sauce</i>   | 20,50 |
| 45 <b>Gigantes</b> <sup>6, 7, 9, 13</sup><br>Pommes de terre au four et aux haricots secs géants et feta<br><i>Backofenkartoffeln mit dicken Bohnen und Feta</i><br><i>Baked potatoes with thick (Lima) beans and feta</i>   | 19,50 |
| 46 <b>Bamies</b> <sup>7</sup><br>Okra cosse (gombos), avec pommes de terre au four et feta<br><i>Okraschoten mit Backofenkartoffeln und Feta</i><br><i>Cooked Okra vegetable with baked potatoes and feta</i>  | 20,50 |
| 47 <b>Kritharaki</b> <sup>1, 7</sup><br>Pâtes grecques, sauce tomate et feta<br><i>Reisnudeln mit Tomatensoße und Feta</i><br><i>Orzo pasta with tomato sauce and feta</i>   | 17,50 |
| 48 <b>Spaghettis</b> <sup>1</sup> ✓<br>Spaghettis aux légumes frais<br><i>Spaghetti mit frischem Gemüse</i><br><i>Spaghetti with fresh vegetables</i>  | 19,50 |
| 49 <b>Pyramide</b> <sup>1, 3, 7</sup><br>Aubergines et courgettes frites avec paprika grillés, accompagné avec sauce Tzatziki<br><i>gebratene Auberginen mit frittierten Zucchini, gegrillten Paprika und Tzatziki</i><br><i>Roasted aubergine with fried zucchini and grilled Paprika, Tzatziki sauce</i> | 24,00 |

# Spécialités grillées

	€
<b>50 Assiette «Athena»<sup>7</sup></b> Filet de poulet, filet de bœuf, filet d'agneau, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Hähnchenfilet, Rind und Lamm, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of chicken, beef, and lamb accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	29,00
<b>53 Assiette «Paros»<sup>7</sup></b> Filet de boeuf, filet d'agneau, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Rinder- und Lammfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of beef, lamb, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potato</i>	29,00
<b>54 Assiette «Helena»<sup>7</sup></b> Filet de bœuf, filet de poulet, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Rinder- und Hähnchenfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of beef, chicken, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	29,00
<b>55 Assiette «Ropoto»<sup>7</sup></b> Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Gyros, Souvlaki, Suzuki, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki and sautéed potatoes</i>	27,00
<b>56 Gyros<sup>7</sup></b> Viande de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinefleisch, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork gyros with tzatziki and sautéed potatoes</i>	23,50
<b>57 Gyros Fournou<sup>1, 7, 13</sup></b> Viande de porc au four à la crème fraîche, fromage kaseri, pommes de terre sautées <i>Schweinefleisch mit Crème fraîche und Käse überbacken, Bratkartoffeln</i> <i>Pork gyros baked in oven in Metaxa sauce accompanied with Kasserli cheese and sautéed potatoes</i>	24,50
<b>58 Souvlaki (traditionnel)<sup>7</sup></b> Brochette de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinespieß, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork skewers accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	23,50
<b>59 Bifteki<sup>7</sup></b> Steak haché, farci au feta, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Hackfleisch mit Käse gefüllt, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Chopped steak stuffed with feta cheese accompanied with sauteed potatoes</i>	24,50
<b>60 Iasonas<sup>7</sup></b> Brochette de poulet, beurre de maître d'hôtel, haricots verts et pommes de terre au four <i>Hähnchenspieß, Kräuterbutter, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln</i> <i>Fillet of chicken in herb butter with green beans accompanied with oven potatoes</i>	26,50
<b>61 Travers de porc<sup>7</sup></b> Travers de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinerippchen, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork ribs accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	25,00
<b>62 Galos<sup>7</sup></b> Filet de dinde, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées <i>Putenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> <i>Turkey fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes</i>	23,50
<b>63 Kotopoulo<sup>7</sup></b> Filet de poulet, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées <i>Hähnchenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> <i>Chicken fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes</i>	23,50

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

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

# Volaille

- €
- 67 **Médaille de Dinde** <sup>1, 7, 13</sup> 24,50  
Médaille de dinde, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes  
*Putenmedaillons in Metaxasofse und Käse, Kräuterreis*  
*Turkey medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice*
- 68 **Médaille de Poulet** <sup>1, 7, 13</sup> 24,50  
Médaille de poulet, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes  
*Hühnchenmedaillons in Metaxasofse und Käse, Kräuterreis*  
*Chicken medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice*
- 69 **Kotopoulo crème à la poêle** <sup>7</sup> 26,50  
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** <sup>3, 7</sup> 35,00  
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** <sup>1, 3, 7</sup> 36,00  
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, gratin de pommes de terre  
*gegrilltes Rinderfilet in Pfeffersofse, Kartoffelgratin*  
*Grilled beef fillet in pepper sauce accompanied with potato gratin*
- 72 **Médaille de Bœuf** <sup>1, 3, 7</sup> 35,00  
Médaille de Bœuf 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. <sup>3, 7, 10</sup>  
*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce.* <sup>3, 7, 10</sup>  
*All plates are accompanied with salad and cocktail sauce.* <sup>3, 7, 10</sup>

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

# Agneau

€

- 75 Filet d'agneau** <sup>3,7</sup> 31,50  
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** <sup>3,7</sup> 34,50  
2 filets d'agneau, 3 côtelettes d'agneau, tzatziki, gratin de pommes de terre  
*2 Lammfilets, 3 Lammkotelets, Tzatziki, Kartoffelgratin*  
*Two lamb fillets, three lamb chops accompanied with tzatziki and potato gratin*
- 77 Côtelettes d'agneau** <sup>3,7</sup> 34,50  
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** <sup>3,7</sup> 30,50  
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 Fourno** <sup>13</sup> 27,00  
Gigot d'agneau en tranches gratiné avec son l'huile d'olive et au citron, avec pommes de terre au four haricots verts  
*überbackene Lammkeule in Scheiben geschnitten, Olivenöl, Zitrone, mit Ofenkartoffeln und grüne Bohnen*  
*Sliced leg of lamb in the oven with olive oil, lemon, garlic, served with potatoes in the oven and green beans*

## Assiettes à partir de 2 personnes

- 101 Assiette «Athena»** <sup>13</sup> 78,00  
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 Lammkotelets, 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»** <sup>13</sup> 76,00  
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 Lammkotelets, 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»** <sup>13</sup> 84,00  
6 côtelettes d'agneau, 4 filets d'agneau, 2 steaks d'agneau, haricots verts et pommes de terre au four  
*6 Lammkotelets, 4 Lammfilets, 2 Lammsteaks, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln*  
*6 lamb chops, 4 lamb fillets, 2 skewers accompanied with green beans and oven baked potatoes*

Les assiettes pour deux personnes sont accompagnés de salade grec frais avec fromage feta, haricots verts et pommes de terre au four. <sup>3,7,13</sup>

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen frischen, griechischen Salat mit Schafskäse, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln. <sup>3,7,13</sup>*

*The plates for two persons are accompanied by fresh Greek salad with feta cheese, green beans and baked potatoes. <sup>3,7,13</sup>*

- 105 Arni Chorgiatiko (pour 2 personnes/für 2 Personen/for 2 persons)** <sup>13</sup> 95,00  
Cigot d'agneau rôti façon grecque accompagnés de salade grec frais avec fromage feta  
*geschmorte Lammkeule ohne Knochen nach griechischer Art, mit frischen griechischen Salat und Schafskäse*  
*Roasted leg of lamb Greek style, with fresh Greek salad and feta cheese*

Veuillez réserver une jour à l'avance / Bitte einen Tag im Voraus reservieren /  
Please book one day in advance

# Spécialités cuisinées

	€
92 <b>Moussaka</b> <sup>1, 3, 7</sup> Gratin d'aubergines, pommes de terre à l'eau, viande hachée et crème béchamel <i>Auberginenauflauf mit Salzkartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsoße</i> <i>Layers of eggplants, potatoes and minced meat covered with béchamel sauce</i>	26,00
93 <b>Pastitsio</b> <sup>1, 3, 7</sup> Gratin de macaroni au fromage, viande hachée et crème béchamel <i>Maccaroniauflauf, Hackfleisch und Bechamelsoße</i> <i>Gratin with macaroni and cheese, minced meat and béchamel sauce</i>	22,00
94 <b>Agneau patates</b> <sup>7</sup> Agneau, sauce tomate aux patatos <i>Lammfleisch mit Tomatensoße und Backofenkartoffeln</i> <i>Lamb with fresh potatoes and tomato sauce in the oven</i>	26,00
95 <b>Agneau avec haricots secs géants</b> <sup>7, 9, 12, 13</sup> Agneau au four, sauce tomate aux haricots secs géants <i>Lammfleisch mit dicken, weißen Bohnen</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and giant white beans</i>	26,00
96 <b>Agneau avec aubergines</b> <sup>7</sup> Agneau, sauce tomate aux aubergines <i>Lammfleisch mit Tomatensoße und Auberginen</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and egg plant</i>	26,00
97 <b>Agneau Giouvetsi</b> <sup>1, 7</sup> Agneau, petites pâtes grecques à la sauce tomate <i>Lammfleisch mit kleinen griechischen Nudeln und Tomatensauce</i> <i>Lamb baked in oven with small Greek noodles and tomato sauce</i>	26,00
98 <b>Gemista</b> <sup>7</sup> Poivrons et tomates farcis de riz et viande hachée avec pommes de terre au four <i>Paprika und Tomaten mit Reis und Hackfleisch gefüllt, Backofenkartoffeln</i> <i>Stuffed peppers and tomatoes with meat and rice in the oven and potatoes</i>	26,00
99 <b>Agneau Bamies</b> <sup>7</sup> Agneau, sauce tomate et okra cosse <i>Lammfleisch mit Tomatensauce und Okraschoten</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and okra vegetables</i>	27,50
100 <b>Kleftiko</b> <sup>7</sup> Agneau aux papillote avec feta, poivrons, tomates, oignons, ail et pommes de terre sautées <i>Lammfleisch mit Feta, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bratkartoffeln</i> <i>Lamb baked in oven with feta cheese, peppers, tomatoes, onion, garlic and accompanied with sauted potatoes</i>	30,50

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

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

# Poissons

	€
<b>106 Dorade</b> <sup>4, 12</sup> Dorade grillée à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Dorade in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled sea bream with olive oil and lemon</i>	29,50
<b>107 Loup de mer</b> <sup>4, 12</sup> Loup de mer grillé à l'huile d'olive et citron <i>gegrillter Wolfsbarsch in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled sea bass with olive oil and lemon</i>	29,50
<b>108 Espadon</b> <sup>4, 12</sup> Espadon grillé <i>gegrillter Schwertfisch</i> <i>Grilled swordfish</i>	26,50
<b>109 Thon</b> <sup>4, 12</sup> Filet de thon rouge grillé <i>roter Thunfisch, gegrillt</i> <i>Grilled tuna fillet</i>	26,50
<b>110 Sole</b> <sup>4, 12</sup> Filet de sole grillé <i>gegrillte Seezunge</i> <i>Grilled sole</i>	49,50
<b>111 Calamars</b> <sup>4, 12, 14</sup> Calamars grillés à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Calamares in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled squid with olive oil and lemon</i>	28,50
<b>112 Poulpe</b> <sup>4, 7, 12, 14</sup> Poulpe grillés à l'huile d'olive au citron <i>gegrillter Octopus in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled octopus with olive oil and lemon</i>	32,00
<b>113 Crevettes</b> <sup>2, 4, 12</sup> Crevettes grillées (gambas) à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Garnelen in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled shrimps with lemon and garlic</i>	32,00
<b>114 Mediteranean Kritharoto*</b> <sup>1, 4, 7, 12, 14</sup> Pâte d'Orzo avec des crevettes, calamars, tomates frais et fromage <i>Orzoteig mit Scampis, Calamares, frische Tomaten und Käse</i> <i>Orzo pasta with shrimps, calamars, fresh tomatoes and cheese</i>	25,00
*Plat sans pommes de terre au four / <i>Gericht ohne Ofenkartoffeln</i> / <i>Dish without baked potatoes</i>	
<b>115 Poseidon</b> <sup>2, 4, 12, 14</sup> Filet de thon grillé, calamars, poulpe, crevettes <i>gegrillter Thunfisch, Calamares, Oktopus, Garnelen in Olivenöl</i> <i>Grilled tuna fillet, squid, octopus, shrimps</i>	35,50
<b>117 Solomos</b> <sup>4, 12</sup> Saumon grillé à l'huile d'olive et citron <i>gegrillter Lachs in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled salmon with olive oil and lemon</i>	30,50

Tous nos plats de poissons sont accompagnés de salade aux sauce cocktail  
avec pommes de terre au four <sup>3, 7, 10</sup>

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce  
und Ofenkartoffeln.* <sup>3, 7, 10</sup>

*All our fish dishes are accompanied by fresh salad with Cocktail sauce  
and baked potatoes.* <sup>3, 7, 10</sup>

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

# Garnitures / Beilagen



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

## 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

	€
<b>130 Galaktoboureko</b> <sup>1,3,7</sup> Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux semoule et au miel (accompagné de glace à la vanille) <i>Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Gries und Honig, Vanilleeis</i> <i>Filo (thin puff pastry) stuffed with semolina and honey, served with vanilla ice cream</i>	11,00
<b>131 Baklava</b> <sup>1,5,8,7,11</sup> Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux noix et au miel (accompagné de glace à la vanille) <i>Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Walnüssen und Honig, Vanilleeis</i> <i>Filo (thin puff pastry) filled with walnuts and honey, served with vanilla ice cream</i>	11,00
<b>132 Melachrini</b> <sup>1,7,8</sup> Gâteau aux noix à la grecque, glace vanille et crème fouettée <i>Walnusstorte nach griechischer Art mit Vanilleeis und Sahne</i> <i>Greek-style walnut cake with vanilla ice cream and cream</i>	11,00
<b>133 Ravani</b> <sup>1,7,8</sup> Brioche grecque aux flocons de noix de coco <i>Griechischer Hefekuchen mit Kokosflocken / Greek cake with Coconut Flakes</i>	12,00
<b>134 Yaourt grec au choix</b> <sup>7,8</sup> Yaourt grec avec noix et miel <i>Griechischer Yoghurt mit Walnüssen und Honig / Greek yogurt with walnuts and honey</i>	11,00
<b>135 Salade de fruits</b> Fruchtsalat <i>Fruit Salad</i>	13,00
<b>136 Kataifi Gliko</b> <sup>1,7,8</sup> Pâte fine grecque farcie aux noisettes et au miel, glace vanille <i>dünner Nudelteig gefüllt mit Nüssen und Honig, Vanilleeis</i> <i>Thin pasta sweet stuffed with nuts and honey, served with vanilla ice cream</i>	12,00
<b>137 Lavacake</b> <sup>1,7</sup> Soufflé au chocolat et glace vanille <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis / Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	13,50

# Carte de glaces

<b>138 Vanille - Mûres</b> <sup>1,7</sup> Glace vanille aux mûres rouges chaudes <i>Vanilleeis mit heißen roten Brombeeren / Vanilla ice cream with red blackberries</i>	11,00
<b>139 Vanille - Chocolat</b> <sup>1,7</sup> Glace vanille au chocolat chaud <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade / Vanilla ice cream with hot chocolate</i>	11,00
<b>140 Assortiment de Glaces</b> <sup>1,7</sup> Assortiment de glaces, crème fouettée <i>Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed ice cream with cream</i>	10,00
<b>141 After Eight</b> <sup>1,7</sup> Crème glace stracciatella avec liqueur de menthe, crème fouettée et chocolat After Eight <i>Stracciatellaeis mit Minzliqueur, Sahne und After Eight / Stracciatella ice cream with mint liqueur, cream and after-eight</i>	11,00
<b>142 Double Chocolat</b> <sup>1,7</sup> Glace chocolat (noir et blanc), crème fouettée <i>Schokoladeneis (weiß und schwarz) mit Sahne / Chocolate ice cream (white and black) with cream</i>	10,00
<b>143 Sorbet</b> Glace citron ou mango <i>Zitronen- oder Mangoeis / Lemon or mango ice cream</i>	4,50

# Boissons sans alcool

€

Coca Cola	0,20 l	3,50
Coca Cola light	0,20 l	3,50
Coca Cola zero	0,20 l	3,50
Fanta	0,20 l	3,50
Sprite	0,20 l	3,50
Ice tea (pêche, citron), Aprikose/Zitrone, peach/lemon	0,20 l	3,80
Schweppes (tonic, bitter lemon)	0,20 l	4,00
Viva <i>stilles Wasser, still water</i>	0,50 l	4,50
Rosport Blue <i>Mineralwasser, mineral water</i>	0,50 l	4,50

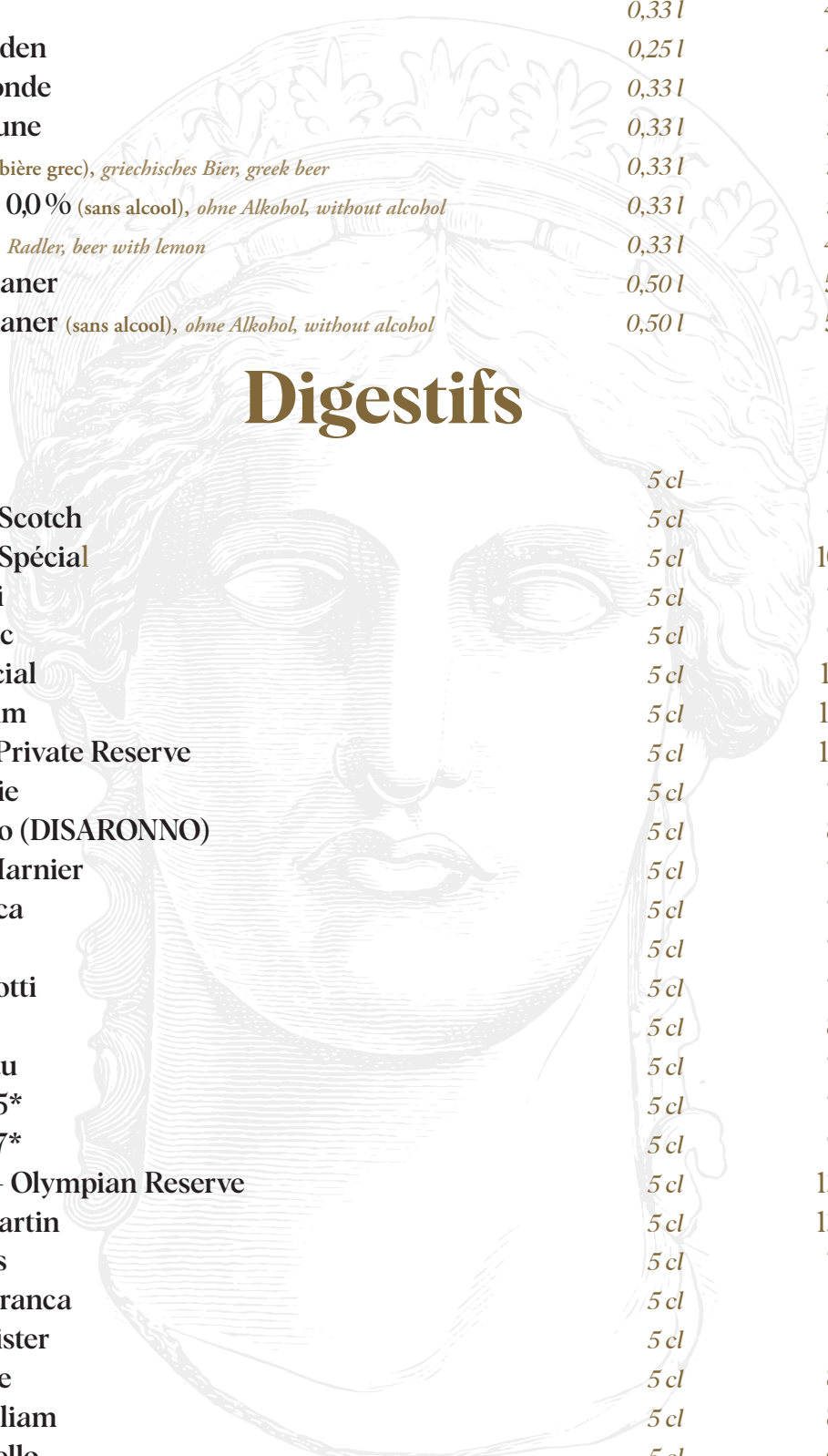
## Jus

Jus d'orange <i>Orangensaft, orange juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de pomme <i>Apfelsaft, apple juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de banane <i>Bananensaft, banana juice</i>	0,20 l	3,80
Jus d'ananas <i>Ananassaft, pineapple juice</i>	0,20 l	3,80
Multivitamine <i>Multivitaminsaft, multivitamin juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de tomate <i>Tomatensaft, tomato juice</i>	0,20 l	3,80

## Boissons chaudes

Frèdo Espresso <i>Kaffee freddo, coffee freddo</i>		5,50
Café <i>Kaffee, coffee</i>		3,20
Espresso		3,20
Espresso double		5,00
Café grec <i>Mokka, mocha</i>		4,00
Cappucino <sup>7</sup>		4,00
Lait russe <sup>7</sup> <i>Latte Macchiato</i>		4,80
Thé <i>Tee, tea</i>		3,50
Chocolat chaud <sup>7</sup> <i>heiße Schokolade, hot chocolate</i>		4,50
Irish Coffee <sup>7</sup>		11,00
Frapé café <i>kalter Kaffee, cold coffee</i>		5,00
Café glacée <sup>7</sup> <i>Eiskaffee, ice coffee</i>		9,50

# Bières



		€
Diekirch	0,33 l	4,20
Hoegaarden	0,25 l	4,70
Leffe Blonde	0,33 l	5,00
Leffe Brune	0,33 l	5,00
Mythos (bière grec), <i>griechisches Bier, greek beer</i>	0,33 l	5,00
Diekirch 0,0% (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	0,33 l	5,00
Panaché <i>Radler, beer with lemon</i>	0,33 l	4,20
Franziskaner	0,50 l	5,50
Franziskaner (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	0,50 l	5,50

# Digestifs

Vodka	5 cl	7,50
Whisky Scotch	5 cl	7,50
Whisky Spécial	5 cl	10,00
Bacardi	5 cl	7,50
Gin Tonic	5 cl	9,00
Gin Spécial	5 cl	11,00
Lagavulim	5 cl	17,00
Metaxa Private Reserve	5 cl	17,00
Drambuie	5 cl	7,50
Amaretto (DISARONNO)	5 cl	8,00
Grand Marnier	5 cl	7,50
Sambucca	5 cl	7,50
Baileys	5 cl	7,50
Ramazotti	5 cl	7,50
Averna	5 cl	8,00
Cointreau	5 cl	7,50
Metaxa 5*	5 cl	7,50
Metaxa 7*	5 cl	9,00
Metaxa - Olympian Reserve	5 cl	13,00
Remy Martin	5 cl	13,00
Calvados	5 cl	7,50
Fernet Branca	5 cl	7,00
Jägermeister	5 cl	7,00
Mirabelle	5 cl	8,00
Poire Wiliam	5 cl	8,00
Lemoncello	5 cl	6,00
Mastixa (liqueur grèce), <i>griechischer Likör, greek liquor</i>	5 cl	7,00

# Champagne

		€
Piper Heidsieck	0,75l	85,00
Moët	0,75l	140,00
Crémant	0,75l	52,00

## Rouges

	€	€
	0,25l	0,50l
Naoussa (sec) <i>trockener Rotwein, dry red wine</i>	8,50	16,00
Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rotwein, half-dry red wine</i>	8,50	16,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rotwein, semi-sweet red wine</i>	8,50	16,00

## Blancs

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Weißwein, half-dry white wine</i>	8,50	16,00
Retsina <i>trockener Weißwein, dry white wine</i>	8,50	16,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Weißwein, semi-sweet white wine</i>	8,50	16,00

## Rosés

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rosé, rosé half-dry</i>	8,50	16,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rosé, rosé semi-sweet</i>	8,50	16,00

# ATENA

RESTAURANT GREC