



Herzlich willkommen im "Berg Athos"



Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen werden von uns frisch hergestellt. Sollte es daher etwas länger dauern, so bitten wir Sie um etwas Geduld. Sollte uns ein Missgeschick unterlaufen, so teilen Sie uns dies bitte mit. Wir werden uns darum kümmern und versuchen, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Kali Orexi“ (Guten Appetit)!

Übrigens bereiten wir Ihnen auch alle Speisen gern zum Mitnehmen!

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch – Samstag

11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 22:30 Uhr

Sonn- und Feiertage

11:30 - 14:00 Uhr

17:30 - 22:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Richard-Wagner-Straße 12

67655 Kaiserslautern

Telefon 0631 29453



Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.

Suppen

Fassulada	griechische Bohnensuppe	5,90 €
Zwiebelsuppe	mit Käsetoast überbacken	5,90 €
Hühnersuppe	deftige Hühnerbrühe mit Reis & Hähnchenstücken	5,90 €



Kalte Vorspeisen

Tzatziki		5,50 €
Portion Peperoni oder Oliven	natur	4,50 €
Taramascream	griechische Kaviarcreme	5,90 €
Meza Teller	verschiedene kalte Vorspeisen mit warmen Gyros	14,90 €
Pikilia Teller	verschiedene kalte Vorspeisen ohne Fleisch	13,90 €



Warme Vorspeisen

Schnecken	6 Stück in Kräuterbutter	7,90 €
Sahanaki	panierter und frittierter Schafskäse	8,50 €
Schafskäse	würzig gebacken mit Zwiebel und Peperoni	8,50 €
Dolmadia	6 Stück Weinblätter mit Reis gefüllt	6,90 €
Peperoni	pikant gegrillt (Spezialität des Hauses)	7,20 €
Gigantes	dicke weiße Bohnen in Tomatensoße	7,20 €
Knoblauch Toast	4 Scheiben	3,80 €
Knoblauch Toast mit Käse	4 Scheiben	4,30 €



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot.
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.

Vorspeisen für Feinschmecker

Gefüllte Champignons	mit Schafskäse in Tomatensoße	8,90 €
Zucchini	geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki	7,90 €
Aubergine	geb. mit Knoblauch, dazu Tzatziki	7,90 €



Salate

Salatteller klein	Beilagensalat	3,90 €
Horiatikisalat	griech. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Peperoni und Fetakäse	10,50 €
Gemischte Salatplatte	Salat der Saison	9,50 €
Salatplatte „Saloniki“	Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen	13,50 €
Salatplatte „Athos“	Salat der Saison mit gegrilltem Halloumi-Käse (griechischer Grillkäse)	13,50 €
Salatplatte „Jokos“	griech. Bauernsalat mit 2 Suzukia und 2 Lammkotelett	17,90 €



Zu jeder Vorspeise reichen wir einen Korb Brot.
Für jeden zusätzlichen Korb berechnen wir 1,50 €.

Aperitifs

Ouzo	2 cl	2,90 €
Ouzo auf Eis	3 cl	4,30 €
Ouzo Passion	3 cl Ouzo auf Eis + Marcujasaft	4,90 €
Tsipero	griechischer Grappa, 2 cl	3,50 €
Martini	rot oder weiß, 5 cl	3,50 €
Campari Soda o. Orange	4 cl	3,90 €
Aperol Spritz	Secco + Aperol, 4 cl	5,50 €
Hugo	Secco + Minze + Holunderblütensirup	5,50 €
Glas Sekt	Bärenhof Rieslingsekt	3,90 €
Flasche Sekt	Bärenhof Rieslingsekt	26,90 €

Gyros-Spezialitäten des Hauses

Gyros	vom Schwein mit Tzatziki, Pommes & Salat	17,90 €
Gyros Metaxa	Gyros vom Schwein in hausgemachter Metaxasoße, mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat	19,90 €
Hausspezialität	Gyros vom Schwein in hausgemachter Cremesoße, mit Gouda überbacken, mit Pommes & Salat	18,90 €



Grillspezialitäten des Hauses für 1 Person

ATHOS Teller	4 verschiedene Sorten Fleisch, Pommes & Salat	22,80 €
Marathon Teller	Gyros, Lammkotelett, 1 Suvlaki, Pommes & Salat	21,60 €
Mykonos Teller	Gyros, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Reis & Salat	19,90 €
Rhodos Teller	Gyros, 2 Suzukia, 1 Suvlaki (Schweinefilet), Pom. & Salat	21,60 €
Suvlaki	2 Schweinefilet-Spieße, gegrillt, Pommes & Salat	17,90 €
Arissteak	Schweinesteak, gegrillt & mit Fetakäse überbacken, dazu Pommes & Salat	17,90 €
Bifteki	Hacksteak (Schwein), m. Schafskäse gefüllt, Reis & Salat	17,90 €
Suzukia	Hackfleischröllchen (Schwein) mit Reis & Salat	16,90 €



Tipp des Hauses

Bestellen Sie sich Tzatziki oder eine Soße dazu!



Soßen

Pfeffersoße	3,00 €
Metaxasoße	3,70 €
Rahmsoße	3,00 €
Rotweinssoße	3,50 €
Bratensoße	3,00 €
Sahnesoße	3,00 €
Ketchup	0,60 €
Mayonnaise	0,60 €
Tzatziki (normale Portion)	3,30 €
Tzatziki (große Portion)	5,50 €

Weitere Spezialitäten vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“	mit Pommes & Salat	17,90 €
Jägerschnitzel, paniert	mit geschmorten Champignons in feiner Bratensoße dazu Pommes & Salat	18,90 €
Cordon Bleu	mit Käse & Schinken gefüllt, Pommes & Salat	18,90 €



Grillspezialitäten von der Schweinelende

Schweinefiletspieß vom Grill mit Soße nach Wahl:

in hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter	18,90 €
mit hausgemachter Madagaskarpfeffersoße (pikant)	18,90 €
mit hausgemachter Käsesoße (Käse-Sahne-Soße)	18,90 €
in feiner Rotweinssoße, mit geschmorten Champignons	19,90 €
in feiner Bratensoße, mit geschmorten Champignons	19,90 €



Dazu servieren wir einen Salat vorab
und als Beilage Pommes oder Reis

Beilagen sind bei allen Gerichten inklusive und wählbar
z. B. Pommes, Reis, Kroketten, Bratkartoffeln oder Nudeln,
Ausnahme: Gemüse gegen Aufschlag von 1,50 €

Extra Beilagen

Pommes Frites oder Reis	4,20 €
Bratkartoffeln	4,40 €
Kroketten oder griechische Nudeln	3,90 €
Gemüse (Brokkoli & Blumenkohl)	4,50 €

Grillspezialitäten des Hauses für 2 Personen

Auf Anfrage sind die Platten auch für mehr als 2 Personen erhältlich!

Berg Athos Platte	verschiedene Grillspezialitäten mit Tzatziki, Kräuterbutter, Pommes, Reis & Salat	55,90 €
Panorama Platte	2 Rumpsteaks in Kräuterbutter, 2 Schweinefilets in Pfeffersauce, 2 Lammkotelett & 4 Suzukia, dazu Tzatziki, Pommes, Reis, Salat & 2 Ouzo	65,90 €



Juvezi

Auflaufgericht mit Fleischsorte Ihrer Wahl in Tomaten-Cremesoße mit Kritharaki (griechische Nudeln), mit Gouda überbacken, vorab ein knackfrischer Salat

Juvezi vom Gyros	19,50 €
Juvezi vom Schweinefilet	19,50 €
Juvezi vom Hähnchenfilet	19,50 €



Grillspezialitäten vom Lamm

Padakia-Teller	5 Lammkoteletts mit Tzatziki, Pommes & Salat	28,90 €
Lammfilet	in Kräuter-Knoblauchbutter mit Gemüse-Beilage, Pommes & Salat	29,90 €



Südamerikanische Rumpsteaks (gegrillt)

Rumpsteak „Olympus“	mit angeschwitzten Zwiebeln, Pommes & Salat	27,90 €
Rumpsteak „Metora“	überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat	27,90 €
Rumpsteak „Korfu“	in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat	28,50 €
Rumpsteak „Jäger“	in feiner Bratensoße & geschmorten Champignons, dazu Pommes & Salat	28,50 €
Rumpsteak „Madagaskar“	in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat	27,90 €



Gegrillte Südamerikanische Filetsteaks vom Rind

Filetsteak „Madagaskar“	in hausgemachter & pikanter Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln & Salat	31,90 €
Filetsteak „Korfu“	in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, mit frittierten Zwiebeln, dazu Pommes & Salat	31,90 €
Filetsteak „Cafe de Paris“	überbacken in hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Pommes & Salat	31,90 €
Filetsteak „Feta“	mit Schafskäse überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salat	31,90 €



Unser Extra-Tipp:

Probieren Sie doch mal unseren leckeren „Himbi“ Anislikör angesetzt mit Himbeeren oder unseren „Limi“ angesetzt mit Limette/Zitrone & Holunderblüte

2 cl

3,10 €

**Zum Mitnehmen für den Genuss zu Hause
0,7 l Flasche je**

21,90 €

Grillspezialitäten vom Rind

Erhältlich nur am Wochenende!

Mousaka

Auflaufgericht aus Auberginen, Hackfleisch & Kartoffeln, überzogen mit einer feinen Bechamelcreme, dazu Salat 16,90 €



Fisch-Gerichte

Lachsfilet

gebacken in würzig-pikanter Cremesoße, dazu Reis & Salat 21,90 €

Calamaris

dazu Tzatziki, Reis & Salat 17,90 €

Seezungenfilets

gebacken in Kräuterknoblauch, mit Reis & Salat 21,90 €

Griechische Fischplatte

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 28,50 €

Große Fischplatte für 2 Pers.

verschiedene Sorten Fisch (gebacken) mit Reis & Salat 56,90 €



Unsere Empfehlung

**Die passenden Weine
finden Sie am Ende der Speisekarte.**

Wie beraten Sie gerne!

Hähnchen-Gerichte

Metaxaspieß	zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Champignons, in feiner Metaxasoße, dazu Bratkartoffeln & Salat	19,50 €
Apollonspieß	zarter Hähnchenfiletspieß (gegrillt) mit Peperoni, dazu Tzatziki, Pommes & Salat	19,50 €



Vegetarische Gerichte

Juветzi (vegetarisch)	Auflaufgericht aus Brokkoli, Blumenkohl, Kritharak (griechische Nudeln) in Tomatensoße, mit Käse überbacken, vorab ein Salat	16,90 €
Grillspieß Halloumi	Zypriotischer Grillkäse (gegrillt) mit Paprika, Zwiebeln & Peperoni, dazu Pommes & Tzatziki, vorab ein Salat	17,50 €



Kleine Gerichte (nur für Kinder und Senioren)

Hähnchen-Nuggets	5 Stück, mit Pommes & Ketchup	11,90 €
Kleines Schnitzel	Schweineschnitzel, paniert, mit Pommes & Krautsalat	12,90 €
Kleiner Spieß	Schweinefleischspieß mit Pommes & Krautsalat	12,90 €
Kleines Gyros	mit Pommes & Krautsalat	12,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,33 l	
Cola, Cola zero, Fanta, Sprite oder Mezzo Mix (Flasche)	3,90 €	
	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser von „Emstaler“ (Glas)	2,60 €	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic oder Wild Berry (Flasche)	2,60 €	
		0,33 l
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich (Flasche)		3,40 €
	0,33 l	0,75 l
Griechisches Mineralwasser „Zagori“ (Flasche)	3,50 €	7,50 €
	0,5 l	1,0 l
Griechisches Mineralwasser „Zagori“, still (Flasche)	3,90 €	7,90 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfel-, Johannisbeere-, Orangen-, Kirsch-, Trauben-, Banane- oder Maracujasaft	2,80 €	4,20 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	2,80 €	3,80 €



Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Karlsberg UrPils	3,30 €	4,10 €	
Radler oder Cola-Bier	3,30 €	4,10 €	
Karlsberg Hefeweizen	3,30 €		4,90 €
Radler oder Cola-Weizen	3,30 €		4,90 €



Bier aus der Flasche

„Schlösser Alt“	0,33 l	3,30 €
Krefelder „Schlösser Alt“ mit Cola	0,4 l	3,80 €
Dunkles Weizen „Karlsberg“	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreies Bier

Pils alkoholfrei, Fresh alkoholfrei (Apfel) oder Radler, alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
„Karlsberg“ Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
„Karlsberg“ Radler- oder Cola-Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,20 €



Digestifs

Williams-Christ		2 cl	2,90 €
Vodka		2 cl	2,50 €
Averna	auf Eis mit Zitrone	3 cl	3,10 €
Ramazotti	auf Eis mit Zitrone	3 cl	3,10 €
Irish Cream	Sahnelikör auf Eis	2 cl	2,90 €
Metaxa 5*		2 cl	2,90 €
Metaxa 7*		2 cl	3,50 €
Metaxa Porzellan		2 cl	5,90 €
Griechischer Rosenlikör	auf Eis	2 cl	2,90 €
Griechischer Bananenlikör	auf Eis	2 cl	2,90 €
Griechischer Früchtelikör	aus Kiwi, Melone & Mandarine, auf Eis	2 cl	2,90 €
Griechischer „Mastika“	Kräuterlikör auf Eis	2 cl	2,90 €
Kirschwasser		2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand		2 cl	2,90 €
Zwetschgenbrand		2 cl	3,20 €
Obstbrand aus Apfel & Birne		2 cl	3,50 €
Jack Daniels		2 cl	3,00 €
Jim Beam		2 cl	2,80 €
Jameson Irish Whiskey		2 cl	3,50 €
Ouzo		2 cl	2,90 €
Himbi		2 cl	3,10 €
Limi		2 cl	3,10 €



Long Drinks

Whisky-Cola	6,90 €
Vodka-Lemon	6,90 €
Ouzo-Orange	4,90 €



Weine

Weingut
BÄRENHOF
UNGSTEIN



Es ist uns eine besondere Freude unsere „Weine der Region“ anbieten und vorstellen zu dürfen. Mit der Familie Bähr des Weingutes „Bärenhof Ungstein“, die nun in der 17. Generation (seit 1590) Weinbau betreiben, haben wir eine exklusive Auswahl an Weinen für Sie getroffen, die hervorragend zu unseren Gerichten passen. Auf Ihr Wohl!!

Rotweine

		0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Acolon (trocken)	Am Gaumen ein Korb voller Früchte 13,5 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Dornfelder (trocken)	Aromen von Kirschen und Waldbeeren 12,0 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Regent (feinherb)	Tiefrot mit beeriger Frucht und samtiger Textur, 12,5 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Schwarzriesling (feinherb)	Filigran-saftig, zart	5,30 €	13,20 €	19,80 €

Weitere Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

Merlot (trocken)	Körperreich, aromatisch, samtige Tannine 14 Vol.-%		23,90 €
Philipp B. (trocken)	Trockener Cuvée der Gold-Selection, in kleinen Eichenholzfässern gereift, eine Hommage an den Gründer des Bärenhofs, 13,5 Vol.-%		23,90 €
Cabernet Sauvignon (trocken)	18 Monate im Holzfass gereift, würzig, leicht pfeffrig, vollmundig, 13,0 Vol.-%		24,90 €

Weißweine

		0,2 l	0,5 l	Fl. 1,00 l
Riesling Kabinett (trocken)	Blumig, spritzig, trocken 11,5 Vol.-%	5,00 €	12,50 €	24,50 €
Riesling Honigsäckel (halbtrocken)	Fruchtig, spritzig, mit angenehmer Süße 11,0 Vol.-%	5,00 €	12,50 €	24,50 €
		0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Grauer Burgunder (trocken)	Kabinett-trocken, solide Struktur 12,0 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Weißer Burgunder (trocken)	Fruchtig, blumig, trocken 12 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Kerner Kabinett (lieblich)	Saftige Fruchtaromen, lebendig süß 9 Vol.-%	5,30 €	13,20 €	19,80 €



Unsere griechischen Weißweine

		0,2 l	0,5 l
Retsina	Piniengeharzter Wein, trocken	4,90 €	12,20 €
Makedonikos	Feinherber Wein aus Chalkidiki	5,30 €	13,20 €
Samos	Muskatwein von der Insel Samos, vollaromatisch und edelsüß	5,70 €	14,20 €



Unsere griechischen Roséweine

		0,2 l	0,5 l
Amynteon trocken	Vollaromatisch und blumig	5,30 €	13,20 €
Amynteon Imiglikos	Fruchtig und lieblich	5,30 €	13,20 €



Unsere griechischen Rotweine

		0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Berg Athos	Gebirgswein aus der Gegend der berühmten Mönchsklöster, fruchtig und trocken	5,30 €	13,20 €	
Naousa	Trockener kräftiger Qualitätswein aus der Heimat Alexander dem Großen	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Apelia	Süffig-lieblicher Wein, der Liebestrank von Aphrodite und Heros	5,30 €	13,20 €	19,80 €
Mavrodaphne	Kräftiger Likörwein mit würzigem Aroma, edelsüß	5,70 €	14,20 €	

Weitere griechische Rotweine (nur in der Flasche, 0,75 l)

Kleoni	Vollaromatisch, herb, süffig-weich und warm im Gaumen. Dieser Rotwein der Agiorgitiko-Rebe von der Pelepones wird Ihnen Freude bereiten.			20,90 €
Kleoni Imiglykos	Rotwein von der Pelepones, perfekt ausbalanciert, fruchtig-lieblich im Geschmack mit langem Abgang, halbtrocken, bringt Ihnen den Urlaub auf die Zunge			20,90 €
Metochi-Chromitsa	Ein Edel-Cuvée vom Berg Athos, gekeltert aus der einheimischen Rebsorte Limnio und der Cabernet Sauvignon reift dieser für 12 Monate in kleinen Eichholzfässern, ein tieferer Wein mit Aromen von Waldfrüchten und Vanille, geschmeidig, elegant im Geschmack und mit einem schokoladigen Hintergrund			35,90 €



Unsere Weinschorlen

		0,2 l Karaffe mit Weinglas	0,25 l Dubbeglas	0,5 l Dubbeglas
Weißwein- Rosé- oder Rotweinschorle	trocken oder lieblich sauer oder süß	3,50 €	3,50 €	6,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung. Gerne informieren wir Sie über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Detaillierte Informationen reicht Ihnen gern unser Service-Team.