

RESTAURANT ARTEMIS



Griechenland oder auch Hellas, wie wir Griechen es nennen, ist nicht nur die Wiege der europäischen Kultur, sondern auch eine Fundgrube für kulinarische Genüsse.

Die griechische Küche wurde über Jahrtausende von vielen Einflüssen geprägt.

Von schlichten Gerichten bis hin zu köstlichen Spezialitäten findet man heute eine Vielzahl von herrlichen, kulinarischen Köstlichkeiten in der griechischen Kochkultur.

Natürlich können wir Ihnen nicht die ganze Palette dieser Spezialitäten in unserem Restaurant anbieten aber wir glauben, einen repräsentativen Ausschnitt für Sie ausgewählt zu haben. Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet und so kann es durchaus sein, dass die Zubereitung eine Weile in Anspruch nimmt.

Vetreiben Sie sich doch die Zeit bis zum Essen mit einem guten Getränk und genießen Sie inzwischen die sprichwörtliche griechische Gastfreundschaft.

In der Hoffnung, dass es Ihnen bei uns gefällt, wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und in unserem Biergarten und würden uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Ihr Team vom Restaurant ARTEMIS

Wir sind für Sie da: Dienstag bis Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr
Montag - Ruhetag (außer an Feiertagen)

Für nicht verzehrte Speisen zum Mitnehmen müssen wir Ihnen 1,50 € Verpackungskosten berechnen.

Die griechische Göttin ARTEMIS

Artemis (römisch: Diana) gilt wie Athene, als jungfräuliche Göttin und Tochter des Zeus. Oft tritt Sie zusammen mit ihrem Zwillingbruder Apollon in Aktion.

Artemis ist die griechische Göttin der Jagd, der Natur und der Wildnis. Sie ist eine geschickte und zielsichere Jägerin. Sie gilt als unnahbar und auch als grausam. Ihre Mutter ist die Titanin Leto.

An heiligen Tieren hat die Göttin der Jagd gleich einige: den Hirsch, den Eber, aber auch den Bär und den Hund. Besonders häufig wird die Göttin mit einem Hirsch abgebildet. Doch auch der Bär war der Artemis sehr nahe. Das zumindest läßt sich aus den Geschichten schließen, in denen sich die Göttin zur Jagd selbst in einen Bären verwandelte.

Die Göttin Artemis streift meist allein oder von ihren Nymphen begleitet durch die Wälder des antiken Griechenland. Auch ihre Nymphen müssen - wie die Göttin selbst - jungfräulich sein und bleiben. Artemis - die keusche Göttin, war sehr darauf bedacht, ihre Jungfräulichkeit sorgsam zu schützen.

Kein Mann durfte es wagen, sich ihr zu nähern. Und nicht nur das.

Auch alle Nymphen (Begleiterinnen der Artemis) mußten jungfräulich bleiben, wenn sie der Göttin dienen wollten.

Als zum Beispiel die Lieblingsnymphe der Artemis - Kallisto - von Zeus geschwängert wurden war, strafte Artemis ihre ehemalige Gefährtin hart. Jedoch erst nach der Geburt des gemeinsamen Kindes von Zeus und Kallisto - Arkas. Artemis verwandelte Kallisto in eine Bärin und jagte sie davon.

Als später Arkas einmal auf der Jagd auf seine Mutter als Bärin traf, erkannte er seine Mutter nicht und wollte sie töten. Noch rechtzeitig griff sein Vater, der Göttervater Zeus in das Geschehen ein. Zeus setzte Kallisto und Arkas als Sternbilder (Großer Bär und Kleiner Bär) an den Himmel.

So rettete Zeus die Mutter vor dem Tod durch ihren eigenen Sohn.

Und seinen Sohn Arkas vor dem Frevel, seine eigene Mutter zu töten.

Artemis - eine Göttin, die tötet und schützt.

Zusammen mit ihrem Bruder Apollo tritt Artemis oft als rächende Göttin in Erscheinung. Niobe, die sich der Leto gegenüber ob ihrer sieben Söhne und sieben Töchter brüstet, bereiten Apollo und Artemis ein grausames Schicksal.

Apollo tötet ihre sieben Söhne und Artemis vollendet das Strafgericht gegen Niobe, indem sie schließlich auch alle ihre sieben Töchter tötet.

Niobe erstarrt, inmitten ihrer toten Kinder, vor Gram zu Stein.

Ein deutlich anderes Bild der griechischen Göttin ist in Ephesos zu bewundern.

Die Skulptur mit den vielen Brüsten betont vor allem den schützenden, nährenden Aspekt der Göttin.

Auch als Helferin bei Geburten tritt ihr schützendes Wesen zu Tage.

Dieser Zug, Helferin der Gebärenden zu sein, zeichnet Artemis von Anfang an aus.

So soll ihre Mutter Leto, sie Artemis, als erstes Kind der beiden Zwillinge geboren haben.

Gerade geboren half Artemis ihrer Mutter, Apollo, ihren Zwillingbruder auf die Welt zu bringen. Denn die Geburt der Zwillinge war für Leto eine schwere Geburt.

Hera, wieder einmal eifersüchtig, hatte ihr den Schoß verschlossen.

Besonders verehrt wurde Artemis in Gebirgen und bewaldeten Gebieten, außerdem galt sie als die Schutzgöttin der Amazonen, ein kriegerisches Frauenvolk, das unabhängig von den Männern lebte. In Ephesos stand ein berühmter, der Artemis geweihter Tempel, der als eines der sieben Weltwunder galt.



APERITIF

- | | |
|---|--------|
| 1. Martini bianco (4 cl) | 5,00 € |
| 2. Martini rosso (4 cl) | 5,00 € |
| 3. Sherry, trocken, halbtrocken, süß (4 cl) | 5,00 € |
| 4. Aperol ¹ Sprizz (4 cl) | 7,00 € |
| 5. Campari ¹ Orange (4 cl) | 7,00 € |

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 10. Tomatensuppe ^{4,L} ✓ | 5,00 € |
| 11. Griechische Bohnensuppe ⁴ ✓ ✓ | 5,00 € |
| 12. Hühnersuppe ^{4,C,G} | 5,00 € |
| 13. Gulaschsuppe ^{4,G} | 5,00 € |

WARMER VORSPEISEN

- | | |
|---|--------|
| 14. Spanakopitakia ^{A,C,G} ✓
Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki ^G | 8,50 € |
| 15. Halloumi, gegrillt ^G ✓
Hartkäse, gegrillt mit Tomatenscheiben und Basilikum | 8,50 € |
| 16. Skordopsomo ✓
Knoblauchbrot ^{AW} mit Tzatziki ^G | 5,00 € |
| 17. Peperoni ^{2,3} , gegrillt ✓ ✓
mit Knoblauchsauce ^G | 7,00 € |
| 18. Dolmadakia ✓
Weinblätter ^{2,3} , gefüllt mit Reis, in pikanter Sauce ^G | 7,00 € |
| 19. Tiropitakia ✓
Blätterteig ^{AW} , gefüllt mit Schafskäse ^G , dazu Tzatziki ^G | 8,50 € |
| 20. Riesenchampignons, gefüllt mit
Hackfleisch und Tomatensauce, mit Käse ^{1,G} überbacken | 8,50 € |
| 21. Saganaki ✓
panierter Schafskäse (Feta) ^{AW,C,G} mit Garnierung | 7,00 € |
| 22. Auberginen ^{AW,C,G} und Zucchini ^{AW,C,G} , gebraten ✓
dazu Tzatziki ^G und frischer Knoblauch | 7,50 € |
| 23. Dicke Bohnen in Tomatensauce ✓
mit Schafskäse ^{1,G} überbacken | 7,80 € |
| 24. Riesenchampignons, gefüllt mit ✓
Spinat, mit Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken | 8,50 € |
| 25. Schafskäse ^G ✓
gegrillter Schafskäse ^G | 8,60 € |
| 26. Gebackener Schafskäse ^G ✓
mit Pitabrot ^{AW} | 8,60 € |
| 27. Kolokithokeftedes ^{D,G} ✓
Zucchini - Bratlinge, dazu Tzatziki ^G | 8,50 € |




KALTE VORSPEISEN

28. Kopanisti  7,00 €
pürierter Schafskäse^G
29. Salat "Poseidon" 17,00 €
gegrilltes Lachsfilet^D auf Mixsalat, dazu Cherrytomaten, Gurken, Oliven^{2,6}, Peperoni und Zwiebeln mit Olivenöl und Balsamico
30. Salat "Artemis" 15,00 €
gemischter Salat mit Ei, Käse^{1,G}, Schinken^{2,3,7}, Thunfisch^D, Peperoni^{2,3}, Schafskäse^G, Oliven^{2,6} und Hausdressing^G
31. Tzatziki^G 6,00 €
nach hauseigenem Rezept
32. Feta-Schafskäse^G (mit Öl und Zwiebeln) 7,00 €
33. Portion Peperoni^{2,3} und Oliven^{2,6} 7,00 €
35. Taramasalat^{D,G} 7,00 €
Fischrogensalat
36. Griechischer Bauernsalat  10,50 €
Oliven^{2,6}, Peperoni^{2,3}, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse^G
37. Salat "Hellas" 15,50 €
Tomaten, Gurken, Oliven^{2,6}, Peperoni^{2,3}, Paprika^{2,3}, Zwiebeln, Schafskäse^G, gebratene Hähnchenbrust, grüner Salat und Essig-Olivenöl
38. Salat "Socrates" 15,50 €
Gyros auf Mixsalat, dazu Tomaten, Gurken, Oliven^{2,6}, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse^G mit Olivenöl und Balsamico
39. Salat "Odysseus" 18,50 €
gegrilltes Lammfilet auf Mixsalat, dazu Cherrytomaten, Gurken, Oliven^{2,6}, Peperoni und Zwiebeln mit Olivenöl und Balsamico
40. Meseteller, gemischte Vorspeise **für 2 Personen** 22,00 €
Dolmadakia^{2,3}, Tzatziki^G, Tomaten, Gurken, Peperoni^{2,3}, Oliven^{2,6}, Paprika, Taramasalat^{D,G}, Schafskäse^G, dicke Bohnen^{2,3}, Kopanisti^G, Tiropitakia^{AW,G}, panierte Tintenfischringe^{AW,C,N} und Zwiebeln
41. Meseteller, gemischte Vorspeise **für 1 Person** 15,00 €

BEILAGEN

42. Portion Pommes frites 4,00 €
43. Portion Krokette^{AW,C} 4,00 €
44. Portion Reis mit Tomatensauce 4,00 €
45. Portion Bratkartoffeln mit oder ohne Knoblauch 4,00 €
46. Portion Kritharakia (Reisnudeln)^{AW} 4,00 €
47. Foliekartoffel mit Tzatziki^G 6,00 €
48. Grüne Bohnen mit Tomatensauce 5,00 €
50. Portion Backofenkartoffeln mit Tomatensauce 5,00 €
51. Portion "ARTEMIS" - Kartoffeln 6,50 €
Bratkartoffeln mit Metaxasauce^{1,G} überbacken

 vegetarisch

  vegan



FISCHGERICHTE

Alle Gerichte mit Tzatziki^G und gemischtem Salat.

54. Baby Kalamaris^{AW,N} in der Pfanne gebraten, 19,50 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
55. Lachssteak^{AW,D} in der Pfanne gebraten 19,50 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
56. Kalamaris (Tintenfischringe)^{AW,C,N} 19,50 €
in der Pfanne gebraten, dazu
Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
57. Forelle^{AW,D} in der Pfanne gebraten, 18,50 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
58. Pangasiusfilet^{AW,D} in der Pfanne gebraten, 18,50 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
59. Wolfsbarschfilet^{AW,D} in der Pfanne gebraten, 25,00 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G
60. Fischplatte (für 1 Person)^{AW,B,D,N} 25,00 €
Kalamaris, Scampi, Lachssteak und Pangasiusfilet,
in der Pfanne gebraten, dazu Reis mit Tomatensauce
und Brokkoli mit Sahnesauce^G
61. Scampi^B 25,00 €
gegrillt, dazu Reis mit Tomatensauce
und Brokkoli mit Sahnesauce^G
62. Scampi^B mit Spaghetti^{AW,C} in Tomatensauce, 25,00 €
verfeinert mit Basilikum
63. Zanderfilet^{AW,D} in der Pfanne gebraten, 24,00 €
dazu Reis mit Tomatensauce und Brokkoli mit Sahnesauce^G

GERICHTE VOM GRILL

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

66. Suvlaki 18,00 €
2 Fleischspieße vom Schwein,
dazu Reis mit Tomatensauce und Tzatziki^G
67. Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses 19,00 €
mit Röstzwiebeln, Paprika und Champignons²,
dazu Reis mit Tomatensauce
68. Lammkotelett 26,00 €
mit Tzatziki^G und Reis mit Tomatensauce
69. Schweinefilet nach Art des Hauses 19,00 €
mit Röstzwiebeln, Paprika und Champignons²,
dazu Reis mit Tomatensauce
70. Souzuki (4 Hackfleischröllchen)^{C,G} 19,00 €
mit Metaxasauce^{1,G} und Käse^{1,G} überbacken, dazu Krokette^{AW,C}
71. Bifteki (Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse)^{C,G} 19,50 €
mit Metaxasauce^{1,G} und Käse^{1,G} überbacken, dazu Krokette^{AW,C}
73. Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Souzuki^{AW,C} 19,50 €
mit Metaxasauce^{1,G} und Käse^{1,G} überbacken, dazu Krokette^{AW,C}

Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites, Kroketteⁿ oder Bratkartoffeln.
Sonstige Beilagenänderungen müssen wir mit 2,00 € berechnen.





GERICHTE vom GRILL

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 74. | Schweinesteak, gefüllt mit Schafskäse ^G
mit Kräuterbutter ^G , dazu Reis mit Tomatensauce und Tzatziki ^G | 18,50 € |
| 75. | Schweinesteak, gefüllt mit Schafskäse ^G
mit Pilzsauce ^G , dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |
| 76. | Hähnchenbrustfilet
mit Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |
| 77. | Rinderleber ^{AW}
mit Röstzwiebeln, dazu Reis mit Tomatensauce | 16,00 € |
| 78. | Hähnchenbrustfilet
mit Champignonsauce ^G , dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |

FILETS vom GRILL

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 80. | Lammfiletspieß mit Paprika und Zwiebeln,
dazu Gemüse, Reis mit Tomatensauce und Tzatziki ^G | 28,00 € |
| 81. | Spieß "Artemis"
Rumpsteak und Schweinefiletmedaillons am Spieß,
dazu Kräuterbutter ^G , Gemüse,
Reis mit Tomatensauce und Tzatziki ^G | 28,00 € |
| 82. | Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse ^G
mit Pilzsauce ^G , dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |
| 83. | Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse ^G ,
Tomaten, Peperoni ^{2,3} und Zwiebeln,
mit Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,50 € |
| 84. | Schweinemedallions mit Pilzsauce ^G ,
dazu Kroketten ^{AW,C} | 18,00 € |
| 85. | Schweinemedallions mit Metaxasauce ^{1,G} ,
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |
| 86. | Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^G , dazu Reis mit Tomatensauce | 28,00 € |
| 87. | Argentinisches Rumpsteak
mit Pilzsauce ^G , dazu Kroketten ^{AW,C} | 28,00 € |
| 88. | Schweinemedallions mit Champignonsauce ^G ,
dazu Kroketten ^{AW,C} | 19,00 € |

Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln.
Sonstige Beilagenänderungen müssen wir mit 2,00 € berechnen.



GEMISCHTE GRILLPLATTEN

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|--|---------|
| 100. | “Artemis” - Platte | 19,50 € |
| | 1 Suvlaki, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souzuki ^{C,G} ,
1 Schweinefilet und Gyros,
dazu Tzatziki ^G und Krokette ^{AW,C} | |
| 101. | “Olympos” - Platte | 19,00 € |
| | 3 Schweinefilet, mit Ananas, Metaxasauce ^{1,G}
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Krokette ^{AW,C} | |
| 102. | “Herkules” - Platte | 19,00 € |
| | Gyros, 1 Suvlaki und 1 gefülltes Schweinesteak ^G
dazu Tzatziki ^G und Reis mit Tomatensauce | |
| 103. | “Hermes” - Platte | 18,00 € |
| | Gyros und 2 Souzuki ^{C,G} , dazu Tzatziki ^G
und Reis mit Tomatensauce | |
| 104. | “Pegasus” - Platte | 19,50 € |
| | Gyros und 3 Lammkoteletts,
dazu Tzatziki ^G und Reis mit Tomatensauce | |
| 106. | “Apollon” - Platte | 18,00 € |
| | Gyros und 2 Stück Rinderleber ^{AW} ,
dazu Tzatziki ^G und Reis mit Tomatensauce | |

GYROS vom Drehspieß

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|--|---------|
| 116. | Gyros Pita (Fladenbrot ^{AW,C}) | 17,00 € |
| | mit Tzatziki ^G , Tomaten, Zwiebeln | |
| 117. | Gyros mit Tzatziki ^G , | 17,00 € |
| | dazu Pommes | |
| 118. | Gyros “Spezial” | 18,50 € |
| | mit Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Krokette ^{AW,C} | |
| 119. | Gyros mit Champignonsauce ^G , | 18,00 € |
| | dazu Krokette ^{AW,C} | |
| 120. | Gyros Pita (2 Pita ^{AW,C} gefüllt) | 15,00 € |
| | mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Pommes und Tzatziki ^G | |

Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites, Krokette oder Bratkartoffeln.
Sonstige Beilagenänderungen müssen wir mit 2,00 € berechnen.





GEMISCHTE PLATTEN ab 2 Personen

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|--|---------|
| 121. | “Mykonos” - Platte (für 2 Personen) | 46,00 € |
| | 2 Suvlaki, 2 gefüllte Schweinesteaks ^G , Gyros und
2 Stück Rinderleber, dazu Tzatziki ^G , Pommes frites und Reis | |
| 122. | “Zeus” - Platte (für 2 Personen) | 48,00 € |
| | 2 Suvlaki, 2 Schweinefilet, 2 Hähnchenbrustfilet,
2 Souzuki ^{C,G} und 2 Lammkotelett,
dazu Tzatziki ^G , Pommes frites und Reis | |
| 123. | “Kreta” - Platte (für 4 Personen) | 78,00€ |
| | 4 Suvlaki, 4 gefüllte Schweinesteaks ^G , 4 Lammkoteletts
und Gyros, dazu Tzatziki ^G , Pommes frites und Reis mit Tomatensauce | |

KINDERGERICHTE

Nur für Kinder bis zum 12. Lebensjahr

- | | | |
|------|--|--------|
| 124. | Hähnchen Nuggets ^{AW,C} , paniert
mit Tzatziki ^G , Pommes frites | 8,00 € |
| 125. | Schweineschnitzel ^{AW,C} , paniert
mit Tzatziki ^G , Pommes frites | 8,00 € |
| 126. | Gyros
mit Tzatziki ^G , Pommes frites | 8,00 € |
| 128. | Hähnchenbrustfilet
mit Tzatziki ^G , Pommes frites | 8,00 € |
| 129. | 2 Souzuki ^{C,G}
mit Sahnesauce ^G , Pommes frites | 8,00 € |
| 130. | Spaghetti ^{AW}
mit Hackfleisch - Tomatensauce ^G und Käse ^{1,G} | 8,00 € |
| 131. | Reisnudeln ^{AW} mit Sahnesauce ^G überbacken | 8,00 € |

GEBRATENES

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|---|---------|
| 132. | Schnitzel ^{AW,C} , paniert mit Pilzsauce ^G , dazu Krokette ^{AW,C} | 17,00 € |
| 133. | Schnitzel ^{AW,C} , paniert
mit Ananas, Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Krokette ^{AW,C} | 17,50 € |
| 134. | Schnitzel ^{AW,C} , paniert mit Champignonsauce ^G , dazu Krokette ^{AW,C} | 17,00 € |

Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites, Krokette oder Bratkartoffeln.
Sonstige Beilagenänderungen müssen wir mit 2,00 € berechnen.





PFÄNNCHENGERICHTE

Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|---|---------|
| 135. | Gyros in pikanter Sauce ^G
verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln
und Paprika, dazu Brot ^{AW} | 19,00 € |
| 137. | Schweinefiletstücke in pikanter Sauce ^G
verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln
und Paprika, dazu Brot ^{AW} | 19,50 € |
| 139. | Hähnchenbrustfilet in pikanter Sauce ^G
verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln
und Paprika, dazu Brot ^{AW} | 19,50 € |
| 140. | Scampis in Tomatensauce ^B
verfeinert mit frischem Knoblauch, dazu Brot ^{AW} | 24,00 € |
| 141. | Lammfilet in pikanter Sauce ^G
verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln,
und Paprika, dazu Brot ^{AW} | 28,00 € |
| 142. | “Spezial” - Pfännchen ^G
Gyros in pikanter Sauce mit Zwiebeln, Paprika,
Champignons , Erbsen und Bratkartoffeln | 19,50 € |
| 143. | Vegetarisches Pfännchen ^G 
Brokkoli, Erbsen, Paprika, Zwiebel, Champignons, Spargel
und Bratkartoffeln in pikanter Sauce oder Tomatensauce, dazu Brot ^{AW} | 17,00 € |

Alle Gerichte wahlweise auch mit Pommes frites, Kroketten oder Bratkartoffeln.
Sonstige Beilagenänderungen müssen wir mit 2,00 € berechnen.







AUS DEM BACKOFEN


Alle Gerichte mit gemischtem Salat.

- | | | |
|------|---|---------|
| 144. | Moussaka
Auberginen-Zucchini-Hackfleisch-Käse ^{1,G} - Auflauf
mit Béchamelsauce ^G | 18,00 € |
| 145. | Lammhaxe Stifado
ein typisch griechisches Gericht,
Lammhaxe mit kleinen runden Silberzwiebeln (Stifado)
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Brot ^{AW} | 20,00 € |
| 147. | Lammhaxe mit grünen Bohnen ^{2,3}
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Brot ^{AW} | 20,00 € |
| 148. | Lammhaxe mit dicken Bohnen ^{2,3}
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Brot ^{AW} | 20,00 € |
| 149. | Lammhaxe mit Kritharaki ^{AW}
(griechische Nudeln in Reisform)
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Brot ^{AW} | 20,00 € |
| 150. | Gemüseauflauf 
Brokkoli und Kartoffeln mit Sahnesauce ^G
und Käse ^{1,G} überbacken, dazu Brot ^{AW} | 14,00 € |
| 151. | Reisnudeln "Spezial" ^{AW}
mit Gyros, Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken | 18,50 € |
| 152. | Spaghetti "Spezial" ^{AW}
mit Gyros, Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken | 18,50 € |
| 153. | Reisnudeln ^{AW} mit Hähnchenbrustfilet,
Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken | 19,00 € |
| 154. | Spaghetti ^{AW} mit Hähnchenbrustfilet
Metaxasauce ^{1,G} und Käse ^{1,G} überbacken | 19,00 € |
| 155. | Spanakorizo - Griechischer Spinatreis ^{AW}  
Blattspinat mit Reis, verfeinert mit frischen Kräutern und Zitrone | 12,00 € |
| 156. | Briam  
Ofengemüse mit Tomatensauce | 13,00 € |

NACHSPEISEN

- | | | |
|------|---|--------|
| 170. | Joghurt ^G
mit Honig und Walnüssen ^{HX} | 7,00 € |
| 171. | Chalvas ^K  
griechisches Nougat aus gepresstem Sesam (sehr süß) | 5,00 € |
| 172. | Galaktoboureko ^{C,G}
griechischer Grießkuchen, hausgemacht,
mit Vanille-Eis ^{1,G} und Sahne ^G | 7,50 € |

Weitere Dessertspezialitäten und Eis finden Sie in unserer Sonderkarte.



GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

175.	Kaffee	3,00 €
176.	Griechischer Mokka ⁹	2,50 €
177.	Cappuccino ^{9,G}	3,50 €
178.	Latte Machiato ^{9,G}	4,00 €
179.	Heiße Schokolade ^G	4,00 €
180.	Tee	2,50 €
181.	Grog	4,00 €
182.	Heiße Zitrone	2,50 €
183.	Glühwein	4,50 €
184.	Milchkaffee ^{9,G}	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
200.	Sprite	3,00 € 4,50 €
201.	Fanta ^{1,3}	3,00 € 4,50 €
202.	Coca Cola ^{1,2,9}	3,00 € 4,50 €
203.	Coca Cola light ^{1,2,9}	3,00 € 4,50 €
204.	Tonic Water ¹⁰	3,00 € 4,50 €
205.	Ginger Ale ¹	3,00 € 4,50 €
206.	Bitter Lemon ¹⁰	3,00 € 4,50 €
207.	Mineralwasser <i>Flasche 0,25 l</i>	2,50 €
199.	Mineralwasser <i>Flasche 0,75 l</i>	5,00 €
208.	Spezi (Cola ^{1,2,9} und Fanta ^{1,3})	3,00 € 4,50 €
209.	Fassbrause	3,00 € 4,50 €
210.	Apfelsaft	3,00 € 4,50 €
211.	Orangensaft	3,00 € 4,50 €
212.	Ananassaft	3,00 € 4,50 €
213.	Kirschnektar	3,00 € 4,50 €
214.	Bananennektar	3,00 € 4,50 €
215.	Tomatensaft	3,00 € 4,50 €
216.	Apfelschorle (Apfelsaft und Mineralwasser)	3,00 € 4,50 €
217.	Kiba (Kirsch- und Bananennektar)	3,00 € 4,50 €



BIER (aus Fass und Flasche)

218.	König Ludwig Dunkel ^{AG} vom Fass	0,3 l	4,00 €
219.	König Ludwig Dunkel ^{AG} vom Fass	0,5 l	5,00 €
220.	Warsteiner Pilsner ^{AG} vom Fass	0,3 l	4,00 €
221.	Warsteiner Pilsner ^{AG} vom Fass	0,5 l	5,00 €
222.	Alsterwasser (Bier ^{AG} und Sprite)	0,3 l	3,50 €
223.	Duckstein ^{AG} rotblonde Bierspezialität	0,3 l	4,50 €
224.	Duckstein ^{AG}	0,5 l	5,50 €
225.	Hefeweizen ^{AW}	Flasche 0,5 l	5,00 €
226.	Alkoholfreies Bier ^{AG}	Flasche 0,33 l	3,50 €
227.	Alkoholfreies Hefeweizen ^{AW}	Flasche 0,5 l	4,50 €
228.	Malzbier ^{1,AG}	Flasche 0,33 l	3,50 €
324.	Mythos ^{AG} griechisches Bier vom Fass	0,3 l	4,00 €
325.	Mythos ^{AG} griechisches Bier vom Fass	0,5 l	5,00 €

SPIRITUOSEN (2cl)

230.	Metaxa ¹ flambiert	5,00 €
231.	Metaxa ¹ 5 Sterne	3,50 €
232.	Metaxa ¹ 7 Sterne	4,50 €
233.	Metaxa ¹ 40 Jahre alt	6,00 €
234.	Tsipouro	3,00 €
235.	Korn	3,00 €
236.	Ramazotti	3,50 €
237.	Fernet Branca	3,50 €
238.	Jägermeister	3,00 €
239.	Underberg	3,00 €
240.	Wodka	3,00 €
241.	Ballantines ¹	4,50 €
242.	Jack Daniels ¹	5,00 €
243.	Ouzo Fl. 0,2l	10,00 €

LIKÖRE (2 cl)

245.	Amaretto ¹	2,50 €
246.	Bananenlikör ^G	3,00 €
247.	Baileys ^{1,G}	4,00 €

SEKT

248.	Glas Sekt	3,50 €
249.	Flasche Sekt (0,7l)	17,00 €

LONG DRINKS

250.	Bacardi - Coca Cola ^{1,9}	7,50 €
251.	Gin - Tonic Water ¹⁰	7,50 €
252.	Wodka - Lemon ¹⁰	7,50 €
253.	Southern Comfort - Ginger Ale ¹	7,50 €
254.	Whisky - Cola ^{1,9}	7,50 €



OFFENE ROTWEINE

	0,25 l	0,5 l
260. Hauswein ^L trocken, feines Aroma	6,00 €	11,00 €
262. Imiglykos ^L halbsüßer Tafelwein	6,00 €	11,00 €
263. Mavrodaphne ^L vollsüßer Qualitätslikörwein	7,00 €	13,00 €
264. Makedonikos ^L halbtrockener Topikoswein	6,00 €	11,00 €
265. Roditis ^L trockener Rosé - Tafelwein	6,00 €	11,00 €

OFFENE WEISSWEINE

	0,25 l	0,5 l
266. Retsina ^L herber gehartzter Wein	6,00 €	11,00 €
267. Imiglykos ^L halbsüßer Tafelwein	6,00 €	11,00 €
269. Makedonikos ^L halbtrockener Topikoswein	6,00 €	11,00 €
270. Samos ^L vollsüßer Qualitätslikörwein	7,00 €	13,00 €
271. Hauswein ^L trocken, feines Aroma	6,00 €	11,00 €
272. Weinschorle ^L weiss oder rot	5,50 €	10,00 €

1= mit Farbstoff(en), 2= mit Konservierungsstoff(en), 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker(n), 5= mit Schwefeldioxid, 6= mit Schwärzungsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaminquelle, 13= gewachst, 14= mit Taurin, 15= mit Aromen, 16= mit Nitritpökelsalz, A = enthält glutenhaltiges Getreide (W= Weizen, R = Roggen, G = Gerste, H = Hafer), B = enthält Krebstiere und -erzeugnisse, C = enthält Eier und -erzeugnisse, D = enthält Fisch und -erzeugnisse, F = enthält Soja und -erzeugnisse, G = enthält Milch und -erzeugnisse, H = enthält Schalenfrüchte und -erzeugnisse (M = Mandeln, E = Erdnüsse, X = Walnüsse), I = enthält Sellerie und -erzeugnisse, J = enthält Senf und -erzeugnisse, K = enthält Sesam und -erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg/kg), M = enthält Lupine und -erzeugnisse, N = enthält Weichtiere und -erzeugnisse



FLASCHENWEINE ROT (0,75 l)

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 275. | Hauswein | Tafelwein, trocken, beliebter Wein mit fruchtigem Aroma und vollem Geschmack | 22,00 € |
| 277. | Makedonikos ^L | halbtrockener Wein aus dem Herzen von Makedonia, Aroma vollreifer Früchte, weicher gehaltvoller Geschmack | 22,00 € |
| 278. | Katogi Averoff ^L | trockener Rotwein aus der Region Metsovo im Norden Griechenlands | 25,00 € |
| 279. | Imiglykos ^L | halbsüßer Tafelwein, hervortretende Süße, blumiges Aroma, fruchtig voller Geschmack | 22,00 € |
| 281. | Mavrodaphne ^L | vollsüßer Qualitätslikörwein mit edlem Aroma und samtweichem gehaltvollen Geschmack | 25,00 € |
| 304. | Grand Cava Mega Spileo, QbA ^L | Interessantes trockenes Cuvee aus Mavrodaphne und Mavro Kalavitino, 20 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 20 Monate in der Flasche gereift, tiefrot mit Aromen von Lorbeer, weißem Pfeffer, Vanille und Schokolade, weiche Tanninen, , lang anhaltend | 40,00 € |
| 306. | Axia aus Amyndeo / Makedonien, QbA ^L | Aromen von Gewürzen, Vanille, Pfeffer und Nelken, im Geschmack fruchtig, würzig, vollmundig, ausgewogene Säure, im Nachgeschmack intensiv nach Vanille und Quitte, lang anhaltend | 35,00 € |
| 303. | Orinos Ilios, Rosé aus Nemeea, QbA ^L | helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süßen Gewürzen und Michschokolade, im Geschmack fruchtig, etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlere Nachhaltigkeit | 30,00 € |

FLASCHENWEINE WEISS (0,75 l)

- | | | | |
|------|----------------------------------|---|--------------|
| 285. | Hauswein ^L | Tafelwein, trocken, beliebter Wein mit fruchtigem Aroma und vollem Geschmack | 22,00 € |
| 286. | Makedonikos ^L | halbtrockener Wein aus dem Herzen von Makedonia, Aroma vollreifer Früchte, weicher gehaltvoller Geschmack | 22,00 € |
| 287. | Imiglykos ^L | halbsüßer Tafelwein, hervortretende Süße, blumiges Aroma, fruchtig voller Geschmack | 19,00 € |
| 288. | Retsina ^L
Vasiliki | mit feinem Aroma | 0,5l 12,00 € |
| 290. | Samos ^L | vollsüßer Qualitätslikörwein mit edler Muskatnote in Duft und Geschmack | 25,00 € |
| 291. | Katogi Averoff ^L | traditioneller Weisswein aus der Region Metsovo fruchtige, blumige Aromen | 25,00 € |
| 302. | Chardonnay ^L | trockener, vollmundiger Wein mit einem fruchtigen und ausgewogenen Aroma | 35,00 € |

Immer eine gute Idee:

Überraschen Sie doch einfach Freunde, Bekannte
und Verwandte mit einem unserer Gutscheine.
So schenken Sie gleichzeitig Entspannung und Genuss.



köstliche Spezialitäten • griechische Gastfreundschaft • mediterranes Flair

Wir sind für Sie da: Dienstag bis Sonntag von 12.00 - 23.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr
Montag - Ruhetag (außer an Feiertagen)

Schnellerstr. 97/98 | 12439 Berlin | Tel./Fax: 030 / 67 82 28 70
www.griechisches-restaurant-artemis.de

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung / Alle Speisen auch gut verpackt zum Mitnehmen!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH
UND AUF WIEDERSEHEN!

