

Seit
2017



Unsere
Leistung
und die
Qualität

RESTAURANT AKROPOLIS

GRIECHISCHE GASTLICHKEIT



Öffnungszeiten:

montag bis sonntag: 12:00 - 14:30 uhr
und 17:00 - 22:00 uhr

Mittwoch Ruhetag!



Herzlich willkommen im Restaurant Akropolis

In der Tradition der vielgerühmten griechischen Gastfreundschaft wollen wir Ihren Besuch für Sie zu einer kulinarischen Reise in unser Heimatland werden lassen. Genießen Sie die Köstlichkeiten unserer griechischen Küche und entspannen Sie in griechischem Ambiente, betreut von unseren freundlichen Mitarbeitern.

Ein Highlight bei schönem Wetter ist unser ruhig gelegener Garten. Dort genießen Sie im Grünen die Vielfalt unserer Speisekarte. Sie werden begeistert sein, denn unsere Küche bereitet alle Speisen frisch nach original griechischen Rezepten für Sie zu.

Unsere Leistung und die Qualität unserer Speisen und Getränke sollen für Sie ein weiterer Grund sein, uns immer wieder zu besuchen.

Gäste sind bei uns nicht nur Gäste, sondern Freunde des Hauses. Die Nähe zu unseren Gästen ist uns sehr wichtig, damit Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und ein familiäres Flair erleben. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

*„Als Gast kommen
und als Freund gehen!“*

Das ist griechische Gastlichkeit.



*Familie Pallantzas und das Team
vom Restaurant Akropolis
freuen sich auf Ihren Besuch!*



RESTAURANT
AKROPOLIS
GRIECHISCHE GASTLICHKEIT

Kalte & warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1 | Oliven und Peperoni ^{6,2} mit Rucola und Zwiebeln | 6,50 |
| 2 | Tzatziki ^{L,M}
original griechische Vorspeise aus Joghurt, Gurke,
frischem Knoblauch, Karotten und Dill | 6,70 |
| 3 | Taramas ¹ cremiger Dip aus Fischrogen | 7,40 |
| 4 | Chtipiti ¹ pikant gewürzte Schafskäsecreme | 7,90 |
| 5 | Triada ^{I,L,M} dreierlei Dipmix aus Tzatziki, Tarama und Chtipiti | 7,70 |
| 6 | Oktopus-Salat mit Olivenöl, Rucola und Zitronenmarinade | 11,50 |
| 8 | Gigantes-Salat
dicke Bohnen mit Zwiebeln und Rucola nach griechischer Art | 8,40 |
| 9 | Dolmadakia ^{A,L,M} gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Rucola und Tzatziki | 8,90 |
| 10 | Kalte und Warme Platte (für 1 Person)
mit Tzatziki, Tarama, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Oktopus-Salat, Gigantes-Salat,
Spanakopitaki, Tiropitaki, Auberginen, Zucchini, Paprika und Saganaki
Jede weitere Person | 16,90
16,50 |
| 13 | Paprika, Zucchini und Auberginen gebraten ^{H,L,M}
Dreierlei Mix in Ei und Paniermehl dazu Tomatensauce, Tzatziki und Rucola | 9,90 |
| 14 | Spanakopitakia ^{A,L,M}
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Fetakäse, Tomaten, Gurken, Rucola und Zwiebeln | 8,50 |
| 17 | Tiropitakia ^{A,L,M}
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Rucola und Zwiebeln | 8,50 |
| 18 | Oktopus von Grill
mit Olivenöl in Zitronen-Rossmarin Marinade, Tomaten, Gurken, Rucola und Balsamico | 15,50 |
| 19 | Garides Saganaki ^{I,L,M}
Garnelenpfännchen in frischer Knoblauch-Tomatensauce,
verfeinert mit Weinbrand gebettet auf Schafskäse | 15,90 |
| 21 | Piperis Florinis me Feta ^{L,M,H}
Spitze rote Paprika mit einer Füllung aus Schafskäse ,leicht gratiniert mit Gouda | 11,90 |
| 22 | Thalassina ^{I,H,A}
gemischte Fisch-Vorspeisen-Platte mit Garnelen, Krebschenkeln,
Calamarisringen und in Kartoffelteig umhüllte Garnelen dazu Tzatziki und Rucola | 16,50 |
| 23 | Knoblauchbrot
mit frischem Knoblauch, Oregano, Olivenöl und Balsamico | 6,90 |
| 24 | Pitta-Brot ^{L,M} original griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch
und Schafskäse in Basilikum-Tomatensauce und Rucola | 7,90 |
| 25 | Gegrillte Peperoni ² mit frischen Knoblauch, Oregano und Olivenöl | 8,90 |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Pitta-Brot

Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Knoblauch

Schon um 1500 v. Chr. wurde Knoblauch bei den alten Griechen gegen eine Vielzahl von Erkrankungen eingesetzt. Er hat eine antiseptische und schleimlösende Wirkung. Bei regelmäßigem Genuss schützt er vor Herz-Kreislaufkrankungen.

Käse-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Schafskäse natur ^{L,M} Tomate, Gurke, Oregano, Rucola, Zwiebeln und Olivenöl | 9,50 |
| 31 | Saganaki ^{A,D,L,M} gebratener Schafskäse, in Ei und Paniermehl mit Tomaten, Gurken, Rucola dazu Zwiebeln | 11,30 |
| 32 | Saganaki Graviera Special ^{A,D,L,M} NEU
eingewickelter Schafskäse und Ziegenkäse in einem frittierten Krustenblatt, mit Honig und Sesam dazu Rucola, Tomate und Gurke | 12,50 |
| 34 | Überbackener Schafskäse ^{A,L,M} mit Paprika, frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl | 12,50 |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Pitta-Brot

Frische Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Choriatiki ^{6,1} griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons und Zwiebeln Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Vinaigrette und Oregano | 12,90 |
| 41 | Lachanosalata ^{6,1} Krautsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni | 9,30 |
| 43 | Salata Tonou ^{6,1} Thunfisch auf Eisbergsalat und Rucola mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, Peperoni, Croutons, Ei, Zwiebeln und Schafskäse mit Dressing nach Art des Hauses | 15,50 |
| 44 | Ägäis-Salat ^{6,1} Garnelen und Calamaris auf Eisbergsalat und Rucola mit Tomaten, Gurken, Mais, Croutons, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln mit Dressing nach Art des Hauses | 15,90 |
| 45 | Karyates-Salat ^{6,1} Putenstreifen auf Eisbergsalat und Rucola mit Tomaten, Gurken, Mais, Ei, Oliven, Croutons, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse mit Dressing nach Art des Hauses | 15,90 |
| 46 | Akropolis-Salat ^{6,1} Gyros auf Eisbergsalat und Rucola mit Tomaten, Gurken, Croutons Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Mais und Schafskäse mit Dressing nach Art des Hauses | 15,90 |
| 47 | Filos-Salat ^{6,1} Lammstreifen auf Eisberg und Rucola mit Tomaten Gurken, Croutons, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Mais und Schafskäse mit Vinaigrette, Oregano und Salatveredler mit Pinienkernen | 17,30 |

Zu unseren Salaten und Käse servieren wir Ihnen Pitta-Brot

Olivenöl

ist aus dem Fruchtfleisch und aus dem Kern von Oliven gepresstes Pflanzenöl und gilt mit seiner entründungshemmenden Wirkung schon seit jeher als sehr gesunder Beitrag zur Nahrung. Kaltgepresstes Olivenöl ist ein reines Naturprodukt und ein wesentliches Element der Mittelmeerküche.



Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 51 | Tomatensuppe verfeinert mit Basilikum und Joghurt | 7,30 |
| 53 | Gulaschsuppe | 7,90 |

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Pitta Brot

Beilagen

- | | | |
|----|---|------|
| 56 | Reis in Tomatensauce | 4,90 |
| 57 | Pommes frites (frisch) | 5,70 |
| 58 | Kroketten | 5,80 |
| 59 | Frische Minikartoffeln | 6,90 |
| 60 | Fasolakia Grüne Bohnen in Tomatensauce | 6,90 |
| 61 | Folienkartoffel mit Tzatziki Olivenöl und Rucola | 8,90 |
| | Portion Mayo oder Ketchup | 1,00 |
| | Portion Pitta Brot | 3,30 |

Saucen

- | | | |
|----|---|------|
| 62 | Metaxa, Knoblauch oder pikante Sauce | 4,80 |
|----|---|------|

Vegetarisch

- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | Gigantes ² Dicke-Bohnen mit Sellerie, Zwiebeln und Olivenöl in Tomatensauce | 11,90 |
| 68 | Broccoli mit Zwiebeln ^{L,M} in Sahnesauce und mit Käse überbacken | 14,90 |
| 70 | Frisches Gemüse nach Art des Hauses ^{L,M}
in Champignons-Sahnesauce mit Käse überbacken | 15,90 |

Zu unseren vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen Pitta Brot

Omelettes

- | | | |
|----|---|-------|
| 75 | Omelette mit Gyros
dazu einen gemischten Salat | 14,50 |
| 77 | Omelette mit Schafskäse und Tomaten
dazu einen gemischten Salat | 14,50 |

Oregano

Schon bei den alten Griechen wurde Oregano als Volksmedizin gegen Blähungen und Magenschmerzen eingesetzt. Er hat eine desinfizierende und antibakterielle Eigenschaft und schmeckt würzig leicht und angenehm frisch.

Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Gyros-Spezialitäten vom Schwein

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 80 | Gyros – die absolut griechische Spezialität
ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit raffinierten Gewürzen zubereitet wird,
dazu Tzatziki, Reis und ein gemischter Salat | 17,50 |
| 81 | Gyros mit gebratenen frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln,
dazu Tzatziki, Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 83 | Gyrospfanne Special mit frischem Gemüse in Tomatensauce,
dazu Schafskäse, Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 84 | Gyros in Metaxasauce
in der Pfanne serviert mit Käse überbacken dazu Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 87 | Gyros in Champignon-Sahnesauce
in der Pfanne serviert mit Käse überbacken dazu Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |

Gyros Spezialitäten vom Hähnchen ^{L.M}

- | | | |
|------------|--|-------|
| 91 | Hähnchen-Gyros, die absolut griechische Spezialität
ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit raffinierten Gewürzen zubereitet wird,
dazu Tzatziki, Reis und gemischten Salat | 17,50 |
| 911 | Hähnchen-Gyros mit gebratenen frischen Champignons,
Paprika und Zwiebeln, dazu Tzatziki | 19,90 |
| 93 | Hähnchen-Gyrospfanne Special
in Tomatensauce, dazu Schafskäse dazu Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 94 | Hähnchen-Gyros in Metaxasauce
in der Pfanne serviert mit Käse überbackenm dazu Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 97 | Hähnchen-Gyros in Champignon-Sahnesauce
in der Pfanne serviert mit Käse überbacken dazu Reis und ein gemischter Salat | 19,90 |

Unser Fleisch ist mit frischen Kräutern in Öl eingelegt

Olivenöl

ist aus dem Fruchtfleisch und aus dem Kern von Oliven gepresstes Pflanzenöl und gilt mit seiner entründungshemmenden Wirkung schon seit jeher als sehr gesunder Beitrag zur Nahrung. Kaltgepresstes Olivenöl ist ein reines Naturprodukt und ein wesentliches Element der Mittelmeerküche.



Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Wir
kochen mit
Olivenöl

Grill Spezialitäten vom Schwein ^{L,M}

- 100 Souvlakia** 2 Schweinefilet-Spieße, serviert mit Kräuterbutter, Tomatenreis und Tzatziki dazu ein gemischter Salat 20,50
- 103 Diavolo-Souvlaki NEU** 2 scharfe Spieße aus Hack- und Schweinefilet, (Rind- und Hähnchenfleisch) serviert mit Tomatenreis und Tzatziki dazu ein gemischter Salat 21,50
- 104 Bifteki^L NEU** Hacksteak (Rind- und Hähnchenfleisch) gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Tomatenreis und Tzatziki dazu ein gemischter Salat 21,50

Varianten vom Grill

- 105 Angelos Teller Spezial NEU** Gyros, Lammfilet, Rumpsteak, Bifteki (Rind- und Hähnchenfleisch) dazu frische Minikartoffeln, gemischter Salat und Tzatziki 29,90
- 106 Thassos Teller NEU** (Eine Kombination aus Fleisch und Fisch) Gyros, gebratenes Doradenfilet und Calamari, dazu frische Minikartoffeln, gemischter Salat und Tzatziki 29,90
- 107 Horio Teller Spezial NEU** Gyros, Loukaniko (griechische Wurst), Bifteki, (Rind- und Hähnchenfleisch) Hähnchenbrustfilet dazu frische Minikartoffeln, gemischter Salat und Tzatziki 27,90
- 108 Meteora-Teller** Gyros und Souvlaki dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 18,90
- 109 Athen-Teller** Gyros und Rinderleber dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 18,90
- 110 Poseidon-Teller NEU** Gyros, Souvlaki, Frikadelle (Rind- u. Hähnchenfleisch) und Rinderleber, dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 21,50
- 112 Parthenon-Teller** Gyros und Calamaris dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 20,90
- 114 Trikala-Teller** Gyros, Souvlaki, Frikadelle (Rind- u. Hähnchenfleisch) und Putensteak dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 22,90
- 115 Mpeletsi-Teller** Gyros, Lammsteak, Rumpsteak und Putensteak dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 25,50
- 116 Oldesloer-Teller NEU** Gyros, Lammspieß, Frikadelle (Rind- und Hähnchenfleisch) Loukaniko (griechische Wurst) dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 24,90
- 117 Akropolis-Teller** Gyros, Schweinefilet, Lammkotelett, Hähnchensbrustfilet und Rinderleber, dazu Tomatenreis, Tzatziki und ein gemischter Salat 26,90

Grill-Spezialitäten vom Rind ^{L,M}

- 120 Rumpsteak mit Kräuterbutter** dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat 28,90
- 121 Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons** Paprika, Zwiebeln dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat 28,90
- 122 Rumpsteak in Metaxasauce** dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln und ein gemischter Salat 28,90
- 124 Rinderleber mit gebratenen frischen Champignons** Paprika, Zwiebeln dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat 22,90

Unser Fleisch ist mit frischen Kräutern in Öl eingelegt

NEU

Alle Grillgerichte
werden auch mit Hähn-
chengyros serviert

Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Knoblauch Schon um 1500 v. Chr. wurde Knoblauch bei den alten Griechen gegen eine Vielzahl von Erkrankungen eingesetzt. Er hat eine antiseptische und schleimlösende Wirkung. Bei regelmäßigem Genuss schützt er vor Herz-Kreislaufkrankungen.

Spezialitäten des Hauses vom Lamm

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | Pidakia 4 Lammkoteletts mit grünen Bohnen, frischen Minikartoffeln und Tzatziki dazu ein gemischter Salat | 23,50 |
| 131 | Arnasio-Fileto Lammfilet in Metaxasauce mit grünen Bohnen und frischen Minikartoffeln dazu ein gemischter Salat | 30,90 |
| 132 | Arnasio-Fileto Special Lammfilet mit gebratenen frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln. Dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat | 31,90 |
| 133 | Arnasio-Fileto A la Koch Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat | 30,90 |
| 134 | Arnasio-Souvlaki 2 Lammspieße mit Kräuterbutter, dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat | 28,50 |
| 136 | Arnasia-Piatela Lammteller 1 Lammspieß, 2 Lammkoteletts und 1 Lammfilet mit Kräuterbutter. Dazu grüne Bohnen, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat | 30,90 |
| 137 | Juwetzi Special (Empfehlung vom Koch) Geschmorte Lammhaxe mit griechischen Reismudeln in Tomatensauce, Sellerie, Zwiebeln, mit Schafskäse überbacken und ein gemischter Salat | 24,50 |
| 138 | Giannis Spezialität (Empfehlung vom Chef) Geschmorte Lammhaxe mit frischen Auberginen, Sellerie und Zwiebeln in Tomatensauce dazu Schafskäse und ein gemischter Salat | 24,90 |

Wir
kochen mit
Olivenöl

Geflügelspezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 140 | Putenbrustfilet in Metaxasauce mit Broccoli und frischen Minikartoffeln, dazu ein gemischter Salat | 24,50 |
| 141 | Putenbrustfilet mit gebratenen frischen Champignons Paprika, Zwiebeln dazu Broccoli, frischen Minikartoffeln, Tzatziki und ein gemischter Salat | 25,50 |
| 142 | Hänchenbrustfilet a la Cream mit Champignon-Sahnesauce, dazu Broccoli, frischen Minikartoffeln und ein gemischter Salat | 24,50 |

Spezialitäten aus dem Backofen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 147 | Mousaka griechischer Auflauf NEU mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, würzigem Hackfleisch (Rind- und Hähnchenfleisch), Schafskäse und einer Bechamelcreme dazu Tomatenreis und ein gemischter Salat | 21,50 |
|-----|--|-------|

Unser Fleisch ist mit frischen Kräutern in Öl eingelegt

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren Service

Preise verstehen sich in € inkl gesetzl. MwSt.
Änderungen werden mit Aufpreis berechnet.

Frische
ist unser
Anspruch

Überbackene Gerichte mit Edamer-Käse in der Pfanne serviert

- | | | |
|------------|--|-------|
| 156 | Pfanne-Spezial Irini 1 Schweinefilet, 1 Hähnchenbrustfilet und 1 Putensteak in Metaxasauce serviert mit Broccoli, frischen Minikartoffeln und ein gemischter Salat | 25,90 |
| 157 | Pertouli-Pfanne <i>NEU</i> 1 Lammfilet, 1 Rumpsteak, und Lammsteak in Champignon-Sahnesauce serviert mit Broccoli, frischen Minikartoffeln und gemischten Salat | 31,90 |
| 158 | Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce
serviert mit Broccoli, frischen Minikartoffeln und ein gemischter Salat | 26,50 |
| 160 | Bifteki – Hacksteak gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce <i>NEU</i>
(Rind- und Hähnchenfleisch) serviert mit Broccoli, frischen Minikartoffeln und ein gemischter Salat | 24,50 |

speziell für unsere kleinen Gäste

unter 13 Jahre

- | | | |
|------------|---|-------|
| 167 | Gyros mit Pommes frites und gemischtem Salat | 11,30 |
| 169 | Chicken Nuggets mit Pommes frites und gemischtem Salat | 11,30 |
| 170 | Souvlaki mit Pommes frites und gemischtem Salat | 11,30 |
| 173 | Nudeln in Tomatensauce | 9,90 |

Spezialitäten aus dem Meer

- | | | |
|------------|---|-------|
| 180 | Gebratene Patagonia Calamaria
Tintenfische mit mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce dazu Rucola, Tzatziki und ein gemischter Salat | 23,50 |
| 181 | Gegrillter Patagonia Calamaria
Tintenfische mit mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce dazu Rucola, Tzatziki und ein gemischter Salat | 24,90 |
| 182 | Garides 6 gegrillte Garnelen
in Knoblauchsauce dazu mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce, Rucola, Tzatziki und ein gemischter Salat | 28,90 |
| 183 | Mpakaliaraki me Patagonia Calamari <i>NEU</i>
gebratenes Seehecht Filet und Tintenfisch mit mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce dazu Rucola, Tzatziki und gemischter Salat | 27,90 |
| 185 | Fischplatte mit Doradenfilet, Calamaris, Garnelen dazu mediterranes Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce, Rucola, Tzatziki und ein gemischter Salat | 30,90 |
| 186 | Doraden Filet nach griechischer Art
saftig und knusprig in der Pfanne gebraten dazu mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce, Rucola, Tzatziki und ein gemischter Salat | 29,90 |
| 187 | Mpakaliaraki ala Kreta <i>NEU</i>
gebratenes Seehecht Filet in Zitronensauce, mit mediterranem Gemüse auf einer Knoblauch-Basilikumsauce, dazu Rucola, Tzatziki und gemischter Salat | 30,90 |

Basilikum

galt schon bei den Griechen als heilige Pflanze. Er übt eine beruhigende Wirkung auf das Nervensystem aus. Basilikum gilt auch als Mittel gegen Kopfschmerzen. Er schmeckt süß-würzig und angenehm pfeffrig.



Getränke



Softdrinks

200	Coca Cola ^{1,9}	0,33l	4,30
201	Coca Cola Light ^{1,9,5,7}	0,33l	4,30
202	Coca Cola Zero ^{1,9,5,7}	0,33l	4,30
203	Sprite	0,33l	4,30
204	Fanta ^{1,3}	0,33l	4,30
205	Spezi ^{1,2,9}	0,33l	4,30
206	Apfelschorle	0,3l	4,90
207	Mineralwasser St. Michaelis	0,25l	3,20
208	Mineralwasser St. Michaelis	0,75l	7,50
211	Bitter Lemon ^{8,3}	0,2l	3,70
212	Ginger Ale	0,2l	3,70
213	Tonic Water	0,2l	3,70
214	Malzbier	0,33l	3,70
216	Rhabarberschorle	0,3l	4,90

Säfte & Nektar

		0,2l	0,4l
220	Apfelsaft	3,80	5,90
221	Orangensaft	3,80	5,90
222	Kirschnektar	3,80	5,90
223	Bananenektar	3,80	5,90
224	Traubensaft	3,80	5,90
225	Ki-Ba	3,80	5,90
226	Pfirsichnektar	3,80	5,90
227	Maracujanektar	3,80	5,90
228	Ananassaft	3,80	5,90
229	Alle Säfte als Schorle	3,80	5,90

Getränke



Bier

240	König Pilsener vom Fass	0,25L	3,90
241	König Pilsener vom Fass	0,4L	5,50
242	Köstritzer Kellerbier	0,3L	4,40
243	Köstritzer Kellerbier	0,4L	5,90
244	Alsterwasser rot oder weiß	0,25L	3,90
245	Alsterwasser rot oder weiß	0,4L	5,50
246	Hefeweizen hell oder dunkel (Flasche)	0,5L	5,80
248	Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)	0,5L	5,80
249	König Pilsener alkoholfrei (Flasche)	0,33L	4,20

Griechische Spirituosen

255	Ouzo 38%	2cl	3,20
256	Ouzo Special 40% Plomari (auf Eis)	4cl	4,70
258	Metaxa-5 Sterne 40%	2cl	4,90
259	Metaxa-Grande 40% Fine 40 Sterne	2cl	6,90
260	Tsipouro Special 46%	2cl	4,50
261	Griechischer Grappa 40%	2cl	3,90

Internationale Spirituosen

263	Oldesloer Korn 32%	2cl	2,90
264	Jubiläums Aquavit 40%	2cl	3,90
265	Wodka absolut 40%	2cl	3,90
266	Bacardi 37,5%	2cl	3,90
267	Scotch Whisky 40%	2cl	3,90
269	Fernet Branca 39%	2cl	3,50
270	Gordon's Gin 37,5%	2cl	3,90
271	Sambuca 40%	2cl	3,50
272	Jack Daniel's 40%	2cl	4,50
273	Amaro Ramazzotti 30%	2cl	3,90
274	Alle Spirituosen als Longdrink	0,2l	7,50

Liquers

262	Bailey's 17%	2cl	4,20
268	Jägermeister 35%	2cl	3,90
275	Vinsanto Santorini 13% Traubenlikör	2cl	4,50
276	Creme de Cassissée Johannisbeerlikör 16%	2cl	4,00



Griechische Tafelweine

280	Weißwein 12% trocken (Moshofilero)	0,2l 6,90	0,5l 13,90
281	Rotwein 13% trocken (Cabernet Sauvignon und Syrah)	6,90	13,90
282	Roséwein 12% trocken ausgewogener Mischung aus Cabernet Sauvignon und Syrah	6,90	13,90
283	Weißwein 11,5% halbtrocken (Xinomavro)	6,50	13,20
284	Rotwein 11% halbtrocken (Xinomavro und Syrah)	6,50	13,20
285	Weißwein 10,50% lieblich (Imiglikos)	6,50	13,20
286	Rotwein 11% lieblich (Imiglikos)	6,50	13,20
287	Retsina (gehartzt) 11% einer der bekanntesten Weinklassiker Griechenlands	6,50	13,20
288	Likörwein 15% rot (Mavrodaphne)	7,90	14,90
289	Likörwein 15% weiß (Samos)	7,90	14,90
290	Weißweinschorle	6,30	12,50

Allergene: A) Weizen B) Roggen C) Gerste D) Hafer E) Dinkel F) Kamut G) Krebstiere H) Eier I) Fische J) Erdnüsse K) Soja L) Milch M) Laktose N) Mandel O) Haselnüsse P) Walnüsse Q) Kaschnüsse R) Pekannüsse S) Paranüsse T) Pistazien U) Macadamianüsse V) Quennslandnüsse W) Sellerie X) Senf Y) Sesam Z) Schwefeldioxid **Zusatzstoffe:** 1) Mit Farbstoff 2) Mit Konservierungsstoff 3) Mit Antioxidationsmittel 4) Mit Geschmacksverstärker 5) Mit Ei 6) Geschwärtzt 7) Mit Süßungsmittel 8) Chininhaltig 9) Koffeinhaltig

Seit
2017



RESTAURANT AKROPOLIS

GRIECHISCHE GASTLICHKEIT

Trauerfeiern

Gerne möchten wir Sie und Ihre Verwandten in den Stunden des Abschiednehmens unterstützen, wie es schon seit Jahren von unseren Vorgängern liebevoll getan wurde.

Unser Restaurant bietet Ihnen eine familiäre Atmosphäre
und professionelle gastronomische Betreuung

Veranstaltungen

Gerne können Sie bei uns auch andere Veranstaltungen wie Hochzeiten,
Konfirmationen, Geburtstage und Ähnliches zelebrieren.

Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch
oder vor Ort bei uns im Lokal entgegen

*Wir danken Ihnen
für Ihr Vertrauen*





Seit
2017



RESTAURANT AKROPOLIS

GRIECHISCHE GASTLICHKEIT



Öffnungszeiten:

montag bis sonntag: 12:00 - 14:30 uhr
und 17:00 - 22:00 uhr

Mittwoch Ruhetag!



Abhol- und Lieferservice