



RESTAURANT
AKROPOLIS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

KALOS IRTHATE

HERZLICH WILLKOMMEN

In der Tradition der viel gerühmten 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.

Bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse.

Alle unsere Speisen bereiten wir frisch nach original griechischen Rezepten für Sie zu.

Gäste sind bei uns nicht nur Gäste, sondern Freunde des Hauses.

ALS GAST KOMMEN UND ALS FREUND GEHEN!

Öffnungszeiten

Di. - Fr. 17³⁰ - 23⁰⁰

Sa. - So. 11³⁰ - 14³⁰ und 17³⁰ - 23⁰⁰

Unsere Küche ist bis 22⁰⁰ Uhr für Sie geöffnet!

Montag Ruhetag außer an Feiertagen

Familie Lazaridis



RESTAURANT
AKROPOLIS



SUPPEN

8. **Fasoláda** griechische Bohnensuppe 5,00
9. **Kreatósoupa**^{8,9} griechische Fleischklößchensuppe 5,00
10. **Ntomatósoupa**⁷ griechische Tomatensuppe mit Sahnahaube 5,00
11. **Giouvarlákia**⁹ Hackfleischbällchen mit Reis in der Brühe 5,00

KAESE SPEZIALITAETEN KALT

26. **Feta**¹⁰ aus Schafs/Ziegen Milch mit griechischen Olivenöl und Zwiebel 6,90
27. **Tirí**¹⁰ Weichkäse aus Kuhmilch mit Gurken, Tomaten und Zwiebel 6,90

KAESE SPEZIALITAETEN WARM

28. **Saganáki**^{8,9,10} Weichkäse aus Kuhmilch paniert und im Teig gebacken 7,60
29. **Tirí Furno**^{5,10} Weichkäse aus Kuhmilch überbacken, mit Kalamata Oliven, Peperoni, Tomate, Zwiebel und Gewürzen 7,60

KALTE VORSPEISEN

19. **Tsatsiki**¹⁰ hausgemacht aus griechischem Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke und Gewürzen 5,20
20. **Taramá Creme**⁸ griechischer Kaviar (Roggen) verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft 5,20
21. **Eliés⁵ ke Piperiés**¹⁰ portion Oliven und würzige Peperoni 6,20
22. **Kalamária Salata** Kalamares Salat mit hausgemachtem Dressing aus griechischem Olivenöl, Paprika, Karotten und Zwiebel 9,90
23. **Ohtapódaki**⁵ Oktopus Salat mit hausgemachtem Dressing, aus griechischem Olivenöl, Paprika, Kirschtomaten und Kalamata Oliven 12,10
25. **Tirokafterí**¹⁰ hausgemachte scharfe Fetakäse Creme 5,20

KALTE VORSPEISEN FÜR 2 PERSONEN

24. **Ortéff Krío**^{5,6,8,9,10} (Vorspeisenplatte für 2 Personen) eine Kombination unserer kalten Vorspeisen für zwei 14,00

Wir servieren zu den Vorspeisen unser original griechisches hausgebackenes Weißbrot



WARMΕ VORSPEISEN

- 304. **Pita**⁸ griechisches Fladenbrot mit Knoblauch und Oregano 3,00
- 307. **Skordópsomo Skára**⁸ gegrilltes hausgebackenes griechisches Brot mit Knoblauch 5,00
- 12. **Dolmadákia**⁷ gefüllte Weinblätter mit Reis, Hackfleisch und Soße 7,50

NICHT NUR FÜR VEGETARIER!

- 13. **Melizánes**^{8,9,10} gebratene Auberginenscheiben mit Tsatsiki 7,50
- 14. **Kolokithákia**^{8,9,10} gebratene Zucchinischnitten mit Tsatsiki 7,50
- 301. **Patáta psiti**¹⁰ Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki 5,50
- 302. **Piperiés psités** gebratene milde Peperoni mit Knoblauch 5,50
- 303. **Manitária Furno**¹⁰ überbackene Champignons mit Knoblauch in Sahnesoße 6,90
- 310. **Gíγantes**¹⁰ überbackene dicke weiße Bohnen in Tomatensoße und Feta 6,90
- 312. **Kókkines Piperiés**¹⁰ rote Paprika gefüllt mit Feta und Knoblauch 6,90
- 316. **Manitária gemistá**¹⁰ überbackene und gefüllte Champignons mit Feta, Tomaten, Paprika, Zwiebel und Knoblauch 8,00
- 317. **Brókolo**¹⁰ Brokkoli in Sahnesoße mit Knoblauch 6,90

AUS DEM MEER

- 309. **Kawúria Feta**¹⁰ Krabben in Tomatensoße und Feta 8,50
- 313. **Míδια Skára**¹⁰ Miesmuscheln vom Grill mit Zitrone und Olivenöl 8,50
- 315. **Míδια Skórdo**¹⁰ Miesmuscheln in heller Knoblauchsoße 9,80

WARMΕ VORSPEISEN FÜR 2 PERSONEN

- 16. **Ortéff Zestó** (Vorspeisenplatte für 2 Personen)^{1,5,8,9,10} eine Kombination unserer warmen Vorspeisen für zwei 20,90

Wir servieren zu den Vorspeisen unser original griechisches hausgebackenes Weißbrot

Griechisch für Anfänger: **Taramá** = griech. Kaviar | **Píta** = griech. Fladenbrot | **Kawúria** = Krabben | **Míδια** = Miesmuscheln | **Skórdo** = Knoblauch | **Garídes** = Scampi | **Patáta** = Kartoffel | **Kritharáki** = griech. Reismudeln



SALATE

- 30. **Horiátiki saláta megáli**^{5,10} großer griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta, griechischen Gewürzen und Olivenöl 11,50
- 31. **Horiátiki saláta mikri**^{5,10} kleiner griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta, griechischen Gewürzen und Olivenöl 8,50
- 34. **Lahanosaláta** griechischer Krautsalat mit Olivenöl und Essig 4,50
- 35. **Akrópolis Salata**^{5,10} unser Haussalat mit verschiedenen frischen Salaten der Saison, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Paprika, Feta, und gegrillte Hähnchenbrustfilet Streifen 13,90
- 36. **Gyros Salata**^{5,10} der bekannte Salat aus dem Griechenland-Urlaub mit verschiedenen frischen Salaten der Saison, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Paprika, Feta und frisch geschnittener Gyros von Drehspieß 14,50

Wir servieren zu den Salaten unser original griechisches hausgebackenes Weißbrot

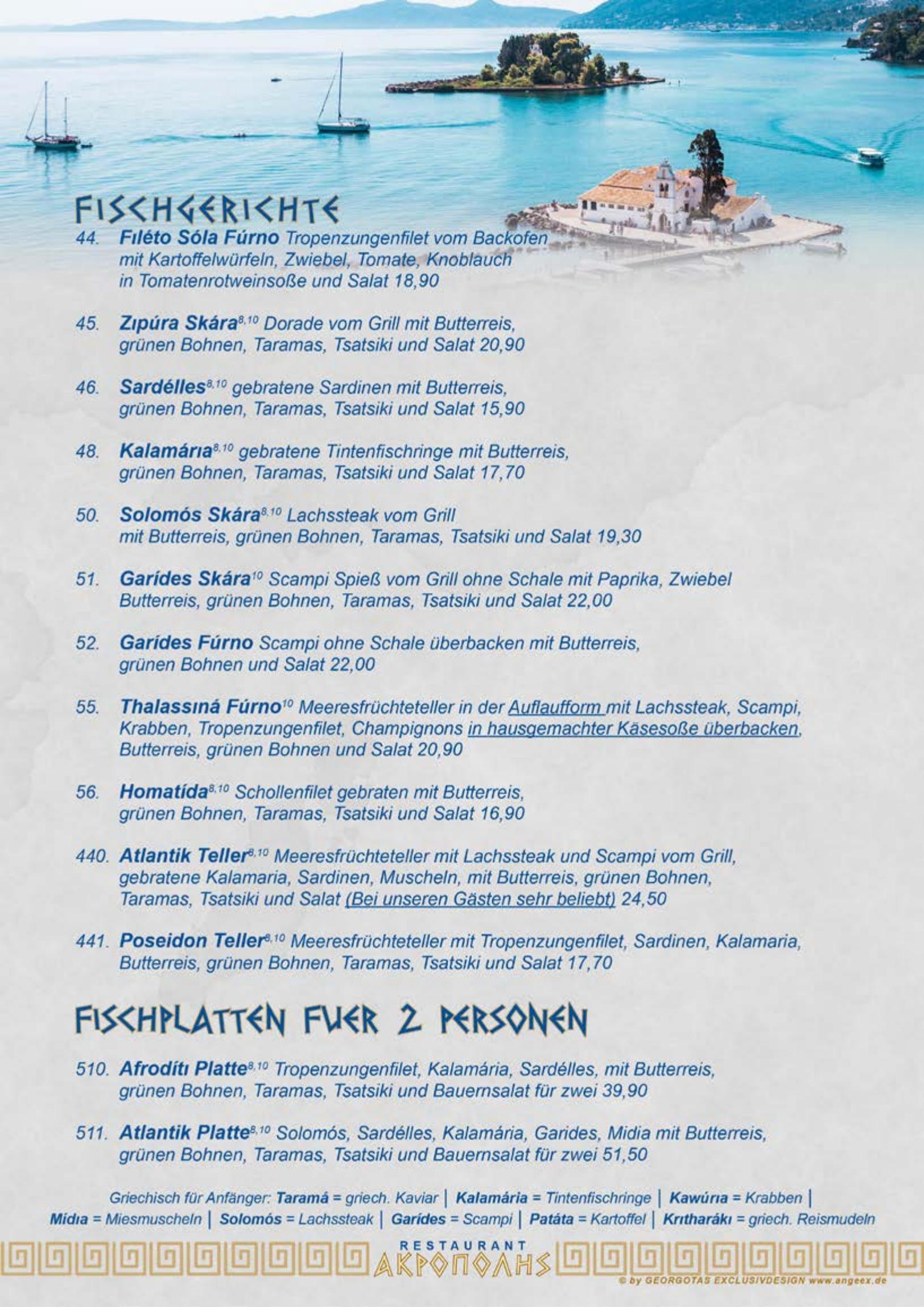
NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄESTE

- 403. **Pinocchio**^{7,10} Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup oder Bratensoße 7,50
- 404. **Micky Maus**^{8,9,10} Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße 7,50
- 405. **Donald Duck**^{8,9} (Kritharaki) griechische Reismudeln überbacken mit hausgemachter Tomatensoße 7,50
- 406. **Mini Pizza**^{8,9,10} mit Tomatensoße, Schinken, Champignons und Käse 7,50

BEILAGEN

- | | |
|--|--|
| 700. Tomatenreis 3,50 | 705. Folienkartoffel 5,00 |
| 701. Butterreis 3,50 | 706. Grüne Bohnen 4,00 |
| 702. Pommes Frites 3,50 | 708. Dicke Bohnen 5,00 |
| 703. Knoblauchkartoffel 3,50 | 709. Hausgebackenes Weißbrot 4,00 |
| 704. Kritharáki (Reismudeln) 5,00 | |

Wenn Sie bei Ihrer Bestellung eine Beilagenänderung möchten, berechnen wir die Differenz!



FISCHGERICHTE

44. **Filéto Sóla Fúrno** Tropenzungenfilet vom Backofen mit Kartoffelwürfeln, Zwiebel, Tomate, Knoblauch in TomatenrotweinsöÙe und Salat 18,90
45. **Zipúra Skára**^{8,10} Dorade vom Grill mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 20,90
46. **Sardélles**^{8,10} gebratene Sardinen mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 15,90
48. **Kalamária**^{8,10} gebratene Tintenfischringe mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 17,70
50. **Solomós Skára**^{8,10} Lachssteak vom Grill mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 19,30
51. **Garídes Skára**¹⁰ Scampi Spieß vom Grill ohne Schale mit Paprika, Zwiebel Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 22,00
52. **Garídes Fúrno** Scampi ohne Schale überbacken mit Butterreis, grünen Bohnen und Salat 22,00
55. **Thalassiná Fúrno**¹⁰ Meeresfrüchteteller in der Auflaufform mit Lachssteak, Scampi, Krabben, Tropenzungenfilet, Champignons in hausgemachter KäsesöÙe überbacken, Butterreis, grünen Bohnen und Salat 20,90
56. **Homatída**^{8,10} Schollenfilet gebraten mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 16,90
440. **Atlantik Teller**^{6,10} Meeresfrüchteteller mit Lachssteak und Scampi vom Grill, gebratene Kalamaria, Sardinen, Muscheln, mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat (Bei unseren Gästen sehr beliebt) 24,50
441. **Poseidon Teller**^{6,10} Meeresfrüchteteller mit Tropenzungenfilet, Sardinen, Kalamaria, Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Salat 17,70

FISCHPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

510. **Afrodíti Platte**^{8,10} Tropenzungenfilet, Kalamária, Sardélles, mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Bauernsalat für zwei 39,90
511. **Atlantik Platte**^{8,10} Solomós, Sardélles, Kalamária, Garídes, Midia mit Butterreis, grünen Bohnen, Taramas, Tsatsiki und Bauernsalat für zwei 51,50

Griechisch für Anfänger: **Taramá** = griech. Kaviar | **Kalamária** = Tintenfischringe | **Kawúria** = Krabben | **Midia** = Miesmuscheln | **Solomós** = Lachssteak | **Garídes** = Scampi | **Patáta** = Kartoffel | **Kritharáki** = griech. Reismudeln

RESTAURANT

AKRONOΛΗΣ

© by GEORGOTAS EXCLUSIVDESIGN www.angeex.de

GRILL SPEZIALITÄTEN

59. **Gyros das Original**¹⁰ hausgemacht aus Schweinefleisch, direkt geschnitten vom Drehspieß mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 14,30
60. **Gyros Fúrno Metaxá**^{8,10} frisch geschnittenes Gyrosfleisch vom Drehspieß in Metaxásoße¹ überbacken mit griechischem Reis und Salat 15,30
61. **Souvláki Skára**¹⁰ eins der bekanntesten griechischen Gerichte nach dem Gyros, zwei Fleischspieße vom Grill mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,50
62. **Biftéki Skára**^{8,9,10} mit Feta gefülltes Hacksteak, griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,80
63. **Souzoukáki Skára**^{8,9,10} hausgemachte Hackfleischröllchen vom Grill mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,50
64. **Sikóti Skára**¹⁰ gegrillte frische und sehr zarte Rinderleber mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,50
65. **Filéto Skára**^{8,9,10} gegrillte Schweinemedallions mit Kräuterbutter mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 17,50
380. **Filéto Kotópoulo**¹⁰ gegrilltes zartes Hähnchenbrustfilet mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 16,90
66. **Horiátiki Souvla**¹⁰ Bauernspieß vom Grill mit ausgewähltem Fleisch vom Schwein zusammen mit milden Peperoni am Spieß gegrillt griechischer Reis, Tsatsiki und Salat (nur solange der Vorrat reicht) 18,30
67. **Brizóla Skára**¹⁰ gegrilltes Steak vom Schwein mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,30
451. **Biftéki Spezial**^{8,9,10} mit Feta gefülltes Hacksteak, Peperoni, Tomate, Paprika griechischer Hartkäse, griechischer Reis, Tsatsiki und Salat 17,20
321. **Sikóti Metaxá**^{8,10} gegrillte frische Rinderleber, hausgemachte Metaxásoße¹ Butterreis und Salat 16,80
87. **Biftéki Metaxá**^{8,9,10} mit Feta gefülltes Hacksteak, hausgemachte Metaxásoße¹, Butterreis und Salat 16,80

MIX-GRILLPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

520. **Akrópolis Platte**^{8,9,10} mit Gyros, Souvlaki, Souzoukakia, Kalamária, Garides, mit griechischem Reis, Tsatsiki, Pommes Frites und einen Bauernsalat für zwei 51,20
530. **Olympos Platte**^{8,9,10} mit Gyros, Souvlaki, Souzoukakia, Sikóti mit griechischem Reis, Tsatsiki, Pommes Frites und einen Bauernsalat für zwei 39,90

Griechisch für Anfänger: **Sikóti** = Leber | **Brizóla** = Schweinesteak | **Souzoukáki** = Hackröllchen | **Filéto** = Filet
Biftéki = Hacksteak | **Garídes** = Scampi | **Fúrno** = Backofen | **Skára** = Grill | **Arnáki** = Lamm | **Moskári** = Rind



GRILL TELLER

80. **Korfú Teller**¹⁰ Souvlaki auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,80
81. **Athos Teller**^{8,9,10} zwei Souzoukakia auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 17,20
82. **Athen Teller**¹⁰ Sikóti auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,30
83. **Rhódos Teller**¹⁰ Lammkotelett, Souvlaki, Brizola auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 17,50
84. **Zéus Teller**¹⁰ Souvlaki, Brizola, auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 16,90
85. **Pláka Teller**^{8,9,10} Souvlaki, Souzoukaki auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 16,90
322. **Thessaloníki Teller**^{8,10} (Gyros Kalamária) gebratene Tintenfischringen auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 16,90
323. **Santoríni Teller**^{8,10} Garides, Kalamaria, Souvlaki auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki, Tarama und Salat (Bei unseren Gästen sehr beliebt) 20,90
325. **Akrópolis Teller**¹⁰ Lammkotelett, Lammfilet, Brizola, Sikóti, Souvlaki, Fileto mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat (Bei unseren Gästen sehr beliebt) 23,40
326. **Hérkules Teller**^{8,9} Souzoukaki, Sikóti auf Gyros mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 15,90
450. **Souvláki Spezial**^{8,9} gegrillte Spieße vom Rumpsteak & Schweinefilet, Zwiebel, Paprika, Kräuterbutter mit griech. Reis, Tsatsiki und Salat (Bei unseren Gästen sehr beliebt) 24,40

MIX-GRILLPLATTEN FÜR 4 PERSONEN

521. **Akrópolis Platte**^{8,9,10} mit Gyros, Souvlaki, Souzoukakia, Kalamária, Garides, mit griechischem Reis, Tsatsiki, Pommes Frites und einen Bauernsalat für vier 98,80
531. **Diónysos Platte**^{8,9,10} mit Gyros, Bifteki, Brizola, Lammkotelett, mit griechischem Reis, Tsatsiki, Pommes Frites und einen Bauernsalat für vier 79,40

Griechisch für Anfänger: **Sikóti** = Leber | **Brizóla** = Schweinesteak | **Souzoukáki** = Hackröllchen | **Filéto** = Filet
Biftéki = Hacksteak | **Garídes** = Scampi | **Fúrno** = Backofen | **Skára** = Grill | **Arnáki** = Lamm | **Moskári** = Rind



ZARTES LAMM VOM GRILL ODER BACKOFEN

69. **Paidákia Skára**¹⁰ zarte Lammkoteletts vom Grill mit griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 23,50
70. **Filéto Arní Skára**^{8,9,10} zartes Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter griechischem Reis, Tsatsiki und Salat 22,90
71. **Kléftiko Fúrno**⁸ zarte Lammkeule ohne Knochen aus dem Backofen, gewürzt mit ausgewählten griechischen Kräutern, Backofenkartoffeln, grüne Bohnen und Salat 18,80
72. **Filéto Arní Kókkino**^{7,10} zartes Lammfilet vom Grill auf Bratensoße mit Butterreis und Salat 23,50
73. **Filéto Arní Skordáto**¹⁰ zartes Lammfilet vom Grill auf Knoblauchsoße mit Butterreis und Salat 23,50
338. **Filéto Arní Metaxá**^{8,10} zartes Lammfilet vom Grill überbacken mit Käse auf Metaxásoße¹ Kartoffelscheiben und Salat 23,50
74. **Arnáki grüne Bohnen** geschmorte zarte Lammhaxe in hausgemachter Tomatensoße aus dem Backofen mit grünen Bohnen, Feta und Salat 17,50
75. **Arnáki weiße Bohnen**⁶ geschmorte zarte Lammhaxe in hausgemachter Tomatensoße aus dem Backofen mit dicken weißen Bohnen, Feta und Salat 17,50
76. **Arnáki Spaghetti**^{8,9,10} geschmorte zarte Lammhaxe in hausgemachter Tomatensoße aus dem Backofen mit Spaghetti und Salat 17,50
77. **Arnáki Patátes** geschmorte zarte Lammhaxe in hausgemachter Tomatensoße aus dem Backofen mit Backofenkartoffeln, Reibekäse und Salat 17,50
78. **Arnáki Kritharáki**^{8,9,10} geschmorte zarte Lammhaxe in hausgemachter Tomatensoße aus dem Backofen mit griechischen Kritharaki (Reisnudeln) und Salat 17,50

Griechisch für Anfänger: **Sikótri** = Leber | **Brizóla** = Schweinesteak | **Souzoukákí** = Hackröllchen | **Filéto** = Filet
Biftéki = Hacksteak | **Garídes** = Scampi | **Fúrno** = Backofen | **Skára** = Grill | **Arnáki** = Lamm | **Moskári** = Rind



SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

255. **Tiganáki**^{8,10} zarte geschnezelte Schweinemedallions in Estragon Soße, mit Pommes Frites und Salat 17,90
377. **Sikóti Psilokoméno**¹⁰ zarte geschnezelte Leber mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika in leckerer Sahnesoße, Butterreis und Salat 16,70
379. **Riganáto**¹⁰ Gyros Pfanne in hausgemachter Oregano Sahnesoße mit Butterreis und Salat 16,70
378. **Tiganópoulo**¹⁰ Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln in leckerer Tomatensoße Butterreis und Salat 16,70
375. **Makarónia Bolónesa**^{8,9,10} Spaghetti in leckerer hausgemachten Tomatenhackfleischsoße dazu Parmesan und Salat 12,70

RUMPSTEAK UND SCHNITZEL

500. **Moskári Piperáto**⁷ Pfeffer-Rumpsteak ca. 240 - 260 gr.
Rumpsteak mit hausgemachter Pfeffersoße, Pommes Frites und Salat 24,70
501. **Moskári Metaxá**^{8,10} Rumpsteak mit Metaxá ca. 240 - 260 gr.
Rumpsteak mit hausgemachter Metaxásoße¹, Pommes Frites und Salat 24,70
502. **Moskári Skára**^{8,9,10} Rumpsteak vom Grill ca. 240 - 260 gr. mit Kräuterbutter
Pommes Frites, Tsatsiki und Salat 24,70
68. **Snitsel**^{8,9,10} paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Pommes Frites und Salat 15,90

Griechisch für Anfänger: **Sikóti** = Leber | **Brizóla** = Schweinesteak | **Souzoukákí** = Hackröllchen | **Filéto** = Filet
Biftéki = Hacksteak | **Garídes** = Scampi | **Fúrno** = Backofen | **Skára** = Grill | **Arnáki** = Lamm | **Moskári** = Rind



MUSAKAS AUS DEM BACKOFEN

91. **Musakás**^{8,9,10} das traditionsreichste Gericht der Griechen, bei uns natürlich hausgemacht.

Gebackene Auberginenscheiben, geschichtet zwischen gebratenen Kartoffelscheiben und Hackfleisch, überbacken mit einer hausgemachten Bechamelsoße und Käse dazu servieren wir einen Salat (nur solange der Vorrat reicht) 17,90

EMPFEHLUNG DES CHEFS

176. **Filéto Gemistó**¹⁰ Schweinefilet gefüllt mit Feta, Peperoni und Tomaten auf Rotweinsauce überbacken mit Käse, griechischen Reis, grüne Bohnen und Salat 19,80

HAUSGEMACHTE SOSSEN

- 800. **Metaxásoße**¹ 4,00
- 801. **Bratensoße** 4,00
- 802. **Pfeffersoße** 4,00

BEILAGEN

- | | |
|--|--|
| 700. Tomatenreis 3,50 | 705. Folienkartoffel 5,00 |
| 701. Butterreis 3,50 | 706. Grüne Bohnen 4,00 |
| 702. Pommes Frites 3,50 | 708. Dicke Bohnen 5,00 |
| 703. Knoblauchkartoffel 3,50 | 709. Hausgebackenes Weißbrot 4,00 |
| 704. Kritharáki (Reisnudeln) 5,00 | |

Wenn Sie bei Ihrer Bestellung eine Beilagenänderung möchten, berechnen wir die Differenz!

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff 2. Koffeinhaltig, 3. Chininhaltig, 4. Mit Süßstoff Cyclamat, Acesulfam u. Aspartam enthält Phenylalanin 5. Geschwärzt
6. Konservierungsstoff 7. Geschmacksverstärker 8. Glutenhaltig 9. Enthält Ei und Eierzeugnisse 10. Milhhaltig (Lactose)
11. Enthält Sulfite, Schwefeldioxyd



EISCREATIONEN¹⁰

- 99. **Gemischtes Eis** mit Vanille-, Schoko-, Erdbeereis und Sahne 5,50
- 100. **Gemischtes Eis** mit Früchten, Vanille-, Schoko-, Erdbeereis und Sahne 6,50
- 101. **Vanilleeis mit heißer Schokosoße** und Sahne 6,50
- 102. **Rote Liebe** Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50
- 103. **Blonder Engel** Vanilleeis mit Eierlikör (Alkohol) und Sahne 6,50
- 104. **Nussbecher** Vanilleeis, Haselnüssen, Nusslikör Haselnusssoße & Sahne 6,50
- 113. **Cocosbecher** Kokos-Eis mit Kokosgeschmack in der Kokoschale 6,90
- 108. **Biene Maja** eine große Kugel Eis nach Ihrer Wahl, Vanille-, Schoko-, oder Erdbeereis mit Sahne und Streusel. 3,50

GRIECHISCHER JOGHURT

- 110. **Giaourti¹⁰ Méli** griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen 7,50
- 111. **Giaourti¹⁰ Frúta** griechischer Joghurt mit Honig und Früchten 7,50

EISKAFFEE UND EISSCHOKOLADE

- 105. **Eisschokolade¹⁰** Vanilleeis, Milch, Kakaopulver und Sahne. 5,50
- 109. **Eiskaffee¹⁰** Vanilleeis, Kaffee und Sahne 5,50

NACHTISCH AUS GRIECHENLAND

- 114. **Stroúndel Milo¹⁰** Apfelstrudel nach griechischer Art mit Vanilleeis und Sahne 5,50
- 115. **Galaktobouúriko¹⁰** der bekannteste (Zungenbrecher) Nachtisch aus Griechenland Grießpudding umhüllt von griechischen Filo-Teig mit Vanilleeis und Sahne 7,90
- 116. **Reváni** gebackener Grießkuchen mit Kokospulver nach griechischer Art in Zuckersirup getränkt nur für echte Süßigkeiten Liebhaber (wir empfehlen dazu ein Wasser zu bestellen) 7,90



WARMER GETRÄNKE

- 610. **Tasse Kaffee**² 2,80
- 611. **Espresso**² 2,00
- 612. **Doppelter Espresso**² 2,50
- 613. **Cappuccino**^{2,10} 3,00
- 614. **Latte Macchiato**^{2,10} 3,80
- 615. **Heiße Schokolade**¹⁰ 3,50
- 616. **Griechischer Mokka**² 2,50
- 617. **Glas Tee** 2,20
(Schwarz-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamille-, Grün-, oder Früchte)
- 618. **Glühwein** 3,90
- 619. **Grog** 3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 116. **Coca Cola**^{1,2} 0,2 L 3,00
- 220. **Coca Cola**^{1,2} 0,4 L 4,60
- 118. **Coca Cola ZERO**^{1,2,4} 0,2 L 3,00
- 223. **Coca Cola ZERO**^{1,2,4} 0,4 L 4,60
- 117. **Fanta**¹ 0,2 L 3,00
- 221. **Fanta**¹ 0,4 L 4,60
- 209. **Sprite**¹ 0,2 L 3,00
- 214. **Sprite**¹ 0,4 L 4,60
- 123. **Mezzo Mix**^{1,2,4} 0,2 L 3,00
- 227. **Mezzo Mix**^{1,2,4} 0,4 L 4,60
- 262. **Tonic Water** 0,2 L 4,00
- 263. **Bitter Lemon**³ 0,2 L 4,00
- 264. **Ginger Ale**³ 0,2 L 4,00

SAEFTEN - NEKTARE

- 222. **Orangensaft** 0,2 L 3,50
- 225. **Apfelsaft** 0,2 L 3,50
- 233. **Johannisbeere** 0,2 L 3,50
- 229. **Banane** 0,2 L 3,50
- 230. **Kirsch** 0,2 L 3,50
- 232. **Ananas** 0,2 L 3,50
- 210. **Kiba (Kirsch & Banane)** 0,2 L 3,50
- 215. **Kiba (Kirsch & Banane)** 0,4 L 5,50
- 226. **Saftschorle (nach Wunsch)** 0,2 L 3,50
- 228. **Saftschorle (nach Wunsch)** 0,4 L 4,90

Hochdorfer BIERE

- 130. **Pilskrone** 0,3 L 4,20
- 138. **Gold (Export)** 0,3 L 4,20
- 139. **Gold (Export)** 0,5 L 4,90
- 208. **Hefeweizen** 0,3 L 4,20
- 131. **Hefeweizen** 0,5 L 4,90
- 133. **Kristallweizen** 0,5 L 4,90
- 134. **Alkoholfreies Bier** 0,33 L 4,20
- 135. **Radler (Alsterwasser)** 0,3 L 4,20
- 136. **Radler (Alsterwasser)** 0,5 L 4,90
- 148. **Alkoholfreies Weizen** 0,5 L 4,90
- 207. **Cola**^{1,2} **Weizen** 0,5 L 4,90

MINERALWASSER

- 150. **Classic, Medium o. Still**
0,2 L 2,50
0,4 L 3,50
0,7 L 6,00



APERITIF

1. **Aperol Spritz**¹ 6,50
2. **Hugo**¹ 6,50
3. **Lillet Wildbeery**¹ 6,50
4. **Martini Bianco** 4,00
5. **Campari Orange**¹ 6,00
6. **Prosecco** 0,1 L 3,50

SPIRITUOSEN

718. **Jägermeister**¹ 4 cl 3,00
719. **Ramazotti**¹ 4 cl 3,00
720. **Fernet Branca**¹ 4 cl 3,00
721. **Baileys**¹ 4 cl 3,00
722. **Jack Daniels**¹ 4 cl 4,00
723. **Jim Beam**¹ 4 cl 4,00
724. **Glenfiddich 12 Jahre**¹ 4 cl 4,00
724. **Vodka** 4 cl 4,00

WUSSTEN SIE?

Oúzo wird immer als das Nationalgetränk Griechenlands bezeichnet. Heute sind der Name und die Herkunft von Oúzo (genauso wie der Feta Käse) von der Europäischen Union geschützt, was bedeutet, dass er nirgendwo anders als in Griechenland hergestellt werden darf.

OÚZO

000. **Oúzo** 2 cl 1,50
000. **Oúzo** 4 cl 3,00

000. **Oúzo Karafáki** (Karaffe)
(Serviert in einer kleinen traditionellen griechischen Karaffe) 0,2 L 6,50

000. **Oúzo Mboukáli** (Flasche)
(Unsere Hausmarke als ganze Flasche) 0,7 L 18,00

METAXA¹

SPYROS METAXA, ein griechischer Seidenhändler, Abenteurer und Mann guten Geschmacks, ist der Erfinder des Weinbrandes METAXA ORIGINAL GREEK SPIRIT anno 1888. Heute wird METAXA weltweit in über 200 Ländern genossen.

710. **Metaxá 5*** 2 cl 2,00
711. **Metaxá 7*** 2 cl 2,50
712. **Metaxá 12*** 2 cl 5,00
713. **Metaxá Private Reserve** 2 cl 7,00
777. **Flambierter Metaxá** 2 cl 3,00

TSIPOURO

Vom Traditionsunternehmen KATSAROS anno 1856 ein griechischer Tsipouro wird immer aus dem Trester (Pressrückstände der Weinherstellung) destilliert, und je nach Region ist er milder oder etwas schärfer im Abgang. Die etwas andere Klare Spirituose ohne Anis aus Griechenland.

714. **Tsipouro Katsarou** 2 cl 1,80
715. **Tsipouro Katsarou** 4 cl 3,00

* Sterne



RÖTWEINE OFFEN¹¹

- 160. **Imíglíkos** halbtrocken 0,25 L 5,90
- 161. **Imíglíkos** halbtrocken 0,5 L 11,50

- 162. **Anthos** trocken 0,25 L 5,90
- 163. **Anthos** trocken 0,5 L 11,50

- 164. **Makedonikós** halbtrocken 0,25 L 5,90
- 165. **Makedonikós** halbtrocken 0,5 L 11,50

- 166. **Náousa** herb, trocken 0,25 L 6,70
- 167. **Náousa** herb, trocken 0,5 L 12,50

- 168. **Mavrodáphni** Likörwein, sehr stark und süß 0,25 L 8,40

WEISSWEINE OFFEN¹¹

- 140. **Imíglíkos** halbtrocken 0,25 L 5,90
- 141. **Imíglíkos** halbtrocken 0,5 L 11,50

- 142. **Anthos** trocken 0,25 L 5,90
- 143. **Anthos** trocken 0,5 L 11,50

- 144. **Makedonikós** halbtrocken 0,25 L 5,90
- 145. **Makedonikós** halbtrocken 0,5 L 11,50

- 146. **Retsína** trocken 0,25 L 5,90
- 147. **Retsína** trocken 0,5 L 11,50

- 148. **Sámos** Likörwein, sehr stark und süß 0,25 L 8,40

- 245. **Weinschorle** süß oder sauer 0,25 L 5,50

ROSEWEINE OFFEN¹¹

- 151. **Imíglíkos** halbtrocken 0,25 L 5,90
- 152. **Imíglíkos** halbtrocken 0,5 L 11,50

- 153. **Rhódos** fruchtig, mild 0,25 L 6,70
- 154. **Rhódos** fruchtig, mild 0,5 L 12,50

SEKT IN FLASCHEN¹¹

- 727. **Asti Spumante¹¹** von Martini 0,75 L 21,90
- 728. **Rotkäppchen¹¹** Sekt 0,75 L 11,90

DIONYSOS ist wohlbekannt als der griechische Gott des Weines, der Illusion, der Verkleidung, der Ekstase und der Fruchtbarkeit. Er wird einerseits als sanft, andererseits als schrecklich beschrieben. Dionysos war der Sohn von Zeus und Semele, der Tochter des König Kadmos von Theben.





FLASCHENWEINE

270. **Malagousía WEISS**
 Weingut Ktima Gerovasileiou
 Der Wein hat eine helle, strohgelbe Farbe und Aromen von reifen Früchten, während im Geschmack Aromen von Zitrone den Abgang ausgleichen 33,90
271. **Savatiano WEISS**
 Weingut Papagiannakos Domaine ohne komplexe Struktur und intellektuelle Ansprüche sind die Savatiano Weine ehrlich und direkt. Ein ausgesprochen gutes Exemplar ist dieser Wein mit Aromen von Birne, Zitrus- und grasigen Noten 21,40
272. **Améthystos WEISS**
 Sauvignon Blanc
 Weingut Domaine COSTA LASARIDI
 Der Wein hat attraktive, frische Aromen erinnern an Pfirsich und Mango begleitet von Zitrusnoten. Ein frischer, voller Geschmack mit fruchtigen Abgang 28,70
274. **Imíglkos WEISS**
 Winzerfamilie Tsantali
 einer der beliebtesten Weine der Welt halbtrocken 14,90
280. **Náousa Reserve ROT**
 Winzerfamilie Tsantali,
 reif, geschmackvoll, sehr trocken 16,90
282. **Améthystos ROT**
 Weingut Domaine COSTA LASARIDI
 frisch, fruchtig, sehr trocken 38,40
281. **Méga Spiléο Cuvée III ROT**
 aromatisch, fruchtig, trocken 24,90
284. **Imíglkos ROT**
 Winzerfamilie Tsantali
 einer der beliebtesten Weine der Welt halbtrocken 14,90
285. **Evchés Eratines ROT**
 Cabernet Sauvignon mild, trocken 30,60
-
290. **Imíglkos ROSE**
 Winzerfamilie Tsantali
 einer der beliebtesten Weine der Welt halbtrocken 14,90
272. **Améthystos ROSE**
 Cabernet Sauvignon
 Weingut Domaine COSTA LASARIDI
 leicht, sehr trocken 26,50



Flascheninhalt je nach Hersteller 0,7 L oder 0,75 L - je nach Jahrgang können die Etiketten variieren.

**Freude kann man verschenken ...
... mit einem AKROPOLIS GUTSCHEIN!**



Bahnhofstraße 83 - 72250 FREUDENSTADT
07441 911 662
www.griechen-freudenstadt.de

Öffnungszeiten

Di. - Fr. 17³⁰ - 23⁰⁰

Sa. - So. 11³⁰ - 14³⁰ und 17³⁰ - 23⁰⁰

Unsere Küche ist bis 22⁰⁰ Uhr für Sie geöffnet!

Montag Ruhetag außer an Feiertagen

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN

**PREISE IN EURO INKLUSIVE
FREUNDLICHEN SERVICE & MEHRWERTSTEUER**



FOLGEN SIE UNS AUF FACEBOOK



WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE GOOGLE BEWERTUNG

Bilder dienen nur zur Information - © by Georgios Georgotas & Adobe - Nachdruck auch auszugsweise nur mit Genehmigung - Infos unter Georgotas Exclusivdesign - www.angeex.de - 032023

**WERBEAGENTUR
FREUDENSTADT
NEUES BÜRO IM AUTO ATELIER FREUDENSTADT STÜTTGARTER STRASSE 181**

**GEORGOTAS
EXCLUSIVDESIGN**

www.angeex.de
07441 800 91 91