



*Jhikate*

RESTAURANT  
**A T H E N**

**WARME KÜCHE**

MO + DI: RUHETAG | MI - SA: 17:00 - 21.30 Uhr

SO: 14:30 - 21.00 Uhr

FEIERTAGE: KÖNNEN VARIIEREN

**Herzlich Willkommen!**

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ!

Tauchen Sie ein in die Mentalität Griechenlands und lassen Sie sich von unserem vielseitigen Angebot an griechischen Spezialitäten verwöhnen.

Die Zutaten für unsere Speisen werden sorgfältig ausgewählt und zu schmackhaften Gerichten zusammengestellt. Unsere Küche soll Sie begeistern, das Ambiente unseres Hauses und die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter sollen Sie verzaubern und Ihren Besuch in unserem Restaurant so angenehm wie möglich machen.

Wir wünschen Ihnen: Kali orexi! Guten Appetit!





**Ein herzhaftes Essen  
beginnt nicht mit der Vorspeise...  
sondern mit einem Aperitif.**



## **Aperitif**

|   |      |               |
|---|------|---------------|
| <b>Ouzo auf Eis</b> .....                         | 4cl  | <b>4,20 €</b> |
| <b>Ouzo Blue</b> .....                            | 0,2l | <b>7,20 €</b> |
| <i>Ouzo, Curacao, Sprite, Zitrone</i>             |      |               |
| <b>Aperol Spritz</b> .....                        | 0,2l | <b>7,30 €</b> |
| <i>Aperol, Sekt, Selter, Orange</i>               |      |               |
| <b>Aperol Special</b> .....                       | 0,2l | <b>7,70 €</b> |
| <i>Aperol, Martini Bianco, Imiglikos Weißwein</i> |      |               |
| <b>Martini</b> .....                              | 4cl  | <b>4,10 €</b> |

## **Griechische Liköre**

|                                     |     |               |
|-------------------------------------|-----|---------------|
| <b>Bananenlikör 25 %</b> .....      | 2cl | <b>3,50 €</b> |
| <b>Tentura Zimtlikör 25 %</b> ..... | 2cl | <b>3,50 €</b> |





# Griechische Spirituosen

T H E G R E E K S P I R I T

## OUZO (Griechische Anisspirituose)

**Pilavas Nektar auf Eis 38%** ..... 2cl **3,60 €**

*Das weiche, milde Aroma des bekannten Ouzo aus Patras entsteht durch eine dreimonatige „ruhige“ Phase*

**Ouzo Plomari auf Eis 42%** ..... 2cl **3,70 €**

*Ouzo aus Plomari, lieblich, süßer Geschmack, Aromen von Koriander, Minze und Salbei*

## TSIPOURO

*Ein traditioneller Tresterbrand, welcher aus der Destillation der Masse die nach der Pressung der Weintrauben verbleibt hergestellt wird. Mit und ohne Anis. Jede Rebsorte hat einen eigenen, aromatischen Charakter.*

**Tsipouro Katsarous 40%** ..... 2cl **4,30 €**

*(Aus Tirnavos mit oder ohne Anis)*

**Tsipouro Methexis 40%** ..... 2cl **6,10 €**

*Ein Edelbranntwein aus Drama, der durch seine Finesse besticht und den gehobenen Ansprüchen voll gerecht wird. Aromen von frischem Brot, Honig, Haselnuss & Schokolade.*

## METAXA (doppelt destillierter Traubenschnaps)

**5 Sterne** Fünfjährige Lagerung in Eichenholzfässern ..... 2cl **4,80 €**

**7 Sterne** Siebenjährige Lagerung in Eichenholzfässern ..... 2cl **5,30 €**

**Keramik Grande Fine (40 Jahre)** Mind. fünfzehnjährige Lagerung ..... 2cl **7,10 €**

**Private Reserve (50 Jahre)** Mind. dreißigjährige Lagerung ..... 2cl **8,90 €**





## Suppen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. Bohnensuppe ..... | 6,00 € |
| 3. Hühnersuppe ..... | 6,00 € |

## Vorspeisen kalt

|   |         |
|---|---------|
| 4. Tzatziki .....                                     | 6,50 €  |
| 8. Tirokafteri Käse-Creme mit pikanter Paprika .....  | 9,50 €  |
| 10. Folienkartoffel mit Tzatziki und Mischsalat ..... | 10,90 € |
| 11. Oliven und Peperoni .....                         | 9,50 €  |

## Vorspeisen warm

|   |         |
|---|---------|
| 5. Pita Brot 2 griechische Fladenbrote mit Olivenöl und Oregano .....   | 5,00 €  |
| 6. Sardellen mit Knoblauchöl .....  | 8,50 €  |
| 7. Heiße Tirokrokettes Käsekroketten mit Athen-Dip .....  | 8,70 €  |
| 24. Filo Saganaki Fetakäse im Filo-Blätterteig mit Sesam und Honig .....  | 12,70 € |
| 12. Gebackener Feta-Käse mit Tomate, Zwiebel, Peperoni .....  | 12,40 € |
| 13. Saganaki paniertes Feta-Käse mit Röstzwiebeln und Tomaten .....   | 11,70 € |
| 14. Dolmadakia Weinblätter in Tomatensauce & Käse .....   | 11,70 € |
| 15. Gebratene Peperoni mit Knoblauch (Spitzpaprika, 5 Stück) .....  | 11,70 € |
| 16. Gigantes dicke Bohnen in Tomatensauce mit Olivenöl und Knoblauch .....                                      | 9,50 €  |
| 17. Vegetarische Aperitif-Platte für eine Person (auch für mehrere Pers. möglich)<br>gemischte Vorspeisen ..... | 20,70 € |
| 406. Gebratene Peperoni mit Feta-Käse (Spitzpaprika, 5 Stück) .....   | 12,90 € |
| 407. Zucchini und Aubergine gebraten mit Tzatziki .....   | 10,60 € |
| 515. Kl. Peperoni gegrillt scharf mit Knoblauch .....   | 10,60 € |
| 611. Knobibrot .....  | 7,00 €  |





## Salate

Zu allen Salaten (außer Krautsalat) servieren wir Brot.

|   |                |
|---|----------------|
| <b>18. Krautsalat</b> .....   | <b>5,50 €</b>  |
| <b>19. Mischsalat</b> .....   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>20. Tomatensalat</b> .....   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>21. Bauernsalat</b> .....  | <b>15,50 €</b> |
| <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Krautsalat, Salat der Saison, Peperoni, Oliven, Feta-Käse, mit Essig &amp; Öl.</i>  |                |
| <b>22. Salatplatte</b> .....  | <b>16,50 €</b> |
| <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat der Saison, Schinken, Feta-Käse, Oliven, Peperoni und Mayo-Dressing</i>   |                |
| <b>23. Thunfischsalat</b> .....   | <b>16,50 €</b> |
| <i>Salate der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Thunfisch und Mayo-Dressing</i>   |                |
| <b>402. Chefsalat</b> .....   | <b>18,50 €</b> |
| <i>Mit Hähnchenbruststreifen oder Gyros auf Salat der Saison mit Käse-, &amp; Schinkenstreifen, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Gurken, Tomaten und hausgemachtem Joghurt-Caesar-Dressing</i> |                |
| <b>403. Ammoudia Salat</b> .....  | <b>19,50 €</b> |
| <i>1 Garnelenspieß auf Salat der Saison, mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Käse und hausgemachtem Joghurt-Mayo-Knoblauch-Dressing</i>  |                |
| <b>404. Parga Salat</b> .....   | <b>18,50 €</b> |
| <i>Frittierte Kalamari auf Salat der Saison, mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Käse und hausgemachtem Joghurt-Mayo-Knoblauch-Dressing</i>  |                |

## Fischgerichte

Alle Fischgerichte sind paniert. Außer das Lachsfilet.  
Zu allen Fischgerichten (außer zu unserem Lachsfilet) servieren wir  
Mischsalat, Kartoffelecken, Reis, Athen Dip und Tzatziki.

|  |                |
|--|----------------|
| <b>29. Kalamaris</b> <i>Tintenfischringe</i> .....   | <b>20,50 €</b> |
| <b>31. Garnelen gebraten</b> <i>(mit Schale)</i> .....   | <b>24,50 €</b> |
| <b>32. Garnelenspieße</b> <i>(geschält, 3 Spieße)</i> .....  | <b>25,50 €</b> |
| <b>33. Fischteller</b> <i>Kalamaris, Sardellen, Garnelen, Garnelenspieß</i> .....  | <b>26,50 €</b> |
| <b>400. Lachsfilet</b> <i>(gebraten, 300g) mit Brokkoli, Rosmarinkartoffeln, Reis und hausgemachter/ kalten Honig-Senf-Dill Sauce und Mischsalat</i> ..... | <b>27,50 €</b> |





## Hähnchenbrustfilet

Zu allen Hähnchenbrustfiletgerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|  |         |
|--|---------|
| 34. - <b>gegrillt</b> , dazu Tzatziki .....  | 19,50 € |
| 35. - <b>mit Zwiebeln &amp; Champignons</b> (nach griech.Art), dazu Tzatziki ..... | 21,00 € |
| 36. - <b>mit Champignon-sauce</b> .....  | 20,50 € |
| 38. - <b>mit Schinken &amp; Käse überbacken</b> , dazu Tzatziki .....              | 20,00 € |
| 411. - <b>Hawaii</b> mit Ananas & Käse überbacken, dazu Tzatziki .....             | 20,00 € |

## Burger

Zu allen Burgern servieren wir Krautsalat

|  |         |
|--|---------|
| 770. <b>Kali Orexi Burger Gyros</b> .....  | 16,00 € |
| mit Brioche Brot, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Gyros, Cheddar Käse und hausgemachter Burgersauce                              |         |
| 771. <b>Greek Burger Athen</b> .....   | 18,00 € |
| mit Vollkorn Brot, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, Rinder Pattie (200g), Cheddar Käse und hausgemachter Burgersauce              |         |
| 772. <b>Doppelter Greek Burger Athen</b> .....   | 22,00 € |
| mit Vollkorn Brot, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln, doppelten Rinder Pattie (je 200g), Cheddar Käse und hausgemachter Burgersauce |         |

## Gyros

Zu allen Gyrosgerichten servieren wir Krautsalat, Tzatziki Pommes & Reis

|   |         |
|---|---------|
| 39. <b>Gyros</b> .....                            | 20,50 € |
| 40. - <b>mit Zwiebeln &amp; Champignons</b> ..... | 21,50 € |
| 41. - <b>mit Souvlaki</b> (Spieß) .....           | 21,90 € |
| 42. - <b>mit Suzuki</b> (Hack) .....              | 21,90 € |
| 43. - <b>mit Schweinesteak</b> .....              | 21,90 € |
| 44. - <b>mit Leber</b> .....                      | 21,90 € |
| 37. - <b>mit Kalamari</b> .....                   | 25,50 € |

## Souvlaki (Spieß)

Zu allen Souvlakigerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|   |         |
|---|---------|
| 45. - <b>zwei Fleischspieße</b> , dazu Tzatziki .....                               | 19,50 € |
| 46. - <b>mit Metaxasauce</b> .....  | 20,50 € |
| 47. - <b>mit Zwiebeln &amp; Champignons</b> (nach griech. Art), dazu Tzatziki ..... | 20,50 € |
| 48. - <b>mit Champignon-sauce</b> .....   | 20,50 € |





## Schweinesteak

Zu allen Schweinesteakgerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|   |                |
|---|----------------|
| 51. - <b>gegrillt</b> , dazu Tzatziki .....                               | <b>19,50 €</b> |
| 55. - <b>mit Tomaten &amp; Paprika</b> , dazu Tzatziki .....              | <b>21,00 €</b> |
| 130. - <b>Schnitzel (Schweinesteak)</b> paniert mit Champignonsauce ..... | <b>21,00 €</b> |

## Schweinefilet

Zu allen Schweinefiletgerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|  |                |
|--|----------------|
| 57. - <b>gegrillt</b> , dazu Tzatziki .....  | <b>22,00 €</b> |
| 58. - <b>mit Zwiebeln &amp; Champignons</b> , (nach griech. Art) dazu Tzatziki ..... | <b>22,90 €</b> |
| 59. - <b>mit Champignon-sauce</b> .....  | <b>22,90 €</b> |
| 60. - <b>mit Schinken &amp; Käse überbacken</b> , dazu Tzatziki .....                | <b>23,50 €</b> |

## Suzuki (Art Frikadelle, ungefüllt)

Zu allen Suzukigerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|  |                |
|--|----------------|
| 61. - <b>gegrillt</b> , dazu Tzatziki, 3 Stück ..... | <b>20,50 €</b> |
| 62. - <b>mit Metaxasauce</b> , 3 Stück .....         | <b>21,50 €</b> |

## Bifteki gefüllt mit Käse

Zu allen Biftekiengerichten servieren wir Krautsalat, Pommes & Reis

|   |                |
|---|----------------|
| 64. - <b>gegrillt</b> , dazu Tzatziki ..... | <b>20,50 €</b> |
| 65. - <b>mit Metaxasauce</b> .....          | <b>21,00 €</b> |





## Grillteller

Zu allen Grilltellern servieren wir Krautsalat, Pommes, Reis & Tzatziki

|  |                |
|--|----------------|
| <b>69. Apollos</b> .....   | <b>23,00 €</b> |
| <i>Suzuki, Souvlaki, Leber und Gyros</i>                                 |                |
| <b>70. Olympia</b> .....   | <b>25,50 €</b> |
| <i>2 Lammkoteletts, 1 Lammsteak, 1 Hähnchenbrustfilet</i>                |                |
| <b>71. Aphrodite</b> .....   | <b>22,00 €</b> |
| <i>Suzuki, Souvlaki, Gyros</i>   |                |
| <b>73. Knossos</b> .....   | <b>23,50 €</b> |
| <i>Suzuki, Souvlaki, Hähnchen, Gyros</i>                                 |                |
| <b>74. Spezial - Grillteller</b> .....                                   | <b>31,50 €</b> |
| <i>Schweinesteak, Lammsteak, Hähnchenbrustfilet, Hacksteak und Leber</i> |                |

## Grillplatten für 2

Zu allen Grillplatten für 2 servieren wir Bauernsalat, Pommes, Reis, Tzatziki  
Nur die Fischplatte ist mit Tzatziki & Athen Dip

|  |                |
|--|----------------|
| <b>53. Fisch Platte Ihlkate</b> .....                        | <b>52,50 €</b> |
| <i>2 Garnelenspieße, Garnelen, Sardinen, Calamaris</i>       |                |
| <b>75. Korfu</b> .....                                       | <b>54,50 €</b> |
| <i>Suzuki, Souvlaki, Leber, Schweinesteak, Gyros (mal 2)</i> |                |
| <b>76. Hellas</b> .....                                      | <b>53,00 €</b> |
| <i>Suzuki, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Gyros (mal 2)</i>   |                |

## Grillplatten für 4

Zu allen Grillplatten für 4 servieren wir 2xBauernsalat, 2xPommes, 2xReis, 2xTzatziki  
Pita Brot und Metaxa Sauce

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>66. - Ilkathé Athen Team Platte</b> .....   | <b>129,50 €</b> |
| <i>Gyros, 4 Hähnchenbrustfilets, 4 Suzuki, 4 Souvlaki, 4 Lebern, 4 Lammkoteletts</i> |                 |

## Vom Rind

Zu allen Rindgerichten servieren wir Folienkartoffeln mit Tzatziki, Reis und Mischsalat

|  |                |
|--|----------------|
| <b>77. Rumpsteak gegrillt (350g)</b> ..... | <b>29,50 €</b> |
| <b>78. Pfeffer-Steak (350g)</b> .....      | <b>30,50 €</b> |

## Vom Lamm

Zu allen Lammgerichten servieren wir Mischsalat, Pommes & Reis

|  |                |
|--|----------------|
| <b>79. Lammsteak gegrillt, dazu Tzatziki</b> .....     | <b>25,50 €</b> |
| <b>80. Lammsteak mit Champignon-sauce</b> .....        | <b>27,00 €</b> |
| <b>81. Lammkoteletts, dazu Tzatziki, 5 Stück</b> ..... | <b>26,50 €</b> |





## Aus dem Backofen

Zu allen Gerichten aus dem Backofen servieren wir einen Krautsalat

|  |                |
|--|----------------|
| <b>103. Vegetarisches Mousaka</b> Aubergine, Kartoffeln, Zucchini, rote & grüne Paprika, Karotten, Petersilie, Feta, Tomaten, Zwiebeln und Bechamelsauce ..... | <b>20,50 €</b> |
| <b>82. Mousaka</b> .....   | <b>20,50 €</b> |
| <i>Griech. Spezialität mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce</i> .....   | <b>23,00 €</b> |
| <b>83. Lammhaxe</b> , mit Spaghetti .....  | <b>23,00 €</b> |
| <b>84. Lammhaxe</b> , mit Auberginen .....   | <b>23,00 €</b> |
| <b>85. Lammhaxe</b> , mit Bamies (Okra Gemüse) .....   | <b>23,00 €</b> |
| <b>86. Lammhaxe</b> , mit Gigantes (weiße Riesenbohnen) .....  | <b>23,00 €</b> |
| <b>87. Lammhaxe</b> , mit griech. grünen Bohnen .....  | <b>23,00 €</b> |
| <b>88. Lammhaxe, Stifado</b> (kleine gekochte Zwiebeln) .....  | <b>23,00 €</b> |

## Überbacken mit Käse

Alle Gerichte werden mit Käse überbacken, dazu servieren wir Krautsalat & Pommes.  
Der Gemüseauflauf und der Brokkoli wird mit Brot serviert.

|  |                |
|--|----------------|
| <b>108. Gemüseauflauf Metaxa</b> mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli und Kartoffeln ..... | <b>17,50 €</b> |
| <b>89. Gyros Metaxa</b> .....  | <b>22,50 €</b> |
| <b>90. Bifteki Metaxa</b> .....  | <b>22,60 €</b> |
| <b>91. Schweinefilet Metaxa</b> .....  | <b>23,50 €</b> |
| <b>93. Suzuki Metaxa</b> (Hacksteak), 3 Stück .....                                      | <b>22,40 €</b> |
| <b>94. Lammsteak Metaxa</b> .....  | <b>28,10 €</b> |
| <b>95. Hähnchenbrustfilet Metaxa</b> .....   | <b>22,30 €</b> |
| <b>50. Souvlaki Metaxa</b> .....   | <b>21,50 €</b> |
| <b>405. Brokkoli Metaxa</b> .....  | <b>15,70 €</b> |

## Rinderleber

Zu allen Lebergerichten servieren wir Krautsalat, Tzatziki, Pommes & Reis

|  |                |
|--|----------------|
| <b>67. - gegrillt</b> .....                  | <b>19,50 €</b> |
| <b>68. - gegrillt mit Röstzwiebeln</b> ..... | <b>21,50 €</b> |





# Spaghetti

Zu allen Spaghettigerichten servieren wir einen Krautsalat

|   |                |
|---|----------------|
| <b>26. mit Tomatensoße</b> .....                                  | <b>12,50 €</b> |
| <b>27. mit Metaxa, Hähnchenstreifen und Käse überbacken</b> ..... | <b>19,40 €</b> |
| <b>28. mit Metaxasauce &amp; Käse überbacken</b> .....            | <b>16,50 €</b> |
| <b>409. mit Metaxasauce, Gyros und Käse überbacken</b> .....      | <b>18,90 €</b> |

# Kinderteller

|   |                |
|---|----------------|
| <b>96. Schneewittchen</b> .....                 | <b>12,90 €</b> |
| <i>Gyros, Pommes, Tzatziki</i>                  |                |
| <b>97. Bonanza</b> .....                        | <b>12,90 €</b> |
| <i>Souvlaki-Spieß, Pommes, Tzatziki</i>         |                |
| <b>98. Rotkäppchen</b> .....                    | <b>12,90 €</b> |
| <i>Schweinesteak, Pommes, Tzatziki</i>          |                |
| <b>99. Störtebecker</b> .....                   | <b>12,90 €</b> |
| <i>Suzuki, Pommes, Tzatziki</i>                 |                |
| <b>128. Kinderschnitzel Hähnchen</b> .....      | <b>13,00 €</b> |
| <i>Hähnchen paniert, Pommes, Tzatziki</i>       |                |
| <b>129. Kinderschnitzel Schweinesteak</b> ..... | <b>13,00 €</b> |
| <i>Schweinesteak paniert, Pommes, Tzatziki</i>  |                |

# Beilagen / Extras

|   |               |
|---|---------------|
| <b>609. Kroketten</b> .....                                 | <b>5,50 €</b> |
| <b>601. Pommes</b> .....                                    | <b>5,50 €</b> |
| <b>602. Reis</b> .....                                      | <b>5,50 €</b> |
| <b>603. Grüne Bohnen</b> .....                              | <b>8,50 €</b> |
| <b>604. Rostzwiebel</b> .....                               | <b>5,50 €</b> |
| <b>605. Gebratene, frische Champignons</b> .....            | <b>7,00 €</b> |
| <b>606. Zwiebeln &amp; Champignons frisch gekocht</b> ..... | <b>6,50 €</b> |
| <b>607. Ketchup / Mayo</b> .....                            | <b>0,40 €</b> |
| <b>608. Metaxasauce</b> .....                               | <b>5,50 €</b> |
| <b>610. Champignonsauce</b> .....                           | <b>5,50 €</b> |
| <b>614. Pitabrot</b> .....                                  | <b>2,00 €</b> |
| <b>612. Kartoffelecken</b> .....                            | <b>6,50 €</b> |





## Alkoholfrei

**Coca Cola<sup>389</sup> / Cola light<sup>389</sup> / Spezi<sup>389</sup> / Fanta / Sprite /  
Apfelschorle / Rhabarberschorle**

0,3l ..... 3,90 €  
0,4l ..... 5,10 €

**Mineralwasser / Stilles Wasser**

0,25 l Flasche ..... 3,70 €  
0,3 l Glas ..... 4,10 €  
0,4 l Glas ..... 4,40 €  
0,7 l Flasche ..... 7,60 €

**Kiba** 0,4l ..... 4,90 €

**Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft** ..... 0,2l 3,60 € ..... 0,4l 5,30 €

**Durstlöscher Mango-Minze / Holunder-Minze / Apfel-Rhabarber** 0,4l ..... 6,30 €

**Ginger Ale<sup>810</sup> / Bitter Lemon** 0,2l ..... 3,90 €

**Ginger Ale<sup>810</sup> / Bitter Lemon** 0,4l ..... 5,20 €

**Squash Wasser** 0,4l ..... 4,90 €

## Fassbier

**Warsteiner Pils** ..... 0,3l 4,60 € ..... 0,5l 5,70 €

**Alsterwasser** ..... 0,3l 4,70 € ..... 0,5l 5,80 €

**König Ludwig dunkel Schwarzbier** ..... 0,3l 5,30 € ..... 0,5l 6,40 €

**König Ludwig Weizen Hefe hell** ..... 0,3l 5,40 € ..... 0,5l 6,50 €

**Warsteiner Brewers Gold (naturtrüb)** ..... 0,3l 5,50 € ..... 0,5l 6,60 €

## Flaschenbier

**König Ludwig Weizen (dunkel)** ..... 0,5l 6,40 €

**König Ludwig Weizen (Kristall)** ..... 0,5l 6,40 €

**König Ludwig Weizen (alkoholfrei)** ..... 0,5l 6,40 €

**Warsteiner Pils alkoholfrei** ..... 0,33l 4,70 €

**Malzbier** ..... 0,33l 4,70 €

**Mythos griechisches Lagerbier** ..... 0,33l 4,70 €





## Griechische Rotweine

**Imiglikos** (*lieblich, blumiges Aroma, fruchtig voller Geschmack*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>5,70 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>12,00 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>17,50 €</b> |

**Merlot Tsantali** (*trocken, Aroma aus vollreifen Früchten, gehaltvoller Geschmack*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>6,50 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>14,00 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>20,50 €</b> |

**Makedonikos** (*halbtrocken, fruchtiges Aroma, voller Geschmack*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>5,70 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>12,00 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>17,50 €</b> |

**Naousa** (*trocken, eleganter Wein mit edlem Eichenholzgeschmack*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>5,90 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>13,50 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>19,40 €</b> |

**Mavrodaphne** (*Qualitätslikörwein mit edlem würzigen Aroma, samtweiches Aroma*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>7,50 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>15,50 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>23,00 €</b> |

**Ovilos** (*trocken, aus roten Früchten, Gewürzen, Vanille, Zedernholz und Milkschokolade*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,75 l Flasche ..... | <b>85,00 €</b> |
|----------------------|----------------|

## Rosé Weine

**Tsantali Amynteon** (*trocken*)

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| 0,2 l Glas .....     | <b>5,50 €</b>  |
| 0,5 l Karaffe .....  | <b>11,50 €</b> |
| 0,75 l Flasche ..... | <b>17,00 €</b> |





# Griechische Weissweine

**Imiglikos** (lieblich, blumiges Aroma, fruchtig voller Geschmack)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,2 l Glas .....     | 5,70 €  |
| 0,5 l Karaffe .....  | 12,00 € |
| 0,75 l Flasche ..... | 17,50 € |

**Demestica** (trocken, fruchtiges Aroma, voller Geschmack)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,2 l Glas .....     | 6,50 €  |
| 0,5 l Karaffe .....  | 14,00 € |
| 0,75 l Flasche ..... | 20,50 € |

**Retsina** (feiner Harzton in Duft und Geschmack)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,25 l Karaffe ..... | 6,50 €  |
| 0,5 l Karaffe .....  | 13,00 € |

**Makedonikos** (halbtrocken, fruchtig - frisch im Geschmack)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,2 l Glas .....     | 5,70 €  |
| 0,5 l Karaffe .....  | 12,00 € |
| 0,75 l Flasche ..... | 17,50 € |

**Samos** (Qualitätslikörwein mit edler Moscato-Note in Duft und Geschmack)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,2 l Glas .....     | 7,50 €  |
| 0,5 l Karaffe .....  | 15,00 € |
| 0,75 l Flasche ..... | 23,00 € |

**Ovilos** (trocken, aus Zitrusfrüchten, gelben Apfel, reifes Steinobst und ein Hauch von Kräutern)

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 0,75 l Flasche ..... | 85,00 € |
|----------------------|---------|





## Spirituosen

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Wodka 38 % 2 cl</b> .....               | <b>3,30 €</b> |
| <b>Bacardi 42 % 2 cl</b> .....             | <b>3,00 €</b> |
| <b>Whisky Ballantine 40 % 2 cl</b> .....   | <b>4,70 €</b> |
| <b>Whisky Chivas 40 % 2 cl</b> .....       | <b>5,30 €</b> |
| <b>Whisky Jack Daniels 40 % 2 cl</b> ..... | <b>5,30 €</b> |
| <b>Malteser 46 % 2 cl</b> .....            | <b>3,00 €</b> |
| <b>Korn 2 cl</b> .....                     | <b>2,50 €</b> |
| <b>Jubi 2 cl</b> .....                     | <b>3,00 €</b> |
| <b>Jägermeister 2 cl</b> .....             | <b>3,90 €</b> |
| <b>Fernet Branca 2 cl</b> .....            | <b>3,00 €</b> |
| <b>Havana Club 2 cl</b> .....              | <b>6,90 €</b> |
| <b>Sambuca 2 cl</b> .....                  | <b>2,90 €</b> |
| <b>Campari 2 cl</b> .....                  | <b>3,30 €</b> |
| <b>Ramazzotti 2 cl</b> .....               | <b>3,30 €</b> |
| <b>Averna 2 cl</b> .....                   | <b>3,30 €</b> |
| <b>Amaretto 2 cl</b> .....                 | <b>3,00 €</b> |
| <b>Amaretto heiß mit Sahne 4 cl</b> .....  | <b>5,40 €</b> |
| <b>Baileys 2 cl</b> .....                  | <b>4,30 €</b> |
| <b>Pernod 2 cl</b> .....                   | <b>3,30 €</b> |





*Vielen Dank*  
*Auf Wiedersehen*



## KONTAKT

**Telefon:** 0431 69 01 01

**E-Mail:** [info@athen-ihlkate.de](mailto:info@athen-ihlkate.de)

---

*Informationen zu Zusatzstoffen:*

**1:** mit Stabilisatoren, **2:** mit Säuerungsmitteln, **3:** mit Antioxidationsmitteln,  
**4:** mit Konservierungsstoffen, **5:** mit Geschmacksverstärkern, **7:** mit Gelier,  
**8:** mit Farbstoffen, **9:** Coffeinhaltig, **10:** Chininhaltig