

Griechenland, von den Göttern auserwählt.



RESTAURANT
ACHILLES
Am Stadtgarten

Griechische und internationale S pezialitäten



graphicteam

Ausgezeichnet 2014

„Hier stimmt
auch Preis
und Leistung“



Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Die gepflegte Gastlichkeit soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

Wir sind jederzeit bestrebt, mit Küche, Keller und Service beste Leistungen zu erbringen. Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer sorgfältig getroffenen Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Unsere Bemühung ist es, stets jeden Gast zufriedenzustellen. Sollte uns dennoch einmal ein Mißgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.



Schorlemerstraße 131 • 41464 Neuss • Telefon: 02131/44162

Griechische Spirituosen

193. Metaxa*****	2 cl	3,20
194. Metaxa*****	2 cl	3,80
195. Metaxa 40 Jahre	2 cl	5,50
196. Metaxa Private Reserve	2 cl	8,50

Internationale Spirituosen

197. Malteser Kreuz	2 cl	2,10
198. Underberg	2 cl	2,10
265. Korn	2 cl	2,00
199. Fernet Branca	2 cl	2,10
200. Jägermeister	2 cl	2,10
201. Wodka	2 cl	2,80
202. Wodka Lemon ³	4 cl	5,80
203. Asbach	2 cl	2,80
204. Asbach Cola ¹²	4 cl	4,50
205. Whisky ²	2 cl	5,00
206. Whisky Cola ²	4 cl	6,50
207. Chivas Regal 12 years old	2 cl	6,50
211. Ramazzotti	4 cl	3,80
212. Baileys ²	4 cl	3,80
213. Sambuca	2 cl	2,50
214. Bacardi-Cola ¹²	4 cl	5,00

Aperitifs

166. Sherry Trocken oder halbsüß	5 cl	3,80
167. Martini	5 cl	3,80
168. Campari-Orange ²	4 cl	4,30
169. Ouzo	2 cl	1,90
170. Ouzo Feige ⁷		3,50
270. Ouzo mit Eis	4 cl	3,50
271. Tsipouro	2 cl	2,60
176. Tsipouro mit Eis	4 cl	3,80

Heiße Getränke

171. Griechischer Mocca		2,20
172. Kaffee		2,20
173. Cappuccino		2,40
174. Espresso		2,20
175. Tee		2,00
177. Grog		3,20
274. Milchkaffee		2,40

Biere

218. Frankenheim Alt	0,25 l	2,30
219. Frankenheim Alt	0,4 l	3,50
220. Warsteiner Pils	0,25 l	2,30
221. Warsteiner Pils	0,4 l	3,50
222. Weizenbier	0,5 l	3,80
227. Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	3,80
223. Malzbier ²	0,25 l	2,00
224. Alkoholfrei	0,33 l	2,50

Sekt

225. Mumm Piccolo	0,2 l	8,00
226. Mumm	0,75 l	27,50

1=koffeinhaltig 2=mit Farbstoff 3= chininhaltig 4= mit Süßstoff
Aspartam & Phenylalaninhaltig 5=Benzoessäure 6=geschwärzt 7=Säuerungsmittel
8=Geschmacksverstärker 9=Antioxidationsmittel 10=Salatmayonnaise 50% Ölgehalt
11=Konservierungsstoff 12=Sorbinsäure Schinken* =Formfleisch Vorderchinken

Aperitif / Cocktail

208.	Hugo	4,70
209.	Aperol	4,70



Liköre

217.	Amaretto	2 cl	3,00
------	----------	------	------

Alkoholfreie Getränke

178.	Coca Cola ¹²	0,2 l	2,20
179.	Coca Cola light ¹²⁴	0,2 l	2,20
180.	Fanta ²⁹	0,2 l	2,20
181.	Spezi ¹²⁹	0,2 l	2,20
182.	Sprite ⁷	0,2 l	2,20
183.	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,30
281.	Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,20
184.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,5 l	2,20
190.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 1,5 l	6,00
185.	Tonic ³	0,2 l	2,40
186.	Orangensaft	0,2 l	2,40
187.	Apfelsaft	0,2 l	2,40
188.	Kirschfruchtsaftgetränk	0,2 l	2,40
189.	Traubensaft	0,2 l	2,40
192.	Bitter Lemon ³	0,2 l	2,40
282.	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40


Orektika

Kalte Vorspeisen

1.	Tzatziki	4,20
	aus feinsten Zutaten wie griechischer Joghurt, Gurken, frischer Knoblauch und Dill	
2.	Kalamata-Oliven ⁶ & Peperoni ⁵	3,50
3.	Oktopussalat	10,20
	in Essig und Öl marinierter Polypenfisch mit Gemüsewürfeln und Kräutern	
4.	Taramas ²	4,20
	Creme aus Firschrogen, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft	
5.	Dolmadakia ⁷	5,20
	mit Reis gefüllte Weinblätter und Tzatziki	
6.	Feta	6,00
	original griechischer Schafskäse mit ausgewähltem Olivenöl & Oregano	
7.	Mezes	11,20
	Tzatziki, Taramas ² , Oktopussalat	
8.	Tirokafteri	5,20
	Paste aus pikant zubereitetem Fetakäse	
9.	Aperitif-Platte	14,90
	Tzatziki, Dolmadakia, Tomaten, Gurken, Taramas ² , Peperoni ⁵ , Oliven ⁶ , Käse, Tirokafteri und Oktopussalat	
27.	Mariniertes Sardinenfilet	6,90
	auf Linsen und Rucola mit gerösteten Brotscheiben	
28.	Rote Beete	5,10
	auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, angemacht mit Dill-Balsamico Dressing	

Warme Vorspeisen

29.	Knoblauchbrot	1,50
	mit Tomatenwürfeln und Oregano	
10.	Gebratene Auberginen I	6,90
	mit traditioneller Kräuter-Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse	
11.	Gebratene Auberginen II	6,90
	mit Tzatziki	
12.	Gebratene Zucchini	6,90
	mit Tzatziki	
13.	Piperies	6,40
	gebratene grüne Spitzpaprika mit Kräuter-Tomatensauce	

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch zubereitet

Warme Vorspeisen

14.	Calamarikrönchen	6,80
	mit fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Tomaten & hausgemachtem Dressing auf Rucolanest	
15.	Saganaki I	6,40
	im Teigmantel gebackener Schafskäse	
16.	Saganaki II	6,70
	mit roten Zwiebelringen, Tomaten und Oregano in Folie gegrillter Schafskäse	
52.	Saganaki III	6,90
	Kefalotiri, gebackener griech. Hartkäse	
17.	Shrimps Saganaki ²	9,80
	mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce	
18.	Grüne Muscheln	6,90
	vom Grill auf Rucola mit hausgemachtem Dressing	
19.	Oktopus vom Grill	9,20
	mit griechischer Fava (Püree aus einer speziellen gelben Linsensorte) und karamellisierten Zwiebeln	
20.	Gebackener Kalamari	8,60
	mit Tzatziki	
21.	Scampi-Souvlaki	9,20
	mit Tzatziki	
22.	Gigantes	5,40
	gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken	
23.	Florinis	6,80
	rote Spitzpaprika vom Grill, gefüllt mit bunten Paprikawürfeln, diversen Käsesorten & Kräutern, dazu Estragon-Dressing	
24.	Skopelitiki Pita	6,80
	gebratener Blätterteig gefüllt mit Fetakäse auf Honig, Sesam & rote Pfefferkörner	
25.	Warme Vorspeisen-Platte	13,40
	Auberginen, Zucchini, Paprika und Tzatziki	
102.	Mikri Pikilia für 4 Personen	25,00
	eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	
103.	Megali Pikilia für 6 Personen	35,00
	eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	
115.	Käseplatte für Weingenießer	6,00
	Feta, Kefalotiri, Haloumi, Ziegenkäse	
215.	Kolokithokeftedes	6,80
	vegetarische Zucchini-Bällchen mit diversen Kräutern wie Minze, Dill und Petersilie	

Suppen

26. Tagessuppe 3,70

Salates / Salate

44. Rucola mit Birnenstreifen, Ziegenkäse und hausgemachtem Dressing 10,20
46. Griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Peperoni und Olivenöl 9,50
47. Thunfischsalat Eisbergsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven und Peperoni 9,70
48. Hähnchenbrust geschneuzelt mit Champignons und Sesam, flambiert mit weißem Balsamico auf Salat der Saison 12,30
267. Lachsstreifen auf Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing 13,70
49. Lammfilet auf Rucola, dazu Tomaten, Gurken mit hausgemachtem Dressing 13,70
50. Kleiner gemischter Salat 3,50
62. Krautsalat 3,00



Schweinefilet Spezialitäten

51. Paros-Teller Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und Scheibenkartoffeln 18,90
66. Schweinefilet mit mediterranem Spinat überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln 19,80

Schweinefilet Spezialitäten

53. Souvla-Feta hauchdünnes Schweinefilet mit Senf bestrichen, eingerollt mit Feta-Käse, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln gegrillt, dazu Sauce béarnaise und Kartoffeln gratin 19,90
54. Athener-Teller Schweinefilets in pikanter Sauce mit Metaxa verfeinert und Scheibenkartoffeln 18,80
55. Schweinefilet Spezial mit Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Röstis 19,50
56. Medaillons auf mediterrane Art mit getrockneten Tomaten und Halloumi-Würfeln in Rosmarinsauce, dazu Reis 17,90
- Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison

Lamm Spezialitäten

59. Lammfilets mit Sauce béarnaise dazu Scheibenkartoffeln 19,90
63. Lammfilet Spezial mit Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Kartoffeln gratin 19,90
67. Lammfilet mit mediterranem Spinat überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln 20,50
69. Lammkotelett Kritharaki griechische Reismudeln, Tomatensauce mit Käse überbacken 17,50
64. Lammsteak mit mediterranem Spinat überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln 18,90
106. Lammkoteletts mit Riesenbohnen 18,50
108. Lammkoteletts mit Scheibenkartoffeln 18,50
105. Lammspieße mit Scheibenkartoffeln 18,50
- Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison

Kinderteller

Alle Kinderteller werden nur für unsere kleinen Gäste serviert

133. Gyros mit Pommes frites und Salat 7,20
134. Souvlaki mit Pommes frites und Salat 7,20
135. Hähnchenfilet mit Pommes frites und Salat 7,20
136. Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 7,20
137. Schweinesteak mit Pommes frites und Salat 7,20
138. Hacksteak mit Pommes frites und Salat 7,20
277. Spaghetti mit Tomatensauce 7,20
144. Kritharaki mit Käse überbacken 7,20

Nach dem Essen können sich die Kinder bei uns an der Theke ein Eis am Stiel abholen.

Beilagen

30. Folienkartoffel mit Tzatziki 3,20
38. Kroketten 2,00
39. Gebratene Scheibenkartoffeln 2,00
40. Pommes frites 2,00
41. Reis 2,00
42. Broccoli 2,80
35. Röstzwiebeln 2,00
45. Röstis 2,00
43. Kritharaki griechische Reismudeln 2,00
31. Kartoffelgratin 3,00
264. Tourlou mediterranes Ofengemüse 3,00



Seniorenteller

99. Seniorenteller I 2 Schweinefilets mit Scheibenkartoffeln und Salat 12,50
85. Seniorenteller II 2 Lammfilets mit Scheibenkartoffeln und Salat 14,50
65. Seniorenteller III 1 Rinderfilet mit Scheibenkartoffeln und Salat 16,50

Sauce

32. Sauce béarnaise 2,00
33. Champignon-Rahmsauce 2,20
34. Pfeffersauce 2,20
37. Metaxa Sauce 2,20
36. Kräuterbutter 1,80
263. Ketchup, Mayo, Senf 0,30

Frischer Fisch aus dem Mittelmeer

146.	Baby-Calamari gebratene Calamari mit Tzatziki und Ofengemüse	15,80
94.	Patagonien Baby-Calamari gegrillt und gefüllt mit Ziegenkäse, Paprikastreifen, auf frischer Tomatensauce und Reis	16,50
147.	Poseidon-Teller gebratene König-Scampi, Baby- Calamari, dazu Ofengemüse	20,50
149.	König-Scampi II gegrillte Garnelen mit Ofengemüse	22,50
150.	Garnelen Saganaki ² mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce	22,50
151.	Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse	18,50
153.	Seezunge aus der Pfanne mit Ofengemüse	23,50
154.	Ionion-Platte gebratene Fischfilets, grüne Muscheln, Garnelen und Calamari auf Ofengemüse mit Joghurtsauce	24,50
155.	Doradefilet vom Grill gefüllt mit Paprikastreifen und Dill auf einem Rucolanest, mit Ofen- gemüse, Kartoffeln & Zitronenöl	19,80
272.	Zanderfilet mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	18,50
273.	Dorade Royal (Tsipoura) vom Grill mit Ofengemüse	18,80
276.	Loup de mer vom Grill mit Ofengemüse	19,80
275.	Sardinien knusprig gebraten mit Tzatziki	12,50

Zu jedem dieser Gerichte servieren
wir Ihnen einen frischen
gemischten Salat der Saison

Fischplatten ab zwei Personen

157.	Spezial-Fischplatte zwei Seezungen, vier König-Scampi, Baby-Calamari, Tzatziki, Kräuter- Knoblauch-Sauce; ¹⁰ Beilage und zwei griechische Salate	64,00
------	---	-------



Nachspeisen

158.	Gemischtes Eis drei Kugeln mit Sahne	3,20
159.	Vanilleeis drei Kugeln mit heißen Kirschen, heißer Waldbeersauce ⁷ oder heißer Schokoladensauce	4,50
162.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,50
163.	Mousse au Chocolat	4,50
165.	Galaktobouriko zimtige Grießcreme in Blätterteig mit Vanilleeis und Sahne	4,50
164.	Panacotta mit Waldbeersauce ⁷	3,50

Gemischte Spezialitäten vom Grill

74.	Fino-Teller Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln	17,40
75.	Ouzo-Teller Souvlaki, Gyros, Steak, Souzouki, Pommes frites	17,80
76.	Bauernteller Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Pommes frites	16,90
77.	Rhodos-Teller Souvlaki, Souzouki, Steak, Leber, Pommes frites	17,40
79.	Sirtaki-Teller Souvlaki, Gyros, Souzouki, Tzatziki und Pommes frites	17,40
80.	Spezial-Teller Souzouki, Schweinsteak, Lammkotelett, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Pommes frites	19,50
81.	Souvlaki zwei Schweinespieße mit Pommes frites	12,90
82.	Souzouki mit Käse Mettröllchen mit Metaxasauce ¹¹ und Käse überbacken, dazu Pommes frites	12,50
83.	Souzouki aus der Pfanne verfeinert mit Metaxasauce, dazu Scheibenkartoffeln	12,50
84.	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse und Kräutern, dazu Pommes frites	12,50
86.	Steak vom Schweinerücken mit Sauce béarnaise ^{2,7,8} oder Metaxasauce ¹¹ dazu Pommes frites	12,50
87.	Rinderleber mit Röstzwiebeln und Pommes frites	12,50
88.	Kreta-Teller Gyros, Leber, Pommes frites	12,90
89.	Thessaloniki-Teller Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes frites	13,20
90.	Santorini-Teller Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Pommes frites	14,30
91.	Zentauren-Teller Gyros, Souvlaki, Pommes frites	14,00
95.	Sparta-Teller Schweinesteak, Gyros, Tzatziki, Scheibenkartoffeln	15,90

Gemischte Spezialitäten vom Grill

96.	Corfu-Teller Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln	15,50
-----	--	-------

Zu jedem dieser Gerichte servieren
wir Ihnen einen frischen
gemischten Salat der Saison

Rinderfiletsteaks 250g

125.	Rinderfilet dazu Kräuterbutter und Kartoffeln gratin	22,50
68.	Rinderfilet mit mediterranem Spinat überbacken mit Käse, dazu Scheibenkartoffeln	22,50
57.	Feuerspieß zartes Fleischstück vom Rinderfilet mit Zwiebeln und Paprika, dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	22,50
61.	Gourmet-Teller Rumpsteak, Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefiletspieß, Kartoffeln gratin und Sauce béarnaise ^{2,7,8}	23,80
124.	Pfefferfilet Rinderfiletsteak mit einer pikanten Pfeffersauce ^{7,8} dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	22,50
128.	Feinschmecker-Filet Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise ^{2,7,8} Folienkartoffel mit Tzatziki	22,50

Rindersteaks 250g

119.	Pfeffersteak Rindersteak mit einer pikanten Pfeffersauce ^{7,8} dazu Kartoffeln gratin	20,50
120.	Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	20,50
123.	Feinschmecker-Steak mit Sauce béarnaise ^{2,7,8} Folienkartoffel mit Tzatziki	20,50

Zu jedem dieser Gerichte servieren
wir Ihnen einen frischen
gemischten Salat der Saison

Vom Drehspieß

- | | | |
|-----|--|-------|
| 71. | Gyros I
geschnetzeltes Schweinefleisch
mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites | 12,40 |
| 72. | Gyros II
mit roten Zwiebeln und Tzatziki,
dazu Pommes frites | 13,20 |
| 73. | Gyros III
in Metaxasauce ¹⁾ und mit Käse
überbacken, dazu Pommes frites | 14,20 |
| 58. | Gyros aus der Pfanne
verfeinert mit Metaxasauce, ¹⁾
dazu Scheibenkartoffeln | 14,00 |

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison



Lamm aus dem Schmortopf

Die Lammschultern werden in einer würzigen, mit Lorbeer und Zimtstangen verfeinerten Rotweinsauce geschmort

- | | | |
|------|---|-------|
| 109. | Lammschulter
mit Scheibenkartoffeln | 17,50 |
| 110. | Lammschulter mit Krittharaki
griechische Reismudeln | 17,50 |
| 111. | Lammschulter
mit Riesenbohnen | 17,50 |
| 114. | Lammschulter Stifado
mit ganzen geschmorten Schalotten | 17,50 |

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison

Vegetarische Gerichte aus dem Ofen

- | | | |
|------|---|-------|
| 121. | Gemista 
Tomaten und Paprika mit Reis
und Kräutern gefüllt, dazu Salat | 11,50 |
| 122. | Tourlou 
mediterranes Ofengemüse mit
Käse überbacken, dazu Salat
und Beilage nach Wahl | 11,50 |
| 315. | Kolokithokeftedes 
vegetarische Zucchini-Bällchen
mit diversen Kräutern
wie Minze, Dill und Petersilie,
dazu Beilage nach Wahl | 12,50 |



- | | | |
|------|---|-------|
| 130. | Schweineschnitzel
„Wiener Art“
dazu Pommes frites | 12,10 |
| 132. | Zigeunerschnitzel ^{2,3)}
dazu Pommes frites | 13,00 |

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison

Platten für zwei Personen

- | | | |
|------|--|-------|
| 97. | Diogenes-Platte
je zwei Schweinesteaks, Souvlaki,
Bifteki, Gyros, Scheibenkartoffeln,
dazu ein griechischer Bauernsalat | 42,00 |
| 100. | Achilles-Platte
Vorspeise:
zweimal Tzatziki
Hauptspeise:
je zwei Souvlaki, Schweinesteaks,
Souzouki, Gyros, Scheibenkartoffeln
und ein griechischer Bauernsalat
Nachspeise:
zweimal gemischtes Eis | 51,00 |
| 101. | Filet-Platte
mit je zwei Rinderfiletsteaks,
Schweinefilets, Lammfilets, Folienkartoffeln,
Metaxasauce ¹⁾ und griechischem Bauernsalat | 51,00 |

Diese Platten können auch für drei, vier oder mehr Personen angerichtet werden

Nudelspezialitäten

- | | | |
|------|--|-------|
| 117. | Tagliatelle
mit Lachs, Frühlingszwiebeln,
Kirschtomaten, grünem Pfeffer
und Champignons | 14,20 |
| 118. | Spaghetti
mit Hähnchenfilet, Knoblauch,
Chili und Olivenöl | 12,90 |
| 116. | Spaghetti
mit Meeresfrüchten
Knoblauch, Chili und Olivenöl | 15,50 |

Aus dem Ofen

- | | | |
|------|--|-------|
| 145. | Mousakas
der klassische griechische Auberginen-
auflauf mit Hackfleisch und einer
Bechamelsauce überzogen, dazu Salat | 14,50 |
|------|--|-------|

Geflügelgerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 141. | Hähnchenbrustfilet
in Honig-Ingwer-Chili-Sauce mit Reis | 14,80 |
| 143. | Hähnchenbrustfilet Spinat
gefüllt mit Spinat und Fetakäse,
dazu Champignonrahmsauce und
Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten | 15,50 |
| 142. | Hähnchenbrustfilet
mit Champignonsrahmsauce
und Scheibenkartoffeln | 13,70 |
| 139. | Puten-Souvlaki
auf Ofengemüse mit Joghurtsauce | 14,70 |
| 140. | Putenfilet
mit Champignonsrahmsauce
und Kartoffeln gratin | 14,70 |

Zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat der Saison

...genießen Sie
Ihren Besuch
bei uns im Hause...

...lassen Sie sich
von unseren
Spezialitäten verführen...

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch zubereitet