

RESTAURANT
ACHILLES

Am Stadtgarten

Griechische und internationale Spezialitäten



OREKTIKA KALTE VORSPEISEN

29.	Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln und Oregano	2,80	6.	Feta original griechischer Schafskäse mit Olivenöl & Oregano	7,50
1.	Tzatziki griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill	5,80	7.	Mezes Tzatziki, Taramas ² , Oktopussalat	14,50
2.	Kalamata-Oliven⁶ & Peperoni⁵	5,20	8.	Tirokafteri Paste aus pikant zubereitetem Fetakäse	7,40
3.	Oktopussalat in Essig und Öl mariniertes Tintenfisch mit Gemüsewürfeln und Kräutern	13,50	9.	Aperitif-Platte Tzatziki, Dolmadakia ⁷ , Tomaten, Gurken, Taramas ² , Peperoni ⁵ , Oliven ⁶ , Käse, Tirokafteri und Oktopussalat	18,50
4.	Taramas² Crème aus Fischrogen, verfeinert mit Zitronensaft	5,80	28.	Rote Beete auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, angemacht mit Dill-Balsamico Dressing	6,50
5.	Dolmadakia⁷ mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki	6,50			

WARMER VORSPEISEN

26.	Tagessuppe	5,80	22.	Gigantes gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken	6,30
511.	Peperoni vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl	5,50	14.	Calamarikrönchen mit fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Tomaten & hausgemachtem Dressing auf Rucolanest	8,00
10.	Gebratene Auberginen I mit traditioneller Kräuter-Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse	8,50	17.	Shrimps Saganaki² mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce	12,50
11.	Gebratene Auberginen II mit Tzatziki	8,50	18.	Grüne Muscheln vom Grill auf Rucola mit Estragon-Dressing	8,50
12.	Gebratene Zucchini mit Tzatziki	8,50	19.	Oktopus vom Grill mit griechischer Fava (Püree aus einer speziellen gelben Linsensorte) und karamellisierten Zwiebeln	13,50
13.	Piperies gebratene grüne Spitzpaprika mit Kräuter-Tomatensauce	7,90	20.	Gebackener Calamari mit Tzatziki	11,50
215.	Kolokithokeftedes Zucchini-Puffer mit Minze, Dill und Petersilie	8,50	21.	Knoblauch-Garnelen geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauch	13,50
115.	Revithokeftedes „Falafel“ auf griechisch Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie	8,50	24.	Skopelitiki Pita gebratener Blätterteig gefüllt mit Fetakäse auf Honig, Sesam & rote Pfefferkörner	8,00
23!	Florinis eingelegte Spitzpaprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse & Kräutern, dazu Estragon-Dressing	8,20	25.	Warme Vorspeisen-Platte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tzatziki	18,00
15.	Saganaki I im Teigmantel gebackener Schafskäse	8,70	102.	Mikri Pikilia für 4 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	34,00
16.	Saganaki II mit roten Zwiebelringen, Tomaten und Oregano in Folie gegrillter Schafskäse	8,70	103.	Megali Pikilia für 6 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	44,00
52.	Saganaki III Kefalotiri, gebackener griech. Hartkäse	8,90			

SALATES / SALATE

44. **Dakos**  **13,50**
Salat aus Kreta, reife Tomaten, schwarze Oliven, Kapern und Feta, verfeinert mit mediterranen Kräutern wie Oregano, Thymian, Basiikum, gemischt in feinem Öl
46. **Griechischer Bauernsalat**  **13,00**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven⁶, Peperoni⁵ und Olivenöl
47. **Thunfischsalat** **13,50**
gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven⁶ und Peperoni⁵
48. **Hähnchenbrust** **15,50**
geschnetzelt mit Champignons und Sesam, flambiert mit weißem Balsamico auf gemischtem Salat
267. **Lachsstreifen** **17,00**
vom Grill auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
49. **Lammfilet** **17,00**
auf Rucola, dazu Tomaten, Gurken mit hausgemachtem Dressing
501. **Gyros** **14,00**
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
502. **Calamari** **14,50**
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
503. **Kleiner Griechischer Bauernsalat**  **7,50**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven⁶, Peperoni⁵ und Fetakäse
50. **Kleiner gemischter Salat**  **4,50**
62. **Krautsalat**  **4,00**

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch zubereitet

TRADITIONELLE VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

121. **Gemista**  **15,00**
Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
122. **Briam**  **15,00**
traditionelles Ofengemüse mit Tomaten, Olivenöl und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl
315. **Kolokithokeftedes**  **16,50**
vegetarische Zucchini-puffer mit Minze, Dill und Petersilie, dazu Beilage nach Wahl
504. **Melitsana Imam**  **16,50**
Auberginen aus dem Ofen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Kräutern
506. **Revithokeftedes**  **16,50**
„Falafel“ auf griechisch – Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie und Beilage nach Wahl
507. **Mousakas (vegan)**  **16,50**
der klassische Auberginen-Kartoffelauflauf mit Linsen und veganer Béchamelsauce

AUS DEM OFEN

145. **Mousakas** **16,50**
der klassische Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Béchamelsauce überzogen

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegan zubereitet



SCHWEINEFILET SPEZIALITÄTEN

53. **Souvla-Feta** 25,50
hauchdünnes Schweinefilet am Spieß
mit Senf bestrichen, eingerollt mit Feta-Käse,
gegrillt mit Paprika und Zwiebeln,
dazu Sauce bearnaise^{2,7,8} und Kartoffelgratin
66. **Schweinefilet
mit mediterranem Spinat** 24,50
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
55. **Schweinefilet Spezial** 25,00
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln
51. **Paros-Teller** 23,50
Schweinemedallions mit Champignon-
rahmsauce und Scheibenkartoffeln
54. **Athener-Teller** 23,50
Schweinefilets in pikanter Sauce mit
Metaxa verfeinert und Scheibenkartoffeln
56. **Medaillons
auf mediterrane Art** 24,50
mit getrockneten Tomaten und Halloumi-
Würfeln in Rosmarinsauce, dazu Reis
509. **Schweinemedallions** 23,00
dazu Kartoffelpüree
mit getrockneten Tomaten

RINDERSTEAKS 250G

119. **Pfeffersteak** 28,00
Rindersteak mit einer pikanten Pfeffersauce^{7,8},
dazu Kartoffelgratin
120. **Rumpsteak** 28,00
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
123. **Feinschmecker-Steak** 28,00
mit Sauce bearnaise^{2,7,8}, Folienkartoffel
mit Tzatziki

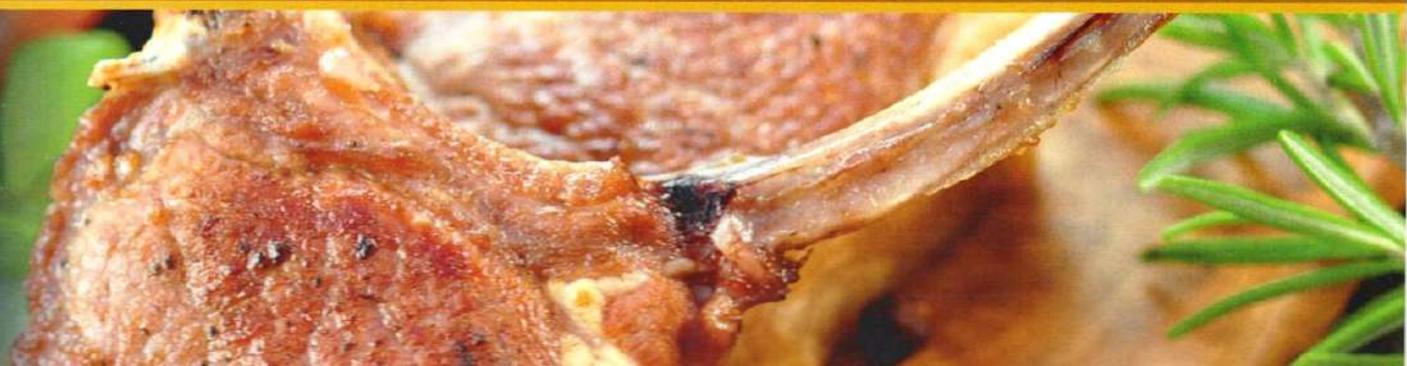
Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
einen frischen gemischten Salat

LAMM SPEZIALITÄTEN

59. **Lammfilets** 26,00
dazu Sauce bearnaise^{2,7,8} & Scheibenkartoffeln
63. **Lammfilet Spezial** 26,00
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Kartoffelgratin
67. **Lammfilet
mit mediterranem Spinat** 26,00
überbacken mit Käse, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
105. **Lammspieße** 24,50
mit Scheibenkartoffeln
106. **Lammkoteletts** 23,50
mit Riesenbohnen
108. **Lammkoteletts** 23,50
mit Kartoffeln aus dem Ofen
69. **Lammkotelett Kritharaki** 23,50
griechische Reismudeln, Tomatensauce
mit Käse überbacken

RINDERFILETSTEAKS 250G

125. **Rinderfilet** 30,90
dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin
68. **Rinderfilet
mit mediterranem Spinat** 30,90
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
57. **Feuerspieß** 30,90
zartes Fleischstück vom Rinderfilet
mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki
61. **Gourmet-Teller** 34,50
Rumpsteak, Rinderfilet, Lammfilet,
Schweinefiletspieß, Kartoffelgratin
und Sauce bearnaise^{2,7,8}
124. **Pfefferfilet** 30,90
Rinderfiletsteak mit einer pikanten
Pfeffersauce^{7,8}, dazu Folienkartoffel
mit Tzatziki
128. **Feinschmecker-Filet** 30,90
Rinderfiletsteak mit Sauce bearnaise^{2,7,8},
Folienkartoffel mit Tzatziki



VOM GRILL & PFANNE

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 81. | Souvlaki | 16,50 |
| | zwei Schweinespieße mit Pommes frites | |
| 82. | Souzouki mit Käse | 16,50 |
| | Hackröllchen mit Metaxasauce ¹¹ und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 83. | Souzouki aus der Pfanne | 16,20 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |
| 84. | Bifteki | 16,50 |
| | Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse und Kräutern, dazu Pommes frites | |
| 86. | Steak vom Schweinerücken | 15,80 |
| | mit Sauce béarnaise ^{2,7,8} oder Metaxasauce ¹¹ , dazu Pommes frites | |
| 87. | Rinderleber | 15,80 |
| | mit Röstzwiebeln und Pommes frites | |

VOM DREHSPIESS

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 71. | Gyros I | 16,50 |
| | geschnetzeltes Schweinefleisch mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites | |
| 72. | Gyros II | 17,00 |
| | mit roten Zwiebeln und Tzatziki, dazu Pommes frites | |
| 73. | Gyros III | 17,00 |
| | in Metaxasauce ¹¹ und mit Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 58. | Gyros aus der Pfanne | 17,00 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |

GEMISCHTE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- | | | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------------------------------------------------|--------------|
| 74. | Fino-Teller | 23,00 | 88. | Kreta-Teller | 16,50 |
| | Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln | | | Gyros, Leber, Pommes frites | |
| 75. | Ouzo-Teller | 23,00 | 89. | Thessaloniki-Teller | 16,50 |
| | Souvlaki, Gyros, Steak, Souzouki, Pommes frites | | | Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes frites | |
| 76. | Bauernteller | 22,50 | 90. | Santorini-Teller | 17,50 |
| | Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Pommes frites | | | Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Pommes frites | |
| 77. | Rhodos-Teller | 22,50 | 91. | Zentauren-Teller | 17,00 |
| | Souvlaki, Souzouki, Steak, Leber, Pommes frites | | | Gyros, Souvlaki, Pommes frites | |
| 79. | Sirtaki-Teller | 23,00 | 95. | Sparta-Teller | 19,90 |
| | Souvlaki, Gyros, Souzouki, Tzatziki und Pommes frites | | | Schweinefiletsteak, Gyros, Tzatziki, Scheibenkartoffeln | |
| 80. | Spezial-Teller | 25,50 | 96. | Corfu-Teller | 19,80 |
| | Souzouki, Schweinesteak, Lammkotelett, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Pommes frites | | | Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln | |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

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

- | | | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 100. | Achilles-Platte | 58,00 | 97. | Diogenes-Platte | 50,00 |
| | Vorspeise:
zweimal Tzatziki | | | je zwei Schweinesteaks, Souvlaki,
Bifteki, Gyros, Scheibenkartoffeln,
dazu ein griechischer Bauernsalat | |
| | Hauptspeise:
je zwei Souvlaki, Schweinesteaks,
Souzouki, Gyros, Scheibenkartoffeln
und ein griechischer Bauernsalat | | 101. | Filet-Platte | 60,00 |
| | Nachspeise:
zweimal gemischtes Eis | | | mit je zwei Rinderfiletsteaks,
Schweinefilets, Lammfilets, Folienkartoffeln,
Metaxasauce ¹¹ und griechischem Bauernsalat | |

SCHNITZELGERICHTE

- | | | |
|------|-------------------------------------------|--------------|
| 130. | Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 15,00 |
| | dazu Pommes frites | |
| 132. | Schweineschnitzel ^{2,7,8} | 15,90 |
| | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites | |
| 505. | Hähnchenschnitzel | 15,90 |
| | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites | |

LAMM AUS DEM SCHMORTOPF

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

- | | | |
|------|------------------------------------|--------------|
| 109. | Lammschulter | 23,50 |
| | mit Kartoffeln aus dem Ofen | |
| 110. | Lammschulter mit Kritharaki | 23,50 |
| | griechische Reismudeln | |
| 111. | Lammschulter | 23,50 |
| | mit Riesenbohnen | |
| 114. | Lammschulter Stifado | 23,50 |
| | mit ganzen geschmorten Schalotten | |

GEFLÜGELGERICHTE

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 141. | Hähnchenbrustfilet | 17,50 |
| | in Honig-Ingwer-Chili-Sauce mit Reis | |
| 143. | Hähnchenbrustfilet Spinat | 18,50 |
| | gefüllt mit Spinat und Fetakäse,
dazu Champignonrahmsauce und
Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten | |
| 142. | Hähnchenbrustfilet | 17,50 |
| | mit Champignonsrahmsauce
und Scheibenkartoffeln | |
| 139. | Hähnchen-Souvlaki | 19,00 |
| | gegrillter Hähnchenspieß mit Zwiebeln
und Paprika, dazu Ofengemüse | |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



KINDERTELLER

Alle Kinderteller werden nur für unsere kleinen Gäste serviert

133.	Gyros mit Pommes frites und Salat	9,00	138.	Hacksteak mit Pommes frites und Salat	9,00
134.	Souvlaki mit Pommes frites und Salat	9,00	277.	Spaghetti mit Tomatensauce	9,00
135.	Hähnchenspieß mit Pommes frites und Salat	9,00	144.	Kritharaki mit Käse überbacken	9,00
500.	Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Salat	9,00			
136.	Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	9,00			

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

NUDELSPEZIALITÄTEN

116.	Spaghetti mit Meeresfrüchten grüne Muscheln, Garnelen, Shrimps in pikanter Ouzo-Tomatensauce	19,50
117.	Tagliatelle mit Lachs, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, grünem Pfeffer und Champignons	18,50
118.	Spaghetti mit Hähnchenfilet, Knoblauch, Chili und Olivenöl	17,90

SAUCE

32.	Sauce béarnaise ^{2,7,8}	3,50
33.	Champignonrahmsauce ^{7,8,11}	3,50
34.	Pfeffersauce ^{2,8}	3,50
37.	Metaxasauce ¹¹	3,50
36.	Kräuterbutter	3,00
263.	Ketchup ^{2,4,5,7,9,12} , Mayo ^{11,50% Ölgehalt} , Senf	0,40
148.	Brot	2,00

SENIORENTELLER

99.	Seniorenteller I 2 Schweinefilets mit Scheibenkartoffeln und Salat	15,50
85.	Seniorenteller II 2 Lammfilets, Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten und Salat	17,50
65.	Seniorenteller III 1 Rinderfilet mit Scheibenkartoffeln und Salat	18,90
140.	Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse	18,90
508.	Zanderfilet mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	18,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



FRISCHER FISCH

146.	Baby-Calamari	19,50	154.	Ionion-Platte	34,50
	gebratene Calamari mit Tzatziki & Ofengemüse			Lachsfilet, Doradenfilet, Garnelen, grüne Muscheln, Calamari vom Grill auf Ofengemüse	
94.	Patagonien Baby-Calamari	19,50	155.	Doradefilet vom Grill	23,80
	gegrillt und gefüllt mit Hartkäse, Paprikastreifen, auf frischer Tomatensauce und Reis			gefüllt mit Paprikastreifen und Dill auf einem Rucolanest, mit Ofengemüse, Kartoffeln & Zitronenöl	
147.	Poseidon-Teller	25,50	272.	Zanderfilet	24,50
	gegrillte Garnelen, gebratene Baby-Calamari, dazu Ofengemüse			mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	
149.	Garides	26,50	273.	Dorade Royal (Tsipoura)	26,50
	ganze gegrillte Garnelen mit Ofengemüse			vom Grill mit Ofengemüse	
150.	Garnelen Saganaki²	27,50	276.	Loup de mer	26,50
	ohne Schale, mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce, dazu Reis			vom Grill, dazu Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten	
151.	Lachsfilet vom Grill	25,50	275.	Sardellen	16,50
	mit Ofengemüse			knusprig gebraten mit Tzatziki und Kartoffeln aus dem Ofen	
153.	Seezunge	28,50			
	aus der Pfanne mit Ofengemüse				

BEILAGEN

30.	Folienkartoffel mit Tzatziki	4,00
39.	Gebratene Scheibenkartoffeln	3,00
40.	Pommes frites	3,00
41.	Reis	3,00
42.	Broccoli	3,00
35.	Röstzwiebeln	3,00
45.	Spinat	3,00
43.	Kritharaki griechische Reismudeln	3,00
31.	Kartoffelgratin	4,50
264.	Briam mediterranes Ofengemüse	4,50

NACHSPEISEN

158.	Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne	4,50
159.	Vanilleeis drei Kugeln mit heißen Kirschen ⁷ , heißer Waldbeersauce ⁷ oder heißer Schokoladensauce	6,50
162.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	6,50
163.	Mousse au Chocolat	6,50
165.	Galaktobouriko zimtige Grießcreme in Blätterteig mit Vanilleeis und Sahne	6,50
164.	Panna Cotta mit Waldbeersauce ⁷	5,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



APERITIF / COCKTAIL

208.	Hugo		6,90
209.	Aperol		6,90

LIKÖRE

217.	Amaretto	2 cl	4,00
------	-----------------	------	-------------

BIERE

218.	Frankenheim Alt	0,25 l	3,20
219.	Frankenheim Alt	0,4 l	4,60
220.	Warsteiner Pils	0,25 l	3,20
221.	Warsteiner Pils	0,4 l	4,60
222.	Weizenbier vom Fass	0,5 l	5,00
227.	Weizenbier vom Fass alkoholfrei	0,5 l	5,00
223.	Malzbier²	0,33 l	3,50
224.	Alkoholfrei	0,33 l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

178.	Coca Cola^{1,2}	0,2 l	2,90
179.	Coca Cola light^{1,2,4}	0,2 l	2,90
508.	Coca Cola Zero^{1,2,4}	0,2 l	2,90
520.	Vio Schorle Rhabarber	0,3 l	3,50
180.	Fanta^{2,9}	0,2 l	2,90
181.	Spezi^{1,2,9}	0,2 l	2,90
182.	Sprite⁷	0,2 l	2,90
183.	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,90
281.	Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,40
184.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,5 l	2,90
190.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 1 l	5,80
185.	Tonic³	0,2 l	3,00
510.	Ginger Ale³	0,2 l	3,00
186.	Orangensaft	0,2 l	3,00
187.	Apfelsaft	0,2 l	3,00
188.	Vio Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,50
189.	Traubensaft	0,2 l	3,00
192.	Bitter Lemon³	0,2 l	3,00
282.	Vio Bio Schorle Apfel	0,3 l	3,50

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



GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

193.	Metaxa****	2 cl	4,50
194.	Metaxa*****	2 cl	5,20
195.	Metaxa 12 Sterne	2 cl	7,50

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

197.	Malteser Kreuz	2 cl	2,80
198.	Underberg	2 cl	2,80
265.	Korn	2 cl	2,80
199.	Fernet Branca	2 cl	2,80
200.	Jägermeister	2 cl	2,80
201.	Wodka	2 cl	4,00
202.	Wodka Lemon³	4 cl	7,50
203.	Asbach	2 cl	3,50
204.	Asbach Cola^{1,2}	4 cl	6,00
205.	Whisky²	4 cl	6,50
206.	Whisky Cola^{1,2}	4 cl	8,50
207.	Chivas Regal 12 years old	4 cl	9,00
211.	Ramazotti	4 cl	5,50
212.	Baileys²	4 cl	5,50
213.	Sambuca	2 cl	3,50
214.	Bacardi-Cola^{1,2}	4 cl	6,80

APERITIFS

166.	Sherry Trocken oder halbsüß	5 cl	3,80
167.	Martini	5 cl	5,00
168.	Campari-Orange²	4 cl	6,50
169.	Ouzo	2 cl	2,50
270.	Ouzo mit Eis	4 cl	4,20
271.	Tsipouro	2 cl	3,20
176.	Tsipouro mit Eis	4 cl	4,80

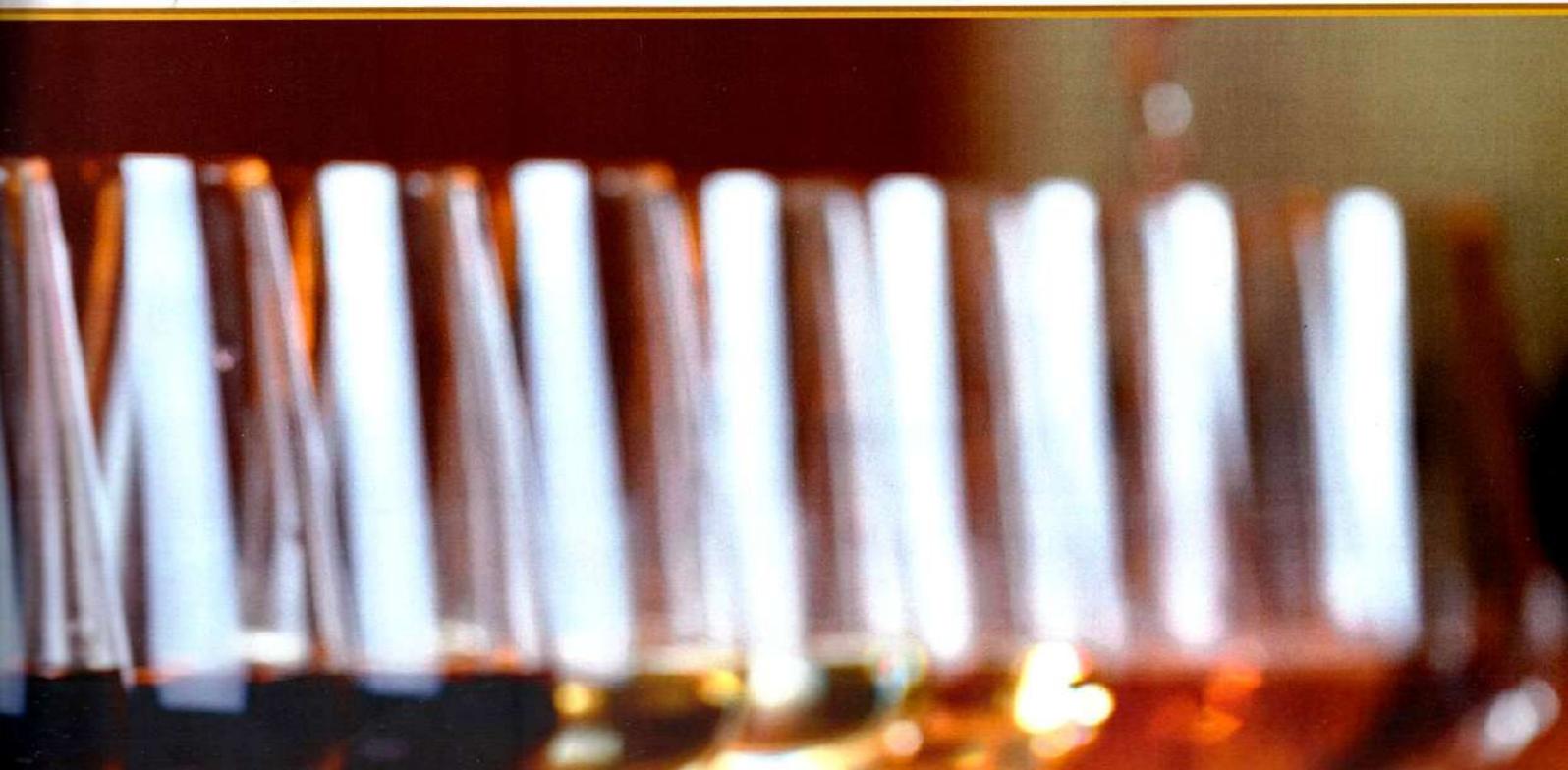
HEISSE GETRÄNKE

171.	Griechischer Mocca		2,90
172.	Kaffee		2,90
173.	Cappuccino		3,00
174.	Espresso		2,80
170.	Espresso doppelt		4,20
175.	Tee		2,50
274.	Milchkaffee		3,20

SEKT

225.	Mumm Piccolo	0,2 l	9,00
226.	Mumm	0,75 l	28,50

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Liste Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.





Schorlemerstraße 131 • 41464 Neuss • Telefon: 02131/44162
achilles-neuss.de