

Empfehlungen des Hauses

S1. GEBACKENER ZIEGENKÄSE^{A,F,D}
auf grünem Salat mit Walnüssen und Balsamico
9,50

S2. FITNESSTELLER
verschiedene Steaks mit gebratenem Gemüse
15,50

S3. MOUSSAKA^{F,I}
Auflauf mit Hackfleisch, Aubergine & Kartoffeln
14,50

S4. RUMPSTEAK PIPÉRI^{A,E,F,I,K}
in Pfeffersauce
19,50

S5. RUMPSTEAK TYRÍ^{E,F}
in Gorgonzola Sahnesauce
19,50

S6. RIBEYE STEAK
aus Argentinien 300g
24,50

S7. LAMMFILET^{A,D,E,F,I,K}
in Pflaumen-Piniensauce
19,50

S8. LAMMCARRÉ^{A,E,F,I,K}
in Rosmarinsauce
22,50

S9. KALBSLEBER
mit gebratenem Zwiebeln
17,50

aus dem Meer

S10. DORADE
natur, gegrillt nach griechischer Art 18,50

S11. FORELLE
gegrillt 15,50

S12. ZANDERFILET^F
mit Kräutern und Butter verfeinert 18,50

S13. GARNELEN Á LA PESTO
auf in Pesto gebratenen Spaghetti 12,50

S14. GARNELEN RUCOLA^{D,F}
auf Rucola und grünem Salat
mit Mozzarella und Parmesan 10,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Suppen & Salate

- | | | | | | |
|----|---|------|-----|--|------|
| 1. | ZWIEBELSUPPE ^{D,E,L} *1
überbacken mit Käse  | 5,00 | 6. | GRIECHISCHER BAUERN Salat ^D
gemischter Salat mit Feta  | 8,50 |
| 2. | TOMATENSUPPE ^F
nach Art des Hauses  | 4,50 | 7. | INSALATA MISTA ^{D,F,L,K}
gemischter Salat der Saison  | 7,50 |
| 3. | TAGESSUPPE
wechselnd | 5,00 | 8. | INSALATA TONNO ^{D,F,L,K}
Salat mit Thunfisch | 8,50 |
| | | | 9. | INSALATA ARETEA ^{D,F,L,K} *1,3
Salat mit Käse, Ei & Geflügel | 9,50 |
| | | | 10. | INSALATA FRUTTI DI MARE ^{C,D,M}
Salat mit Meeresfrüchten | 8,50 |
| | | | 11. | MOZZARELLA POMODORI ^{D,F}
Tomate mit Mozzarella  | 7,50 |
| | | | 12. | KLEINER BEILAGENSALAT ^{D,F,L,K}
kleiner gemischter Salat  | 3,50 |



ATHENS



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Mezedes – Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------|
| 14. | FETA _F
original griechischer Schafskäse (kalt)  | 6,50 |
| 15. | FETA AL FORNO _F
mit Kräutern und Tomaten aus dem Backofen  | 7,50 |
| 16. | FETA IN ALUFOLIE _F
gegrillt mit Tomaten  | 7,50 |
| 17. | SAGANAKI _{A,F}
Feta leicht paniert und gebraten  | 7,50 |
| 18. | GIGANTES _F
Riesenbohnen mit Feta  | 7,50 |
| 19. | FETA IN BLÄTTERTEIG _{A,F}
mit Honig  | 7,50 |
| 20. | PEPERONI oder OLIVEN _D *3,6
natur  | 5,00 |
| 22. | TZATZIKI _F
original griechisch Hausgemacht  | 4,50 |
| 23. | TARAMA
Creme aus Fischrogen | 4,50 |
| 24. | WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS _{E,F}
in Zitronensahnesauce  | 7,50 |
| 25. | WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS _F
dazu Tzatziki  | 7,00 |
| 26. | AUBERGINEN _F
in Tomatensauce mit Mozzarella  | 7,50 |

Empfehlungen von Grigori

- | | |
|-----|---|
| 21. | ANTIPASTI À LA ARETEA _{A,D,F,L,M} *2,3,6,7 – verschiedene griechische / italienische Vorspeisen
11,50 |
| 33. | GARNELEN À LA CASA – in Knoblauch Olivenöl
8,50 |



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Mezedes – Vorspeisen

27. AUBERGINEN, ZUCCHINI & PAPRIKA
gegrillt  7,00
28. ROTE PAPRIKA _{D,F} *2
eingelegt und gefüllt mit Feta  6,50
29. AUBERGINEN PAPUZAKI _F
mit Zwiebeln und Feta  9,50
30. CHAMPIGNONS À LA GORGONZOLA _{E,F} *1,3
gefüllt mit Spinat in Tomatensauce  7,50
31. GARNELEN SAGANAKI _F
mit Tomaten und Feta 7,00
32. GARNELEN METAXA _{E,F}
in Metaxasauce 8,00
34. GARNELEN PANARISMÉNA _{A,D,E,F,I,K}
paniert 7,00
35. GARNELEN LEMÓNI _{E,F}
in Zitronen-Knoblauchsauce 7,50
37. SARDINEN
gebraten 7,50
38. CALAMARES _A
leicht paniert und gebraten 7,00
40. PIMENTE DE PATRON
grüne milde Peperoni gebraten  6,50
41. TIGANIA
feine Fleischstreifen gebraten in Kräuter-Olivenöl. Wahlweise Schwein, Leber oder Geflügel 8,00
42. SPINAT ODER BROKKOLI _{E,F}
mit oder (ohne ) Schinken, mit Käse überbacken 9,50
43. CHTIPITI _F
Creme aus Feta  5,50
44. PAPUZAKI _F
Auberginen mit Zwiebeln überbacken mit Feta  10,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Spezialitäten aus dem Topf und Backofen

50. RINDFLEISCH À LA TOSKANA _E
geschmort mit grünen Bohnen oder Riesenbohnen 16,50
51. LAMMKEULE _{A,E,F,L,K}
in Rotweinsauce nach griechischer Art 16,50
52. LAMM AL FORNO _{E,F}
geschmort mit Auberginen, Kartoffeln und überbacken mit Käse 17,50
53. STIFADO À LA MAMA GRECA _E
Rindfleisch geschmort mit Schalotten & Kartoffeln in Tomatenrotweinsauce 16,50

Spezialitäten vom Lamm _F

60. LAMMKOTELETTS
gegrillt vom zarten Rücken 16,50
61. LAMMKOTELETTS CARRÉ
gegrillt vom zarten Carré 18,50
62. LAMMFILET
gegrillt 18,50
63. LAMMFILET FETA
gegrillt mit Feta 19,50
64. LAMMFILET PRIMAVERA _E
mit Spinat, Brokkoli, oder Spinat in Basilikumsauce 19,50
65. LAMMFILET METAXA _E
in Metaxasauce 19,50
66. LAMMSPIESSE VOM FILET
mit Paprika und Tomaten gegrillt 18,50

Gyros Spezialitäten à la Grigori

70. GYROS À LA ARETEA _{D,E,F}
gebraten mit Zwiebeln und Champignons in Weißwein 14,50
71. GYROS NACH ITALIENISCHER ART _{E,F}
mit Champignons und Brokkoli in Sahnesauce 14,50
72. GYROS DI BRASSO _F
mit Lauch und Feta überbacken 14,50
73. GYROS METAXA _{E,F}
in Metaxa-Sahnesauce 14,50
74. GYROS TYRÍ _{E,F}
in Sahnesauce überbacken mit Käse 14,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

75. GYROS KRETA ART _F
mit Tomaten, Zwiebeln und Feta 14,50

Spezialitäten vom Grill

80. GYROS DI CLASSICO _F
vom Schweinenacken 13,50
81. SOUVLAKI _F
zwei Filetspieße vom Schwein 14,50
82. BIFTEKI _F
Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch gefüllt mit Feta oder Edamer 14,50
83. GRILLTELLER _F
Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust & Gyros 17,50
84. SPEZIALTELLER _F
zwei Filetspieße vom Schwein & Gyros 16,50
85. PLATTE AMBURGO _F
Schweinefiletspieß, Lammfilet & Gyros 17,50
86. PLATTE GRIGORI _F
Hacksteak, Schweinefilet & Gyros 16,50
87. STEAKPLATTE _F
Rumpsteak, Schweinesteak, Putensteak & Lammsteak 18,50
88. RUMPSTEAK _F
200 g Rindfleisch gegrillt mit Kräuterbutter 18,50
89. RUMPSTEAK À LA CIPOLA
200 g Rindfleisch gegrillt mit Zwiebeln & Champignons 19,50
91. RINDERLEBER _F
gegrillt mit Zwiebeln & Champignons 14,50

Platten für 1 – 4 Personen

PLATTE EL GRECO – Gyros, Lammfilet, Souvlaki, Filetspieße, Hacksteak & Schweinesteak _F

100.	für 1 Person	18,50
101.	für 2 Personen	35,50
102.	für 4 Personen	67,00

FILETPLATTE À LA ITALIA – Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet & Rinderfilet _F

103.	für 1 Person	18,50
104.	für 2 Personen	35,50
105.	für 4 Personen	67,00



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Gerichte für Senioren F

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | GYROSTELLER
1 Souvlaki und Gyros | 11,50 |
| 111. | LAMMTELLER
zwei kleine Lammfilets | 13,50 |
| 112. | HÄHNCHENBRUSTFILET
gegrillt nach Art des Hauses | 11,50 |
| 113. | SCHWEINEFILET
zwei gegrillte Filetstücke | 12,50 |
| 114. | FISCHFILET E
nach Art des Hauses | 12,50 |
| 115. | BIFTEKI
Hacksteak gefüllt mit Käse | 12,50 |

Cucina Italiana E, F

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | SCALOPPINA À LA FUNGHI
Schweinesteak mit Champignons in Sahnesauce | 17,50 |
| 121. | SCHWEINEMEDAILLONS
Schweinefilets in Gemüse-Sahnesauce | 18,50 |
| 122. | HÄHNCHENBRUSTFILET GORGONZOLA *1,3
in Gorgonzola-Sahnesauce | 17,50 |
| 123. | LEMONATO
Schweinesteak in Zitronen-Sahnesauce | 16,50 |
| 124. | PUTENSTEAK BASILICO
in Basilikum-Brokkolisauce | 16,50 |



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Spezialitäten aus dem Meer




130. CALAMARI ^{A,D,F}
paniert und gebraten 15,50
131. CALAMARI AGLIO E OLIO ^F
in Olivenöl 16,50
132. LACHSFILET ^D
in Weißweinsauce 17,50
135. GARNELEN ^F
nach Wahl mit Knoblauchsauce, Tomaten-Knoblauchsauce oder in Knoblauch-Olivenöl 19,50

Fischplatte für 1 – 2 Personen

Sardinen, Garnelen, Fischfilet und Lachsfilet

133.	für 1 Person	18,50
134.	für 2 Personen	35,50

Pasta

140. SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,D} *3,6
mit Peperoni und Knoblauch in Olivenöl  8,50
141. SPAGHETTI BOLOGNESE ^A
in Tomaten-Hackfleischsauce 8,50
142. SPAGHETTI CARBONARA ^{A,E,F} *2,3,4,9
mit Schinken in Sahnesauce 9,50
144. SPAGHETTI DI MARE ^{A,C,M}
mit Meeresfrüchten in Knoblauch-Olivenöl 12,50
147. MAKKARONI GORGONZOLA ^{A,E,F} *1,3
in Gorgonzolasauce  9,50
148. MAKKARONI Á LA ARRABIATA ^A
in pikanter Tomatensauce  9,00
160. LASAGNE AL FORNO ^{A,E,F} *1
nach Art des Hauses 9,50
161. MAKKARONI AL FORNO ^{A,E,F} *1
in Sahnesauce mit Brokkoli überbacken mit Käse 9,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Pizza A, F

170. PIZZA MARGHERITA *¹
mit Käse und Tomatensauce  8,00
171. PIZZA MOZZARELLA *¹
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum  8,50
172. PIZZA HAWAII *^{1,2,4,9}
mit Schinken, Ananas, Tomaten und Käse 8,50
173. PIZZA ROMANA *¹
mit Champignons, Paprika, Schinken, Salami, Tomaten und Käse 9,00
174. PIZZA PRIMAVERA *¹
mit Gemüse der Saison, Tomaten und Käse  9,00
175. PIZZA CALZONE *¹
Teigtasche gefüllt mit Spinat und Schafskäse  9,00
176. PIZZA GRECO _D *^{1,2,4,6,9}
mit Schinken, Schafskäse, Oliven, Tomaten und Käse 9,00
177. PIZZA TONNO *¹
mit Thunfisch, Mais, Paprika, Tomaten und Käse 9,00
178. PIZZA GYROS *¹
mit Gyros, Tzatziki, Tomaten und Käse 9,50
179. PIZZA SALAMI *^{1,2,3,4}
mit Salami, Tomaten und Käse 8,50
180. PIZZA ARETEA _{D,i} *^{1,2,3,4,9}
nach Art des Hauses 10,50
181. PIZZA QUATTRO FORMAGGI *¹
mit vier Sorten Käse  9,50
182. PIZZA PUTANESCA *^{1,2,4,9}
mit Geflügel, Gemüse, Tomaten und Käse 9,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert



Alkoholfreie Getränke

300.	Coca Cola *1,9,10	0,3 l	3,20
301.	Coca Cola *1,9,10	0,4 l	4,00
302.	Spezi *1,9,10	0,3 l	3,20
303.	Spezi *1,9,10	0,4 l	4,00
304.	Apfelschorle	0,3 l	3,20
305.	Apfelschorle	0,4 l	4,00
306.	Limonade (Zitrone oder Orange) *1	0,3 l	3,20
307.	Limonade (Zitrone oder Orange) *1	0,4 l	4,00
308.	Mineralwasser	0,25 l	2,80
309.	Mineralwasser	0,75 l	5,50
310.	Apfelsaft	0,3 l	3,20
311.	Orangensaft	0,3 l	3,20
312.	Tomatensaft	0,25 l	3,20
313.	Johannisbeernektar	0,25 l	3,20
314.	Bananennektar	0,3 l	3,20
315.	KiBa (Banane-Kirsche)	0,3 l	3,20
316.	Bitter Lemon *11	0,2 l	3,20
317.	Tonic Water *11	0,2 l	3,20
318.	Ginger Ale	0,2 l	3,20
319.	Malzbier	0,33 l	3,20

Warme Getränke

350.	Tasse Kaffee *10	3,00
351.	Tasse Tee *10	3,00
352.	Griechischer Mocca *10	3,00
353.	Espresso *10	2,50
354.	Cappuccino _F *10	3,00
355.	Latte Macchiato _F *10	3,80
356.	Heiße Schokolade mit Sahne _F	3,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Biere vom Fass [∅]

400.	Jever Pils	0,3 l	3,30
401.	Jever Pils	0,4 l	3,90
402.	Carlsberg Pils	0,3 l	3,30
403.	Carlsberg Pils	0,4 l	3,90
404.	Ducksteiner	0,3 l	3,40
405.	Ducksteiner	0,5 l	5,40
406.	Alsterwasser	0,3 l	3,20
407.	Alsterwasser	0,4 l	3,90

Flaschenbiere [∅]

408.	Jever Fun (alkoholfrei)		3,00
409.	Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)		4,20
410.	Erdinger Hefeweizen		4,20

Griechische Rotweine (Coffen) [∅]

450.	Imiglikos (lieblich)	0,25 l	5,50
451.	Imiglikos (lieblich)	0,5 l	9,50
452.	Imiglikos (lieblich)	1,0 l	18,00
453.	Nemea (trocken)	0,25 l	5,50
454.	Nemea (trocken)	0,5 l	9,50
455.	Nemea (trocken)	1,0 l	18,00
456.	Rosé (trocken)	0,25 l	6,00
457.	Rosé (trocken)	0,5 l	11,00
458.	Rosé (trocken)	1,0 l	19,00



Italienische Rotweine (Coffen) ☼

459.	Chianti (trocken)	0,25 l	6,00
460.	Chianti (trocken)	0,5 l	10,50
461.	Chianti (trocken)	1,0 l	19,00
462.	Lambrusco (lieblich)	0,25 l	5,00
463.	Lambrusco (lieblich)	0,5 l	9,00
464.	Lambrusco (lieblich)	1,0 l	17,00
465.	Montepulciano (trocken)	0,25 l	6,00
466.	Montepulciano (trocken)	0,5 l	10,50
467.	Montepulciano (trocken)	1,0 l	19,00

Griechische Weißweine (Coffen) ☼

468.	Imiglikos (lieblich)	0,25 l	5,00
469.	Imiglikos (lieblich)	0,5 l	9,00
470.	Imiglikos (lieblich)	1,0 l	17,00
471.	Campas Blanc (trocken)	0,25 l	5,00
472.	Campas Blanc (trocken)	0,5 l	9,00
473.	Campas Blanc (trocken)	1,0 l	17,00
474.	Samos (Likörwein)	0,25 l	6,50
475.	Samos (Likörwein)	0,5 l	11,50
476.	Samos (Likörwein)	1,0 l	21,00
477.	Retsina (trocken, geharzt)	0,25 l	5,00
478.	Retsina (trocken, geharzt)	0,5 l	9,00
479.	Retsina (trocken, geharzt)	1,0 l	17,00

Italienische Weißweine (Coffen) ☼

483.	Pinot Grigio (trocken)	0,25 l	5,50
484.	Pinot Grigio (trocken)	0,5 l	10,50
485.	Pinot Grigio (trocken)	1,0 l	19,00
486.	Weißweinschorle	0,3 l	4,50
487.	Landwein (weiß oder rot)	0,2 l	4,50



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Sekt & Champagner

492.	Aperol Aperitivo	0,2 l	5,90
493.	Flasche Sekt	0,75 l	22,50
494.	Prosecco	0,2 l	4,00
495.	Flasche Piccolo	0,2 l	6,00

Spirituosen

496.	Jubiläums Aquavit 40 % vol.	2 cl	3,50
497.	Malteser 40 % vol.	2 cl	3,00
498.	Oldesloer Korn 32 % vol.	2 cl	2,50
499.	Grappa 40 % vol.	2 cl	3,00
500.	Sambuca 40 % vol.	2 cl	3,00
501.	Ouzo oder Ouzo auf Eis 37,5 % vol.	2 cl	2,50
502.	Gin 42 % vol.	2 cl	3,00
503.	Bacardi 37,5 % vol.	2 cl	3,00
504.	Wodka 37,5 % vol.	2 cl	3,00
505.	Whisky 40 % vol.	2 cl	3,00
506.	Longdrink (Whisky, Rum, Vodka) mit Cola oder Limo	0,2 l	5,90

Magenbitter

507.	Fernet Branca 39 % vol.	2 cl	3,00
508.	Averna 29 % vol.	2 cl	3,00

Weinbrände

509.	Metaxa 5 Sterne 38 % vol.	2 cl	3,00
510.	Metaxa 7 Sterne 40 % vol.	2 cl	4,00
511.	Metaxa 40 Jahre 40 % vol.	2 cl	6,50

Liköre

513.	Bailey's 17 % vol.	2 cl	3,00
514.	Amaretto 21 % vol.	2 cl	3,00
515.	Sherry 15 % vol.	2 cl	3,00
516.	Martini 14,4 % vol.	2 cl	3,00



Alle Preise beinhalten die Bedienung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer

Legende:

*1	Mit Farbstoff	A	Getreideprodukte (Glutenhaltig)
*2	Mit Konservierungsstoffe	B	Fisch
*3	Mit Antioxidationsmittel	C	Krebstiere
*4	Mit Geschmacksverstärker	D	Schwefeldioxide & Sulfite
*5	Geschwefelt	E	Sellerie
*6	Geschwärzt	F	Milch & Laktose
*7	Gewachst	G	Sesamsamen
*8	Mit Süßungsmitteln	H	Nüsse
*9	Mit Phosphat	I	Eier
*10	Mit Koffein	J	Lupinen
*11	Chininhaltig	K	Senf
		L	Soja
		M	Weichtiere
		N	Erdnüsse



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert

Mittagsangebote (bis 15 Uhr)

M1.	GRILLTELLER  _F Schweinesteak, Hacksteak und Gyros	7,90
M2.	STEAKTELLER  Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet	8,90
M3.	RINDERLEBER  mit gebratenen Zwiebeln und Champignons und einer Beilage	7,50
M4.	GYROS  _F mit Käse überbacken	8,50
M5.	SCHNITZEL  Vom Schweinenacken	7,90
M6.	FITNESSTELLER  Rindersteak mit gebratenem Gemüse	8,50
M7.	HÄHNCHENBRUSTFILET  _F gegrillt mit einer Beilage	7,50
M8.	LACHSFILET  _{E,F} in Basilikum-Sahnesauce und einer Beilage	8,50
M9.	FISCHFILET  _{E,F} à la Aretea mit Salat und Beilage	8,00
M10.	PIZZA ARETEA _{A,F} nach Art des Hauses	7,50
M11.	LASAGNE AL FORNO _{A,F} gebacken im Ofen	7,00
M12.	MAKKARONI AL FORNO _{A,E,F} auf Brokkoli mit Käse überbacken	7,00
M13.	MAKKARONI TONNO _{A,E,F,B} mit Thunfisch in Tomatensauce mit Gemüse	7,50
M14.	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Ei	7,00
M15.	CHEFSALAT _{D,E,F,I,K} gemischter Salat mit Ei und Putenstreifen	7,00

3-Gang-Mittagsmenü

Tagessuppe

Rumpsteak in Pfeffersauce _{A,E,F,I,K} oder Zanderfilet mit Butter _F

Dessert _F & Kaffee ^{*10}

16,50 pro Person



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte



Gerichte werden mit Beilage und einem frischen Salat serviert