

RESTAURANT  
**ACHILLES**

Am Stadtgarten

*Griechische und internationale Spezialitäten*



## OREKTIKA KALTE VORSPEISEN


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

## WARMER VORSPEISEN

26.	<b>Tagessuppe</b>	5,80	22.	<b>Gigantes</b> gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken	6,30
511.	<b>Peperoni vom Grill</b> mit Knoblauch und Olivenöl	5,50	14.	<b>Calamarikrönchen</b> mit fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Tomaten & hausgemachtem Dressing auf Rucolanest	8,00
10.	<b>Gebratene Auberginen I</b> mit traditioneller Kräuter-Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse	8,50	17.	<b>Shrimps Saganaki<sup>2</sup></b> mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce	12,50
11.	<b>Gebratene Auberginen II</b> mit Tzatziki	8,50	18.	<b>Grüne Muscheln</b> vom Grill auf Rucola mit Estragon-Dressing	8,50
12.	<b>Gebratene Zucchini</b> mit Tzatziki	8,50	19.	<b>Oktopus vom Grill</b> mit griechischer Fava (Püree aus einer speziellen gelben Linsensorte) und karamellisierten Zwiebeln	13,50
13.	<b>Piperies</b> gebratene grüne Spitzpaprika mit Kräuter-Tomatensauce	7,90	20.	<b>Gebackener Calamari</b> mit Tzatziki	11,50
215.	<b>Kolokithokeftedes</b> Zucchini-Puffer mit Minze, Dill und Petersilie	8,50	21.	<b>Knoblauch-Garnelen</b> geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauch	13,50
115.	<b>Revithokeftedes</b> „Falafel“ auf griechisch Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie	8,50	24.	<b>Skopelitiki Pita</b> gebratener Blätterteig gefüllt mit Fetakäse auf Honig, Sesam & rote Pfefferkörner	8,00
23!	<b>Florinis</b> eingelegte Spitzpaprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse & Kräutern, dazu Estragon-Dressing	8,20	25.	<b>Warme Vorspeisen-Platte</b> Auberginen, Zucchini, Paprika und Tzatziki	18,00
15.	<b>Saganaki I</b> im Teigmantel gebackener Schafskäse	8,70	102.	<b>Mikri Pikilia für 4 Personen</b> eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	34,00
16.	<b>Saganaki II</b> mit roten Zwiebelringen, Tomaten und Oregano in Folie gegrillter Schafskäse	8,70	103.	<b>Megali Pikilia für 6 Personen</b> eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	44,00
52.	<b>Saganaki III</b> 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, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni<sup>5</sup> und Olivenöl
47. **Thunfischsalat** **13,50**  
gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven<sup>6</sup> und Peperoni<sup>5</sup>
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, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni<sup>5</sup> 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-Kartoffelaufbau mit Linsen und veganer Béchamelsauce

## AUS DEM OFEN

145. **Mousakas** **16,50**  
der klassische Auberginen-Kartoffelaufbau 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<sup>2,7,8</sup> und Kartoffelgratin
66. **Schweinefilet  
mit mediterranem Spinat** 24,50  
überbacken mit Käse,  
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
55. **Schweinefilet Spezial** 25,00  
mit Pfeffersauce<sup>7,8</sup> 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<sup>7,8</sup>,  
dazu Kartoffelgratin
120. **Rumpsteak** 28,00  
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffeln  
aus dem Ofen
123. **Feinschmecker-Steak** 28,00  
mit Sauce bearnaise<sup>2,7,8</sup>, Folienkartoffel  
mit Tzatziki

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen  
einen frischen gemischten Salat

## LAMM SPEZIALITÄTEN

59. **Lammfilets** 26,00  
dazu Sauce bearnaise<sup>2,7,8</sup> & Scheibenkartoffeln
63. **Lammfilet Spezial** 26,00  
mit Pfeffersauce<sup>7,8</sup> 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<sup>2,7,8</sup>
124. **Pfefferfilet** 30,90  
Rinderfiletsteak mit einer pikanten  
Pfeffersauce<sup>7,8</sup>, dazu Folienkartoffel  
mit Tzatziki
128. **Feinschmecker-Filet** 30,90  
Rinderfiletsteak mit Sauce bearnaise<sup>2,7,8</sup>,  
Folienkartoffel mit Tzatziki



## VOM GRILL & PFANNE

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

## VOM DREHSPIESS

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

## GEMISCHTE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- |     |   |              |     |   |              |
|-----|---|--------------|-----|---|--------------|
| 74. | <b>Fino-Teller</b>  | <b>23,00</b> | 88. | <b>Kreta-Teller</b>                                     | <b>16,50</b> |
|     | Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln             |              |     | Gyros, Leber, Pommes frites                             |              |
| 75. | <b>Ouzo-Teller</b>  | <b>23,00</b> | 89. | <b>Thessaloniki-Teller</b>                              | <b>16,50</b> |
|     | Souvlaki, Gyros, Steak, Souzouki, Pommes frites                                 |              |     | Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes frites                |              |
| 76. | <b>Bauernteller</b>   | <b>22,50</b> | 90. | <b>Santorini-Teller</b>                                 | <b>17,50</b> |
|     | Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Pommes frites                             |              |     | Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Pommes frites        |              |
| 77. | <b>Rhodos-Teller</b>  | <b>22,50</b> | 91. | <b>Zentauren-Teller</b>                                 | <b>17,00</b> |
|     | Souvlaki, Souzouki, Steak, Leber, Pommes frites                                 |              |     | Gyros, Souvlaki, Pommes frites                          |              |
| 79. | <b>Sirtaki-Teller</b>   | <b>23,00</b> | 95. | <b>Sparta-Teller</b>                                    | <b>19,90</b> |
|     | Souvlaki, Gyros, Souzouki, Tzatziki und Pommes frites                           |              |     | Schweinefiletsteak, Gyros, Tzatziki, Scheibenkartoffeln |              |
| 80. | <b>Spezial-Teller</b>   | <b>25,50</b> | 96. | <b>Corfu-Teller</b>                                     | <b>19,80</b> |
|     | 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. | <b>Achilles-Platte</b>   | <b>58,00</b> | 97.  | <b>Diogenes-Platte</b>  | <b>50,00</b> |
|      | Vorspeise:<br>zweimal Tzatziki   |              |      | je zwei Schweinesteaks, Souvlaki,<br>Bifteki, Gyros, Scheibenkartoffeln,<br>dazu ein griechischer Bauernsalat                             |              |
|      | Hauptspeise:<br>je zwei Souvlaki, Schweinesteaks,<br>Souzouki, Gyros, Scheibenkartoffeln<br>und ein griechischer Bauernsalat |              | 101. | <b>Filet-Platte</b>   | <b>60,00</b> |
|      | Nachspeise:<br>zweimal gemischtes Eis  |              |      | mit je zwei Rinderfiletsteaks,<br>Schweinefilets, Lammfilets, Folienkartoffeln,<br>Metaxasauce <sup>11</sup> und griechischem Bauernsalat |              |

## SCHNITZELGERICHTE

- |      |  |              |
|------|--|--------------|
| 130. | <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>    | <b>15,00</b> |
|      | dazu Pommes frites                       |              |
| 132. | <b>Schweineschnitzel<sup>2,7,8</sup></b> | <b>15,90</b> |
|      | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites  |              |
| 505. | <b>Hähnchenschnitzel</b>                 | <b>15,90</b> |
|      | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites  |              |

## LAMM AUS DEM SCHMORTOPF

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

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

## GEFLÜGELGERICHTE

- |      |   |              |
|------|---|--------------|
| 141. | <b>Hähnchenbrustfilet</b>   | <b>17,50</b> |
|      | in Honig-Ingwer-Chili-Sauce mit Reis  |              |
| 143. | <b>Hähnchenbrustfilet Spinat</b>  | <b>18,50</b> |
|      | gefüllt mit Spinat und Fetakäse,<br>dazu Champignonrahmsauce und<br>Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten |              |
| 142. | <b>Hähnchenbrustfilet</b>   | <b>17,50</b> |
|      | mit Champignonsrahmsauce<br>und Scheibenkartoffeln  |              |
| 139. | <b>Hähnchen-Souvlaki</b>  | <b>19,00</b> |
|      | gegrillter Hähnchenspieß mit Zwiebeln<br>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.	<b>Gyros</b> mit Pommes frites und Salat	9,00	138.	<b>Hacksteak</b> mit Pommes frites und Salat	9,00
134.	<b>Souvlaki</b> mit Pommes frites und Salat	9,00	277.	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	9,00
135.	<b>Hähnchenspieß</b> mit Pommes frites und Salat	9,00	144.	<b>Kritharaki</b> mit Käse überbacken	9,00
500.	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	9,00			
136.	<b>Schweineschnitzel</b> 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.	<b>Spaghetti mit Meeresfrüchten</b> grüne Muscheln, Garnelen, Shrimps in pikanter Ouzo-Tomatensauce	19,50
117.	<b>Tagliatelle</b> mit Lachs, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, grünem Pfeffer und Champignons	18,50
118.	<b>Spaghetti</b> mit Hähnchenfilet, Knoblauch, Chili und Olivenöl	17,90

## SAUCE

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

## SENIORENTELLER

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

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



## FRISCHER FISCH

146.	<b>Baby-Calamari</b>	<b>19,50</b>	154.	<b>Ionion-Platte</b>	<b>34,50</b>
	gebratene Calamari mit Tzatziki & Ofengemüse			Lachsfilet, Doradenfilet, Garnelen, grüne Muscheln, Calamari vom Grill auf Ofengemüse	
94.	<b>Patagonien Baby-Calamari</b>	<b>19,50</b>	155.	<b>Doradefilet vom Grill</b>	<b>23,80</b>
	gegrillt und gefüllt mit Hartkäse, Paprikastreifen, auf frischer Tomatensauce und Reis			gefüllt mit Paprikastreifen und Dill auf einem Rucolanest, mit Ofengemüse, Kartoffeln & Zitronenöl	
147.	<b>Poseidon-Teller</b>	<b>25,50</b>	272.	<b>Zanderfilet</b>	<b>24,50</b>
	gegrillte Garnelen, gebratene Baby-Calamari, dazu Ofengemüse			mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	
149.	<b>Garides</b>	<b>26,50</b>	273.	<b>Dorade Royal (Tsipoura)</b>	<b>26,50</b>
	ganze gegrillte Garnelen mit Ofengemüse			vom Grill mit Ofengemüse	
150.	<b>Garnelen Saganaki<sup>2</sup></b>	<b>27,50</b>	276.	<b>Loup de mer</b>	<b>26,50</b>
	ohne Schale, mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce, dazu Reis			vom Grill, dazu Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten	
151.	<b>Lachsfilet vom Grill</b>	<b>25,50</b>	275.	<b>Sardellen</b>	<b>16,50</b>
	mit Ofengemüse			knusprig gebraten mit Tzatziki und Kartoffeln aus dem Ofen	
153.	<b>Seezunge</b>	<b>28,50</b>			
	aus der Pfanne mit Ofengemüse				

## BEILAGEN

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

## NACHSPEISEN

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

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat





## APERITIF / COCKTAIL

208.	<b>Hugo</b>		<b>6,90</b>
209.	<b>Aperol</b>		<b>6,90</b>

## LIKÖRE

217.	<b>Amaretto</b>	2 cl	<b>4,00</b>
------	-----------------	------	-------------

## BIERE

218.	<b>Frankenheim Alt</b>	0,25 l	<b>3,20</b>
219.	<b>Frankenheim Alt</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
220.	<b>Warsteiner Pils</b>	0,25 l	<b>3,20</b>
221.	<b>Warsteiner Pils</b>	0,4 l	<b>4,60</b>
222.	<b>Weizenbier vom Fass</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
227.	<b>Weizenbier vom Fass alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
223.	<b>Malzbier<sup>2</sup></b>	0,33 l	<b>3,50</b>
224.	<b>Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,50</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

178.	<b>Coca Cola<sup>1,2</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
179.	<b>Coca Cola light<sup>1,2,4</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
508.	<b>Coca Cola Zero<sup>1,2,4</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
520.	<b>Vio Schorle Rhabarber</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
180.	<b>Fanta<sup>2,9</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
181.	<b>Spezi<sup>1,2,9</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
182.	<b>Sprite<sup>7</sup></b>	0,2 l	<b>2,90</b>
183.	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	<b>2,90</b>
281.	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,75 l	<b>6,40</b>
184.	<b>Tafelwasser ohne Kohlensäure</b>	Fl. 0,5 l	<b>2,90</b>
190.	<b>Tafelwasser ohne Kohlensäure</b>	Fl. 1 l	<b>5,80</b>
185.	<b>Tonic<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>3,00</b>
510.	<b>Ginger Ale<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>3,00</b>
186.	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
187.	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
188.	<b>Vio Schorle Johannisbeere</b>	0,3 l	<b>3,50</b>
189.	<b>Traubensaft</b>	0,2 l	<b>3,00</b>
192.	<b>Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,2 l	<b>3,00</b>
282.	<b>Vio Bio Schorle Apfel</b>	0,3 l	<b>3,50</b>

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 Lemon <sup>3</sup>	4 cl	7,50
203.	Asbach	2 cl	3,50
204.	Asbach Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,00
205.	Whisky <sup>2</sup>	4 cl	6,50
206.	Whisky Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	8,50
207.	Chivas Regal 12 years old	4 cl	9,00
211.	Ramazotti	4 cl	5,50
212.	Baileys <sup>2</sup>	4 cl	5,50
213.	Sambuca	2 cl	3,50
214.	Bacardi-Cola <sup>1,2</sup>	4 cl	6,80

## APERITIFS

166.	Sherry Trocken oder halbsüß	5 cl	3,80
167.	Martini	5 cl	5,00
168.	Campari-Orange <sup>2</sup>	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