

RESTAURANT
PARTHENON
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



SAS EFCHOMASTE KALI OREXI!



Vorspeisen

Warm

Grüne Peperoni vom Grill in Metaxasauce und Knoblauch

Saganaki, Schafskäse mit Zwiebeln, roter Paprika und grüne Peperoni

Knoblauchtoast

Knoblauchtoast mit Käse⁶

Bruschetta

Kalamarakia - Tintenfischringe, paniert

Weinblätter gefüllt mit Reis, warm

Schafskäse - Feta paniert

Auberginen mit Zwiebeln in Tomatensauce aus dem Ofen

FLORINIS eingelegte rote Paprika mit Knoblauch

Cevapcici mit Knoblauch und pikanter Sauce

Kalt

kleiner gemischter Salatteller

Kopfsalat, Karotten, Krautsalat, Bohnen, Joghurtsauce^{6,7,15}

Griechische Oliven

Pikilia - antipasti für 1 Person

Pikilia - antipasti für 2 Person

Griechische Pasten

Tzatziki¹³

Taramas - Fischeierpaste

Tirokafteri - pikante Schafskäsepaste

Melitzanosalata - Auberginenpaste

Meeresfrüchte

Tonnosalata

Oktopussalat

Scampis-Saganaki aus dem Ofen

Kalamaraka - Tintenfischringe, paniert

Suppen

Gulaschsuppe^{2,6,13,14,16}

Zwiebelsuppe¹⁵

Für unsere kleinen Gäste

330. **Gyros** mit Pommes

331. **1 Souvlaki** mit Pommes

332. **Schnitzel paniert** mit Pommes

Eadates – Salate

Choriatiki – Griechischer Bauernsalat

Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken,
Oliven, Paprika, Schafskäse, grüne Peperoni

Italienischer Salat

Kopfsalat, Zwiebeln, Tomaten, Käse,⁶
Schinken^{1,3,4,18} Ei, rote Paprika

Chef Salat (Salatplatte)

Kopfsalat, Karotten, Krautsalat, Bohnen,
Tzatziki,¹³ Tomaten, Gurken, grüne Peperoni

Jeder Salat wird auch nach Wunsch mit

Mit Thunfisch serviert für

*Mit Sowlaki, Souzouki, Hähnchenbrustfilet,
oder Calamari serviert für*

Deutsche Spezialitäten (vom Schwein)

Schnitzel paniert

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Jägerschnitzel

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Rahmschnitzel

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Cordon Bleu

Gefüllt mit Hinterschinken^{1,3,4,18} und Käse⁶
Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Μπουτεκι - Bifteki

Bifteki – Hacksteak mit Kräuterbutter

gefüllt mit Käse⁶ & Schafskäse (Feta)
dazu Reis, Pommes & Salat

Bifteki – Hacksteak mit Metaxa- Sahnesauce¹⁵

gefüllt mit Käse⁶ & Schafskäse (Feta)
dazu Reis, Pommes & Salat

Bifteki – Hacksteak mit Wein- Pfeffersauce¹⁵

gefüllt mit Käse⁶ & Schafskäse (Feta)
dazu Reis, Pommes & Salat

Bifteki – Hacksteak mit Rahmsauce¹⁵

gefüllt mit Käse⁶ & Schafskäse (Feta)
dazu Reis, Pommes & Salat

Spezialitäten vom Schwein

Teufelspieß (vom Schweinefilet)

mit roter, pikanter Paprikasauce, Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Hellas Spieß (vom Schweinefilet)

mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten am Spieß
Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Schweinefilet mit Kräuterbutter

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Schweinefilet mit Metaxa- Sahnesauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Schweinefilet mit Wein- Pfeffersauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Rumpsteak vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Rumpsteak mit Wein-Pfeffersauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Rumpsteak mit Metaxa-Sahnesauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Rumpsteak mit Pilze & Bratensauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Mix - Platten für zwei Personen

1. Parthenon Platte

2 Souvlaki, 2 Suzukakia, 2 Lammkoteletts,
2 Schweinelendchen, Gyros

2. Spezial Platte

2 Souvlaki, 2 Suzukakia, 2 Rumpsteaks,
2 Lammkoteletts, Gyros

Beilagen zu den Platten

Griechischer Salat, Tzatziki,¹³ Pommes, Reis und griechische grüne Bohnen

Tiroa - Pizza

* 1. Pizza „Normal“ Pilze, grüne Peperoni, Salami ^{2,3,4,6}	mittel groß	26 cm 30 cm
* 2. Pizza „Speziale“ Pilze, Salami, ^{2,3,4,6} grüne Peperoni, Hackfleisch, Eier und Zwiebeln	mittel groß	26 cm 30 cm
* 3. Pizza „Greco“ Pilze, Schafskäse, Knoblauch, fr. Tomaten, grüne Peperoni und Salami ^{2,3,4,6}	mittel groß	26 cm 30 cm
* 4. Pizza „Athen“ Pilze, fr. Tomaten, grüne Peperoni, Knoblauch, grüne & rote Paprika, Schafskäse	mittel groß	26 cm 30 cm
* 5. Pizza „Parthenon“ Pilze, Schinken, ^{1,3,4,18} fr. Tomaten, Salami, ^{2,3,4,6} Zwiebeln, Knoblauch, grüne Peperoni	mittel groß	26 cm 30 cm
* 6. Pizza „Hawaii“ Ananas, Schinken ^{1,3,4,18}	mittel groß	26 cm 30 cm
* 7. Pizza „Thunfisch“ Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und frische Tomaten	mittel groß	26 cm 30 cm
* 8. Pizza „Akropolis“ Schinken, Salami, ^{2,3,4,6} Ei, Schafskäse, Knoblauch, Paprika (rot und grün)	mittel groß	26 cm 30 cm
* 9. Pizza „Käse“	mittel groß	26 cm 30 cm

* Bei jeder Pizza sind Tomatensauce und Käse⁶ enthalten

Marapovia - Nudeln - Pasta

Spaghetti mit Tomaten - oder Bolognesesauce

Rigatoni mit Tomaten - oder Bolognesesauce

Lasagne^{2,6} Bolognese

Lammspezialitäten - vom Grill

Lammfilet mit Kräuterbutter und Knoblauch

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Lammfilet mit Wein- Pfeffersauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Lammkotelett mit Knoblauch

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Lammkotelett mit Wein- Pfeffersauce¹⁵

Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Geflügel vom Grill

Hähnchenbrustfilet- Schnitzel - Wiener Art

mit Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter¹⁵

mit Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce

mit Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Hähnchenbrustfilet mit Wein- Pfeffersauce¹⁵

mit Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse überbacken

mit Reis, Pommes, Tzatziki¹³ & Salat

Kreativa

Fleischspezialitäten

Mix – Grill - Gerichte

Souvlaki - 2 Spieße

Suzukia – 4 Hackfleischröllchen

Rhodos Teller

1 Souvlaki, 1 Suzuki und Gyros

Mykonos Teller

2 Lammkoteletts, 1 Suzuki und Gyros

Kreta Teller

2 Lammkoteletts, 1 Lende und Gyros

Akis Teller

2 Souvlaki und Gyros

Ikaria Teller

3 Lammkoteletts und Gyros

Korfu Teller

1 Souvlaki, 1 Schweinesteak und Gyros

Orpheus Teller

1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett und Gyros

Poseidon Teller

2 Suzukia, 1 Souvlaki und Gyros

Lesbos Teller

1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Rumpsteak und Gyros

Santorini Teller

1 Schweinesteak vom Grill

Mixed Grill Teller

3 Schweinefilet, 3 Cevapcici

Alle Gerichte mit Pommes, Reis Tzatziki¹³ und gemischtem Salat.

Gyros Spezialitäten

Gyros

mit Pommes, Tzatziki¹³, Zwiebeln und Weißkraut

Gyros Pita

mit Tzatziki¹³ & Zwiebeln

Gyros mit Metaxa- Sahnesauce¹⁵ und Käse⁶ überbacken

Pommes und Salat

M3 – Gyros mit griechischen Reismudeln

in Tomatensauce und Käse⁶ überbacken

Griechische Ofengerichte zur Auswahl mit Rind-, oder Lammfleisch

Gemista – Tomaten & Paprika gefüllt mit Reis

mit Rindfleisch oder
Lammhaxe

Melitzanes - Auberginen in Tomatensauce und Zwiebeln

mit Rindfleisch oder
Lammhaxe

Stifado - Schalotten Zwiebeln in Tomatensauce

mit Rindfleisch oder
Lammhaxe

Gigantes - dicke, weiße Bohnen¹⁶

mit Rindfleisch oder
Lammhaxe

Alle Gerichte werden mit Beilagensalat serviert

Griechische Desserts

Baklava mit Eis^{6,7}

griechisches Teigblättergebäck mit Honig

Griechischer Joghurt

mit Honig und Walnüssen

Galaktoburiko mit Eis^{6,7}

warmer griechischer Milchgrießkuchen (auf Anfrage)

Gemischtes Eis^{6,7}

Vanille^{6,7}Schoko^{6,7}und Erdbeere^{6,7}

Warme Getränke

Tee

Kaffee⁵

griechischer Mokka Kaffee⁵

Espresso⁵

Cappucino⁵

Latte Machiato⁵

Milchkaffee⁵

Spirituosen

Metaxa (5 Stern – 5 Jahre alt) 2 cl

Metaxa (7 Stern – 7 Jahre alt) 2 cl

Ouzo 2 cl

Fernet Branca 2 cl

Campari Orange⁶o. Soda 0,2l

Martini Bianco o. Roso 4 cl

Rammazzotti 2 cl

Jack Daniels 4 cl

Bacardi Cola^{5,6} 0,2l

Vodka Lemon^{3,8} / Orange⁶ 0,2l

Jack Daniels Cola^{5,6} 0,2l

Getränke

Bier vom Fass

Pils 	0,4 l
Radler	0,4 l
Colabier ^{5,6}	0,4 l
Hefe-Weizen	0,5 l
Cola-Weizen ^{5,6} 	0,5 l
Radler-Weizen	0,5 l

Flaschenbiere

	0,33 l
Alkoholfreies-Weizen	0,5 l

Alkoholfreie Getränke

 ^{5,6}	0,2 l 0,4 l
 ^{4,5,6,17}	0,2 l 0,4 l
Spezi ^{3,4,5,6,17}	0,2 l 0,4 l
 ^{3,4,6,17}	0,2 l 0,4 l
 ⁴	0,2 l 0,4 l
Apfelsaftschorle	0,2 l 0,4 l
Orangensaftschorle	0,2 l 0,4 l
Mineralwasser	0,25 l 0,4 l
Stilleswasser Fl.	0,5 l
Apfelsaft	0,2 l 0,4 l
Orangensaft	0,2 l 0,4 l
Bitter Lemon ^{3,8}	0,2 l
Traubensaft	0,2 l
Eistee	0,4 l

Sekt

Sekt	0,1 l
Sekt Orange⁶	0,1 l
Sekt Aperol⁶	0,1 l
Flasche Sekt	0,75 l

Griechische Weine / offen Weiss

Retsina Tsantali - Harzig fruchtiges Aroma, frischer, harziger Geschmack	0,2 l
Demestica - Trocken fruchtiges Aroma, samtiger Geschmack	0,2 l
Makedonikos Tsantali - Halbtrocken fruchtiger Geruch, erfrischender Geschmack	0,2 l
Imiglykos Tsantali - Lieblich elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack	0,2 l
Samos Tsantali - Likörwein süß, Qualitätslikörwein aus der Insel Samos, wertvoller Geschmack, Geruch nach Moskatos- Trauben	0,2 l
Griechischer Wein	0,5 l 1,0 l
Weinschorle	0,2 l 0,4 l

Griechische Weine / offen Rose

Roditis Rose – Trocken fruchtiges Aroma, frischer, harziger Geschmack	0,2 l
Imiglikos Rose - Lieblich fruchtiges Aroma, samtiger Geschmack	0,2 l
Griechischer Wein	0,5 l 1,0 l
Weinschorle	0,2 l 0,4 l

Griechische Weine / offen Rot

Naussa Tsantali - Trocken im Geschmack dominieren dunkle Beerenfrüchte	0,2 l
Demestika - Trocken Herb, ausgewogen und fruchtig	0,2 l
Makedonikos Tsantali - Halbtrocken angenehmes Aroma, weich im Geschmack	0,2 l
Imiglykos Tsantali - Lieblich elegantes Aroma, vollmundig im Geschmack	0,2 l
Mavrodaphne aus Patras - Likörwein süß, Qualitätslikörwein, mit elegantem Bouquet	0,2 l
Griechischer Wein	0,5 l 1,0 l
Weinschorle	0,2 l 0,4 l



RESTAURANT PARTHENON GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN Geschenkgutschein	VON _____
	FÜR _____
	IM WERT VON € _____
	DATUM _____ UNTERSCHRIFT _____
	<small>BARAUSSAHUNG NICHT MÖGLICH.</small>
	<small>Registrierte Gutscheine K.N.: Der Gutschein ist ab Ausstellungsdatum ein Jahr gültig An Feiertage ist der Gutschein nicht gültig</small>

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Griechische Weine
in 0,7 l Flaschen Weiß
(original in Griechenland abgefüllt)

Makedonikos Tsantali

halbtrocken, fruchtiger Geruch, erfrischender Geschmack

Moschofilero Boutari

trocken, mild, erfrischender Geschmack

Alexandra Malagousia

sanft und charakterreich mit leichter Muskatnote

Griechische Weine
in 0,7 l Flaschen Rot
(original in Griechenland abgefüllt)

Naoussa Tsantali

fruchtiges Aroma, frischer, harziger Geschmack

Chatzimichali

trocken, fruchtig im Aroma, Cabernet Sauvignon

Agioritiko Avaton

trocken, Biowein vom Berg Athos, aus ökologischem Anbau

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Phosphat | 2. Geschmacksverstärker | 3. Antioxidationsmittel |
| 4. Konservierungsstoff, konserviert | 5. Coffeinhaltig | 6. Farbstoff |
| 7. Süßstoff | 8. Chininhaltig | 9. Geschwefelt |
| 10. Genetisch verändert | 11. Gewachst | 12. Geschwärzt |
| 13. Milcheiweiß | 14. Eiklar | 15. Stärke |
| 16. Sojaeiweiß | 17. Enthält Phenylalanin | 18. Mit Nitritpökelsalz |
| Sahnesauce 15 ist Milcherzeugnis | Salz in Speisen ist Jodsalz | |

PARTHENON

Der Parthenon (griechisch παρθενών „Jungfrauengemach“) ist der Tempel für die Stadtgöttin Pallas Athena Parthenos auf der Athener Akropolis.

Er wurde zum Dank für die Rettung der Athener und Griechen durch die Göttin nach dem letzten Perserkrieg im dorischen Peripterosstil erbaut. Im Laufe der Geschichte Griechenlands diente das Gebäude unter anderem auch als Schatzkammer des Attischen Seebunds. Der Parthenon ist eines der berühmtesten noch existierenden Baudenkmäler des antiken Griechenlands und eines der bekanntesten Gebäude weltweit. Das Gebäude beherrscht als zentraler Bau seit fast 2.500 Jahren die Athener Akropolis.

Der Parthenon ersetzte einen älteren Tempel der Athena, den sogenannten Vorparthenon, der während der persischen Eroberung Athens im Jahr 480 v. Chr. zerstört worden war. Im 6. Jahrhundert wurde der Tempel in eine Kirche umgewandelt, die der Jungfrau Maria geweiht war. Unter den Osmanen zur Moschee umgestaltet, beherbergte der Parthenon im Krieg gegen Venedig ein Munitionslager.

1687 wurde dieses von einer Kugel getroffen, wodurch es explodierte und den Tempel stark beschädigte. Umfangreiche Teile seiner Baudekoration wurden 1801 von Lord Elgin entfernt und nach London gebracht.

Der Streit über die Rückgabe dieser sogenannten Elgin Marbles hält bis heute an.

Lauterstraße 22 ● 67731 Otterbach
Tel. 06301-1426 ● Fax. 06301-7950511
www.hotel-parthenon-kl.de

