



# RESTAURANT **ATHENA**

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Athena und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Alle Gerichte und Soßen werden direkt bei uns frisch zubereitet und gewürzt.

Unsere Hauptgerichte werden mit einem kleinen Salat, frisch gebackenem Brot und unserem hauseigenen Aioli-Dip vorweg serviert.

**Bei uns erhalten Sie auch Verzehrgutscheine!**

Gerne richten wir Ihre private Feier aus. Sprechen Sie uns einfach an.

## Öffnungszeiten

### Täglich

ab 17.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr)  
Sonn- & Feiertags ab 12.00 Uhr

In der Zeit ab ca. 15.06. bis ca. 15.09.

Täglich ab 12:00 Uhr geöffnet

## Dienstags Ruhetag

## Kontakt

Restaurant Athena  
Jahnstraße 19  
24223 Schwentinal  
Tel. 04307 / 822 94 81  
[www.athena-schwentinal.de](http://www.athena-schwentinal.de)

## Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| 1. <b>Tzatziki</b> <sup>c</sup>                          | 5,90 €  |
| aus frischem griechischen Yoghurt                        |         |
| 2. <b>Peperoni</b> <sup>c,f</sup>                        | 8,90 €  |
| gebraten mit Knoblauch                                   |         |
| 3. <b>Dolmadakia</b> <sup>c</sup>                        | 8,50 €  |
| gefüllte Weinblätter mit Reis, warm mit Metaxasauce      |         |
| 5. <b>Hirtenkäse 1 Stück „Saganaki“</b> <sup>c,f,g</sup> | 10,50 € |
| in leichter Panade mit Zwiebeln und Tzatziki             |         |
| 6. <b>Gemüseteller</b> <sup>c</sup>                      | 9,50 €  |
| Auberginen und Zucchini paniert u. gebraten mit Tzatziki |         |
| 7. <b>Garnelen im Tontopf</b> <sup>c, a,h</sup>          | 14,90 € |
| mit Champignons, Knoblauch, Paprika und Butter           |         |
| 8. <b>Kalamarisringe</b> <sup>a,b,c,h,g</sup>            | 9,50 €  |
| in leichter Panade gebraten mit Tzatziki                 |         |
| 9. <b>Garnelen</b>                                       | 12,90 € |
| in Olivenöl gebraten mit Peperoni und Knoblauch          |         |
| 11. <b>Sardinen</b> <sup>b,c,e,g</sup>                   | 8,90 €  |
| gebraten mit Tzatziki                                    |         |
| 12. <b>Griechische Oliven</b>                            | 4,50 €  |
| 13. <b>Eingelegte Leber</b> <sup>c,g</sup>               | 6,50 €  |
| mit Knoblauch und Tzatziki                               |         |
| 14. <b>Pikilia</b> <sup>a,f,o</sup>                      | 20,50 € |
| gemischte Vorspeisenplatte 1 - 2 Personen                |         |



## Salate

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 17. | <b>Gyros Salat</b> <sup>c</sup>  | 15,50 € |
|     | Salat der Saison mit Gyros, Öl und Granatapfelessig                      |         |
| 18. | <b>Fitness-Salat</b> <sup>c,h</sup>                                      | 20,90 € |
|     | Salat der Saison mit Garnelen, Hirtenkäse, Öl und Granatapfelessig       |         |
| 19. | <b>Krautsalat</b>  | 4,50 €  |
| 20. | <b>Tomatensalat</b>  | 6,50 €  |
|     | mit Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico-Essig und Kräutern                     |         |
| 21. | <b>Gemischter Salat</b> <sup>c</sup>                                     | 9,90 €  |
|     | Salate der Saison mit Öl und Granatapfelessig                            |         |
| 22. | <b>Bauern-Salat</b> <sup>c,k</sup>                                       | 12,90 € |
|     | Salate der Saison mit Hirtenkäse, Walnüssen, Öl und Granatapfelessig     |         |
| 24. | <b>Samos-Salat</b> <sup>c</sup>  | 17,50 € |
|     | Salate der Saison mit Putenbruststreifen, Öl und Granatapfelessig        |         |
| 25. | <b>kleiner gemischter Salat</b> <sup>c</sup> mit Öl und Granatapfelessig | 5,90 €  |

## Suppen

- |     |                                    |        |
|-----|------------------------------------|--------|
| 26. | <b>Zwiebelsuppe</b> <sup>c,g</sup> | 4,90 € |
| 28. | <b>Gyrossuppe</b> <sup>c</sup>     | 5,50 € |



## Beilagen

30. <b>Reis</b> in Tomatensauce <sup>g</sup>	4,00 €
31. <b>Pommes Frites</b>	4,50 €
33. <b>Griechische Bratkartoffeln</b>	4,50 €
34. <b>Rosmarinkartoffeln</b>	4,90 €
36. <b>Kroketten</b> <sup>g</sup>	4,90 €

## Gemüse

35. <b>Gemüse:</b> Brokkoli, Spinat oder grüne Bohnen, Knoblauch	6,50 €
--	--------

## Saucen

40. <b>Metaxasauce</b> <sup>c</sup>	4,50 €
41. <b>Hirtenkäsesauce</b> <sup>c,</sup>	4,50 €
43. <b>Tomatensauce</b> <sup>c</sup>	4,50 €
45. <b>Sauce Hollandaise</b> <sup>c</sup>	4,50 €
46. <b>Champignonsauce</b> <sup>c</sup>	4,50 €

## Vegetarisches

50. <b>Brokkoli</b> <sup>c</sup> in Sahnesauce mit Käse überbacken	17,90 €
51. <b>Reispfanne</b> <sup>c,g</sup> mit Gemüse in Olivenöl gebraten, Tomatensauce und Käse überbacken	17,90 €
52. <b>Bandnudeln</b> <sup>f,g</sup> mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Knoblauch in Olivenöl gebraten	17,90 €
53. <b>Gemüsepfanne</b> <sup>c</sup> Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Käse überbacken (scharf)	18,90 €
54. <b>Bandnudeln</b> <sup>c,f,g</sup> mit Brokkoli, in einer leichten Sahnesauce und mit Käse überbacken	17,90 €



## Aus dem Backofen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 56. | <b>Gyros</b> <sup>c,f</sup><br>auf Bandnudeln mit Sahnesauce und Käse überbacken  | 18,90 € |
| 57. | <b>Gyros</b> <sup>c,f,g</sup><br>auf Bandnudeln mit Metaxasauce und Käse überbacken   | 18,90 € |
| 59. | <b>Mousaka</b> <sup>c</sup><br>griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen<br>und Hackfleisch auf einer leichten Bejamel                | 18,90 € |
| 61. | <b>Schweinefilet</b> <sup>c</sup><br>mit Metaxasauce und Käse überbacken<br>dazu griechische Bratkartoffeln                                 | 21,90 € |
| 62. | <b>Souvlaki</b> <sup>c</sup><br>1 Spieß mit Metaxasauce, Hollandaise und Käse<br>überbacken dazu griechische Bratkartoffeln                 | 15,90 € |
| 63. | <b>Souvlaki</b> <sup>c</sup><br>2 Spieße mit Metaxasauce, Hollandaise und Käse<br>überbacken dazu griechische Bratkartoffeln                | 20,90 € |
| 64. | <b>Gyros</b> <sup>c</sup><br>mit Metaxasauce und Käse überbacken<br>dazu griechische Bratkartoffeln   | 19,90 € |
| 65. | <b>Rinderleber</b> <sup>c</sup><br>mit Metaxasauce und Käse überbacken<br>dazu griechische Bratkartoffeln                                   | 20,50 € |
| 66. | <b>Bifteki</b> <sup>c,f,g</sup><br>Rinder Hacksteak gef. mit Hirtenkäse, Metaxasauce und<br>Käse überbacken dazu griechische Bratkartoffeln | 21,90 € |

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise eine unserer Beilagen  
und einen Krautsalat



## Fisch und Meeresfrüchte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 70. | <b>Kalamaris</b> <sup>a,c,f,g</sup>                                       | 20,90 € |
|     | zarte Tintenfischringe, knusprig gebraten<br>mit Tomatenreis und Tzatziki |         |
| 71. | <b>Sardinen</b> <sup>c,e,g</sup>  | 19,90 € |
|     | aus dem Mittelmeer, knusprig gebraten, Tzaziki<br>und Tomatenreis         |         |
| 72. | <b>Garnelen</b> <sup>a,c,e,h</sup>  | 26,90 € |
|     | in einer Weißwein-Knoblauchsauce mit Butterreis                           |         |
| 73. | <b>Lachsfilet</b> <sup>c,e,g</sup>  | 27,90 € |
|     | mit Sauce Bernaise und Tomatenreis  |         |
| 74. | <b>Zanderfilet</b> <sup>c,e,g</sup>                                       | 23,50 € |
|     | mit Sauce Bernaise und Tomatenreis  |         |

## Schweinefleisch

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 75. | <b>Souvlaki</b> <sup>c</sup>                   | 14,90 € |
|     | 1 Fleischspieß mit Tzatziki                    |         |
| 76. | <b>Souvlaki</b> <sup>c</sup>                   | 19,50 € |
|     | 2 Fleischspieße mit Tzatziki                   |         |
| 77. | <b>Gyros</b> mit Tzatziki <sup>c</sup>         | 14,90 € |
|     | Schweinefleisch vom Drehspieß (kleine Portion) |         |
| 78. | <b>Gyros</b> mit Tzatziki <sup>c</sup>         | 18,50 € |
|     | Schweinefleisch vom Drehspieß (große Portion)  |         |
| 84. | <b>Schweinefilet</b> <sup>c</sup>              | 21,90 € |
|     | mit Sauce Hollandaise                          |         |
| 85. | <b>Schweinefilet</b> <sup>c</sup>              | 21,90 € |
|     | mit Metaxasauce                                |         |

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise eine unserer Beilagen  
und einen Krautsalat



## Rumpsteak, Leber und Hacksteaks

- |  |         |
|--|---------|
| 90. <b>Bifteki</b> <sup>c,f,g</sup>                  | 19,90 € |
| Rinder Hacksteak mit Hirtenkäse gefüllt mit Tzatziki |         |
| 91. <b>Soutzouakakia</b> <sup>c,f,g</sup>            | 18,90 € |
| 3 kleine Rinder Hacksteaks, mit Metaxasauce          |         |
| 92. <b>Rumpsteak</b> <sup>c</sup>                    | 28,90 € |
| gegrillt ca. 250g, mit Tzatziki                      |         |
| 93. <b>Rinderleber</b> <sup>c</sup>                  | 18,90 € |
| in dünnen Scheiben gegrillt, mit Tzatziki            |         |
| 94. <b>Rinderleber</b> <sup>c</sup>                  | 20,90 € |
| gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, mit Tzatziki       |         |

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise eine unserer Beilagen  
und einen Krautsalat

## Lammfleisch

- |  |         |
|--|---------|
| 100. <b>Lammkoteletts</b> gegrillt, mit mediterranem Gemüse<br>und Tzatziki <sup>c</sup> | 25,90 € |
| 101. <b>Lammfilet</b> gegrillt mit Tzatziki <sup>c</sup>                                 | 29,00 € |
| 103. <b>Lammbraten</b>   | 21,90 € |
| aus der Keule, mit Prinzessbohnen  |         |
| 104. <b>Stifado</b>  | 21,90 € |
| Lammbraten aus der Keule mit Perlzwiebeln  |         |
| 105. <b>Lammkoteletts</b> und <b>Lammfilet</b> , gegrillt mit Tzatziki <sup>c</sup>      | 26,90 € |

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise eine unserer Beilagen  
und einen Krautsalat



## Geflügel

- |  |         |
|--|---------|
| 108. <b>Putenbrustfilet</b> <sup>c,g</sup><br>gegrillt mit Bandnudeln<br>auf einer leichten Tomatensauce | 19,90 € |
| 109. <b>Putenbrustfilet</b> <sup>c</sup><br>gegrillt mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln            | 19,90 € |
| 111. <b>Putenbrustfilet</b><br>mit Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln                                  | 20,90 € |

## Gemischte Fleischvariationen

- |   |         |
|---|---------|
| 112. <b>2 Kleine Rinder Hacksteaks</b> <sup>c,f,g</sup><br>gegrillt und <b>Gyros</b> mit Tzatziki                 | 21,50 € |
| 113. <b>1 Fleischspieß</b><br>gegrillt und <b>Gyros</b> mit Tzatziki <sup>c</sup>                                 | 21,90 € |
| 116. <b>Lammfilet</b><br>gegrillt und <b>Gyros</b> mit Tzatziki <sup>c</sup>                                      | 25,90 € |
| 117. <b>1 kleines Rinder Hacksteak, Fleischspieß</b> <sup>c,f,g</sup><br>gegrillt und <b>Gyros</b> mit Tzatziki   | 24,90 € |
| 119. <b>Bifteki</b> <sup>c,f,g</sup> mit Hirtenkäse gefülltes<br><b>Hacksteak</b> , und <b>Gyros</b> mit Tzatziki | 24,90 € |
| 120. <b>Rinderleber gegrillt und Gyros</b> mit Tzatziki <sup>c</sup>  | 21,50 € |
| 121. <b>Lammfilet, Putenfilet und Rumpsteak</b><br>gegrillt, mit Tzatziki <sup>c</sup>                            | 26,90 € |
| 123. <b>Rinderleber, 1 Fleischspieß</b><br>gegrillt und <b>Gyros</b> , mit Tzatziki <sup>c</sup>                  | 25,90 € |

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise eine unserer Beilagen  
und einen Krautsalat



## Dessert

130. <b>Gemischtes Eis,</b> mit Sahne <sup>c</sup>	6,90 €
131. <b>Vanille-Eis</b> <sup>c</sup> mit heißen Himbeeren oder Kirschen	8,50 €
132. <b>Griechischer Jogurt</b> mit Honig und Nüssen <sup>c,k</sup>	6,90 €
133. <b>Loukoumades</b> 10 Bällchen <sup>c,k,g</sup> gebackener Hefeteig mit Honig, Nüssen, Eis und Zimt	8,50 €
134. <b>Loukoumades</b> 5 Bällchen <sup>c,k,g</sup> gebackener Hefeteig mit Honig, Nüssen, Eis und Zimt	5,80 €
135. <b>Warmes griechisches Souflé</b> <sup>c,g</sup> mit flüssigem Schokokern und herzhaftem Vanilleeis	6,90 €

## Heiße Getränke

140. <b>Mocca</b> griechischer Kaffee <sup>3</sup>	3,00 €
141. <b>Kaffee Crema</b> <sup>3</sup>	2,80 €
142. <b>Cappuccino</b> mit Milchschaum <sup>3,c</sup>	3,50 €
143. <b>Espresso</b> <sup>3</sup>	3,00 €
<b>Espresso doppelt</b> <sup>3</sup>	4,50 €
144 <b>Latte Macchiato</b> <sup>3,c</sup>	4,80 €
146 <b>Tee: Schwarz, Früchte oder Pfefferminz</b>	2,80 €



# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	6,90 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,70 €
Mezzo Mix <sup>1,2,3</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
Fanta <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
Sprite <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
Coca Cola Zero <sup>1,2,3,6,7</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
Schweppes Tonic <sup>4</sup>	0,20 l Fl.	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,20 l Fl.	3,10 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l Fl.	3,10 €
Schweppes Wild Berry	0,20 l Fl.	3,10 €
Apfelsaftschorle, trüb	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Orangensaft	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Apfelsaft, trüb	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Kirschnektar	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Bananensaft	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €
Kirsch Banane (Nektar, Saft)	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	5,50 €

## Aperitif

Aperol Spritz	0,20 l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,20 l	5,50 €
Sekt (halbtrocken)	0,10 l	3,00 €
Proseco	0,10 l	3,00 €
Ouzo Pilavas auf Eis	4 cl	4,50 €

## Biere vom Fass

König Pilsener



0,25 l

3,20 €

0,40 l

4,90 €

Alsterwasser

0,25 l

3,20 €

0,40 l

4,90 €

TH. König, Zwickel, Kellerbier

0,30 l

3,80 €

0,50 l

5,90 €

## Flaschenbiere

König Pilsner alkoholfrei

0,33 l

3,80 €

Vitamalz

0,33 l

3,80 €

Benediktiner Hefeweizen

0,50 l

5,50 €

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

0,50 l

5,50 €

## Offene Weine (alle Weine aus Griechenland)

### Weißwein

0,2 l

0,5 l

Weinschorle

5,90 €

11,50 €

Cambas Blanc, trocken, 12,5% alc.

6,20 €

11,90 €

Makedonikos, halbtrocken, 11,5% alc.

6,50 €

12,50 €

Retsina „Malamatina“, geharzt, 11% alc.

6,20 €

11,90 €

Imiglykos, lieblich, 11,5% alc.

6,20 €

11,90 €

Moschatos (Samos) Likörwein, 15% alc.

7,90 €

15,50 €

### Rotwein

0,2 l

0,5 l

Cambas Rouge,<sup>n</sup> trocken, 12,5% alc.

6,20 €

11,90 €

Makedonikos, halbtrocken, 11,5% alc.

6,50 €

12,50 €

Imiglykos, lieblich, 11,5% alc.

6,20 €

11,90 €

Mavrodaphne, Likörwein, 15% alc.

7,90 €

15,50 €

### Roséwein

0,2 l

0,5 l

Apelia Rosé,<sup>n</sup> trockener Roséwein,  
12% alc.

6,20 €

11,90 €

**Für Flaschenweine schauen Sie gerne in unsere separate Weinkarte!**





## Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,00 €
Ouzo auf Eis	4 cl	4,00 €
Metaxa *****	2 cl	3,00 €
Metaxa Keramik Very Old	2 cl	5,90 €
Korn	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Linie, Aquavit	2 cl	3,00 €
Tullamore, Whiskey	2 cl	3,00 €
Jim Beam	2 cl	2,80 €
Dooley's <sup>c</sup> auf Eis	4 cl	4,00 €
Butter Scotchlikör <sup>c</sup> von der Insel Rhodos	2 cl	3,20 €

## Mischgetränke

Korn - Cola <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	4,90 €
Tullamore - Cola <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	6,50 €
Jim Beam - Cola <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	6,50 €
Wodka - Lemon <sup>1,2,3,5</sup>	0,30 l	6,50 €
Gin - Tonic <sup>4</sup>	0,30 l	6,50 €
Bacardi - Cola <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	6,50 €
Havana Club - Cola <sup>1,2,3</sup>	0,30 l	6,50 €



## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit einer Phenylanunquelle
- 7 Süßungsmittel

## Allergene Stoffe

- a Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Casein)
- e Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Glutenthaltiges Getreide, Weizen
- h Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte, Wallnüsse, Haselnüsse, Mandeln
- l Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Schwefeloxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10 mg/l
- o Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Wir verwenden keine zus. Geschmacksverstärker!**

# Hausgemachte Limo!

## 1. Pina Limo

Pfirsichsirup, Cocossirup, Spritzer Zitrone, Soda

## 2. Erdbeerfrische

Maracujasirup, Erdbeersirup, Apfelsaft, Soda

## 3. Mykonos

Maracujasirup, Blue Curacao, Spritzer Zitrone, Apfelsaft, Soda

Alle Limos mit Früchten!



je **5,90 €**