

Suppen

Alle Suppen sind nach traditionellen Rezepten hausgemacht

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Griechische Bohnensuppe | 5,50 |
| 2. | Tomatensuppe | 5,50 |
| 3. | Knoblauchsuppe ^{c, a}
mit Ei und Knoblauchbrot | 6,80 |

Salate

mit Dressing nach Wahl: Joghurt oder Italian Dressing ^{g, l, m}

- | | | |
|----|--|-------|
| 4. | Puten-Salat
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
gegrillte Putenbruststreifen und Zwiebeln | 13,50 |
| 5. | Thunfisch-Salat
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken,
Ei ^c , Peperoni, Oliven und Zwiebeln | 13,50 |
| 6. | Haloumi-Salat
Grillkäse mit grüner gemischter Salat, Cherrytomaten, Walnüssen, Zwiebeln,
Olivenöl, frische Orangenstücken und Balsamico | 13,50 |
| 7. | Bauernsalat nach griechischer Art,
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Feta ^g und Olivenöl-Dressing | 12,50 |
| 8. | Gyros-Salat
Gyros mit grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Krautsalat und Zwiebeln | 13,50 |
| 9. | Doradenfilet-Salat
filetierte Dorade mit grüner gemischter Salat, Walnüssen,
Cherrytomaten, Olivenöl und Balsamico | 14,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Tzatziki ^g
griechische Joghurtspezialität mit Gurke und Knoblauch | 6,00 |
| 11. | Tarama ^{d, 1} pürierter Fischrogen | 6,50 |
| 12. | Peperoni oder Oliven | 6,50 |
| 13. | Chtipiti ^g pikante Schafskäsecreme | 6,80 |
| 14. | Knoblauchcreme ^g
mit geröstetem Brot | 6,50 |
| 15. | Feta ^g Natur-Schafskäse | 7,50 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 18. | Gemischte Vorspeisenplatte ^g
eine Kreation von warmen und kalten Vorspeisen für 2 Personen | 22,50 |
| | für jede weitere Person | 11,50 |
| | Gemischte Vorspeisenplatte ^g für 1 Person | 14,50 |
| 19. | Peperoni
gegrillt, mit Knoblauchöl | 9,00 |
| 20. | Knoblauchbrot | 3,50 |
| 21. | Saganaki ^g
panierter Schafskäse | 9,50 |
| 22. | Feta psiti ^g
überbacken, aus dem Backofen | 9,50 |
| 23. | Zucchini oder Auberginen
gebraten, mit Knoblauchöl | 10,70 |
| 24. | Gefüllte Champignons
mit Fetafüllung oder mit Gemüsefüllung,
dazu Käse überbacken und Salat | 11,50 |
| 25. | Garnelen ^b
in Knoblauchöl gebraten | 13,50 |
| 26. | Garnelen Saganaki ^b
Garnelen aus der Pfanne in Tomatensauce, mit Schafskäse ^g und Knoblauch | 13,50 |
| 27. | Sikotakia
Rinderleberstreifen gebraten, serviert mit Zitrone | 9,50 |
| 28. | Kalamaris Ringe ^r
mit Tzatziki ^g und Zitrone | 11,80 |
| 29. | Dolmadakia
mit Reis gefüllte Weinblätter | 7,50 |
| 30. | Gigantes
weiße Riesenbohnen in Tomatensauce | 6,50 |
| 31. | Peperoni
gebraten, mit Knoblauchöl | 9,50 |
| 32. | Gefüllte Paprika mit Reis ^g
mit Käse überbacken und Tzatziki | 11,50 |

Auf unseren Extra Karte finden Sie weitere, wechselnde Gerichte!

Grill Gerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

33.	Gyros geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki	16,00
34.	Gyros mit Metaxasauce ^{g, 1} und Käse überbacken	18,00
35.	Gyros Feta ^g in Sahnesauce, mit Feta überbacken	18,50
36.	Gyros mit Souvlaki	18,00
37.	Gyros mit Putenspieß	17,00
38.	Gyros mit Lammspieß	20,80
39.	Gyros und Bifteki	17,00
40.	Gyros und Kalamaris	19,50
41.	Gyros und Rinderleber	16,50
42.	Bifteki ^{c, a} gemischtes Hacksteak	15,50
43.	Bifteki ^{c, a, g} mit Käse überbacken	16,50
44.	Bifteki ^{c, a, g} gefüllt mit Feta und Tomaten	18,00
45.	Souvlaki Schweinefilet-Spieß	17,50
46.	Lammspieß	23,80
47.	Putenspieß	17,50
48.	Hirtenspieß ^g Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken	18,00

Liebe Gäste unseres Hauses,

selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten auch für Events aller Art buchen. Egal ob es sich dabei um eine groß angelegte Firmenveranstaltung, eine fabelhafte Hochzeitsfeier oder um einen besonderen Geburtstag handelt. Kontaktieren Sie uns bitte zu jeder Zeit, wenn Sie Interesse an Informationen und einem individuellen Angebot haben.

Ihre Mitarbeiter des Team Akropolis

Grill Spezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

50. Grillteller		21,00
Gyros, Suzukakia, Lammkotelett, Schweinekotelett		
51. Lammteller		25,50
Lammsteak, Lammfilet und 2 Lammkoteletts		
52. Tselingas ^g		25,50
Lammfilet in Knoblauch-Weinsauce mit Käse überbacken		
53. Lammfilet ^g		25,50
in grüne Pfeffersauce		
54. Lammfilet		25,00
in Knoblauchöl		
55. Paidakia		21,00
5 Lammkoteletts aus Lammrücken, mit Fettrand		
56. Lammsteak		25,50
mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons		
57. Putensteak		17,50
mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons		
58. Hähnchenbrustfilet ^g		17,50
in Champignons-Sahnesauce		
59. Hähnchenbrustfilet ^g		17,50
auf Gorgonzolasauce		
60. Schweinefiletmedaillons ^{g, 1}		19,50
in Metaxasauce		
61. Schweinefiletmedaillons ^g		19,50
auf Gorgonzolasauce		
62. Schweinefiletmedaillons		19,50
mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons		
63. Haus-Pfanne		20,50
3 Filets vom Lamm, Pute und Schwein serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse		

Fleischplatte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|------------|--|---------------------------|
| 66. | Große Platte für 2 Personen
Gyros, 2 Bifteki, 2 Souvlaki, und 2 Putensteaks
für jede weitere Person | 48,00

22,50 |
| 67. | Große Platte für 2 Personen
Gyros, 2 Lammspieße, 2 lammkoteletts und 2 Putensteaks
für jede weitere Person | 50,00

24,00 |

Pasta

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 69. | Penne ^g
in Sahnesauce, mit Spinat und Feta | 12,80 |
| 70. | Penne mit Garnelen ^g
in Sahnesauce, mit Brokkoli | 14,80 |

Pfannengerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 72. | Filet-Pfanne
Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, Paprika und Champignons | 18,50 |
| 73. | Rinderleber
gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Champignons | 16,50 |
| 74. | Tiganaki
geschnetzeltes Schweinefilet in pikanter Sahnesauce | 17,50 |
| 75. | Filetspitzen ^g
in Champignons-Sahnesauce | 18,00 |
| 76. | Grisanno-Teller ^g
Schweinefilet mit Speck, in Sahnesauce, dazu Kartoffeln | 17,80 |
| 77. | Gyros ^g
in Gorgonzolasauce | 17,00 |
| 78. | Schweineschnitzel oder Putenschnitzel ^a
mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Champignons | 17,00 |
| 71. | Jägerschnitzel ^{g,a}
Schweineschnitzel in Jägersauce | 17,50 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 80. | Brokkoli ^g
mit Knoblauch-Weinsauce und Käse überbacken | 10,80 |
| 81. | Spinat ^g
mit Knoblauch-Weinsauce und Käse überbacken | 10,80 |
| 82. | Gemüsepfanne ^g | 11,50 |

Steaks

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln. Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 85. | Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter und Tzatziki ^g | 25,80 |
| 86. | Argentinisches Rumpsteak
mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons | 26,80 |
| 87. | Argentinisches Rumpsteak
in Pfeffersauce ^g | 26,80 |
| 88. | Argentinisches Rumpsteak
in Champignons-Sahnesauce ^g | 26,80 |

Fischgerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Chipskartoffeln oder Gemüse.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 90. | Kalamaris ^r
Tintenfisch gebacken | 19,50 |
| 91. | Schollenfilet ^r
gebraten, mit Krabben und Speck | 18,50 |
| 92. | Sardinen ^{d,a}
gebacken, mit Tzatziki | 16,00 |
| 93. | Riesen Garnelen Amoudia ^b
in Knoblauchöl, gebraten | 22,50 |
| 94. | Riesen Garnelen ^{b, c}
gegrillt, mit Knoblauchcreme | 26,50 |
| 95. | Doradenfilet ^{b, c}
2 Stück filetierte Doradenfilets, gebraten | 19,00 |

Extra Beilagen

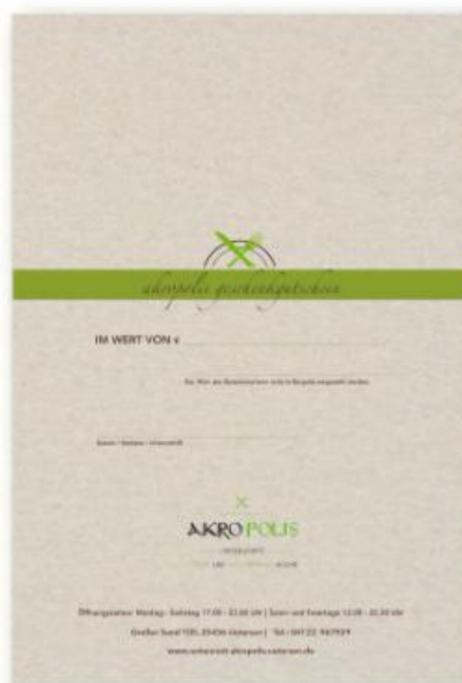
Pommes Frites	4,00
Reis	4,00
Kroketten	4,50
Bratkartoffeln	5,50
Chipskartoffeln	4,50
Folienkartoffel mit Sour Creme ⁹	5,80
Gemüse	5,50

Dessert

Griechischer Joghurt ⁹ mit Honig und Nüssen	4,80
2 Kugeln Vanilleeis ⁹ mit heiße Schokosauce	4,80
Halvas ^{9, n} Sesamkonfekt mit Vanilleeis und Schokosauce	4,70

Gutscheine
 Die geschmackvolle Geschenkidee!

Sie haben noch kein passendes Geschenk?
 Verschenken Sie doch ein paar gemütliche Stunden
 mit original griechischen Gerichten, Weinen
 und Spirituosen mit einem Geschenkgutschein
 aus dem Restaurant Akropolis



Heißgetränke Getränke

Mokka	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso	2,50
Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,20
Tee	2,70

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Carlsberg	4,00	4,50	
Holsten	4,00	4,40	
Duckstein	3,90		5,20
Alsterwasser	3,60	4,00	

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Hefeweizen Hell/Dunkel/alkoholfrei		5,40
Holsten alkoholfrei	3,20	

Spirituosen

		2 cl
Ouzo	38%	2,00
Tsipouro Katsaros	40%	2,50
Metaxa 5 *****	40%	3,50
Metaxa 40 Jahre	42%	5,50
Wodka	40%	3,50
Gin	40%	3,50
Scotch Whisky	40%	4,00
Jack Daniels	42%	4,50

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,4,8}	3,00	3,80
Fanta ^{1,3,8}	3,00	3,80
Sprite ⁸	3,00	3,80
Spezi ^{1,3,4,8}	3,00	3,80
Mineralwasser	3,00	3,60
Stilles Wasser	2,80	
Mineralwasser Fl.	0,7 l	7,00
Stilles Wasser Fl.	0,7 l	6,50

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,40	4,50
Apfelsaft	3,40	4,50
Bananensaft	3,40	4,50
Kirschnektar	3,40	4,50
Johannisbeernektar	3,40	4,50
Ananassaft	3,40	4,50
Ki-Ba	3,40	4,50

Saftschorle

	0,3 l	0,4 l
Apfelschorle	3,70	4,40
Maracujaschorle	3,70	4,40
Johannisbeerschorle	3,70	4,40
Kirschschorle	3,70	4,40
Rhabarberschorle	3,70	4,40

Alkoholfreie

Zusatzstoffe:

1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL,
4 COFFEINHALTIG, 5 SÜSSUNGSMITTEL, 6 CHININHALTIG, 7 GESCHWÄRTZ, 8 SÄUERUNGSMITTEL

**AKROPOLIS**

restaurant

Offene Weine

Weiß

	0,25 l	0,5 l
Imiglikos , halbsüß	6,50	10,50
Makedonikos , halbtrocken	6,50	10,50
Hauswein , trocken	6,50	10,50
Samos , Likörwein, süß	6,50	11,50
Retsina , geharzt	6,50	10,50
Weinschorle	0,3 l	4,00
	0,4 l	5,00

Rot

	0,25 l	0,5 l
Mavrodaphne , Likörwein	7,00	12,50
Imiglikos , halbsüß	6,50	10,50
Makedonikos , halbtrocken	6,50	10,50
Hauswein , trocken	6,50	10,50
Lambrusco , halbtrocken	6,50	10,50
Rosé , trocken	6,50	10,50

Griechische Qualitätsweine

Flasche 0,75 l

Apelia Black Label , rot, halblieblich Ein halbtrockener Rotwein aus Agiorgitiko-Trauben. Im Abgang nachhaltig, sein Bouquet ist blumig und eindrucksvoll	16,50
Naoussa Xinomavro Tsantali , rot, trocken Zwetschgenkompott und rote Früchte im Aroma. Trocken, reichhaltig mit delikater Säure im Geschmack.	18,50
Cuvée Prestige Skouras , rot, trocken In der Nase ist der Wein leicht mit den Aromen von Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und trockenen Früchten. Der Geschmack besitzt eine leichte, harmonische und weiche Säure, mit wenigen tanninen.	24,50
Moscofilero Vintage Skouras , weiß, trocken trockener Wein mit einer kräftigen limonengrünen Farbe und einem intensiven Aroma von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Rosenblättern und Veilchen – intensiv, erfrischend mit lebhaftem Säuregehalt für Nase und Gaumen und mit einem langen Abgang	24,50
Cuvée Prestige -Skouras , rosé, trocken Intensive Farbe, Himbeeraromen mit einem vollen und einzigartigen fruchtigen und spritzigen Geschmack	24,50