

RESTAURANT
ACHILLES

Am Stadtgarten

Griechische und internationale Spezialitäten



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.



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.

OREKTIKA KALTE VORSPEISEN

29.	Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln und Oregano	2,30	6.	Feta original griechischer Schafskäse mit Olivenöl & Oregano	7,10
1.	Tzatziki griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill	5,40	7.	Mezes Tzatziki, Taramas ² , Oktopussalat	13,80
2.	Kalamata-Oliven⁶ & Peperoni⁵	4,80	8.	Tirokafteri Paste aus pikant zubereitetem Fetakäse	6,50
3.	Oktopussalat in Essig und Öl marinierter Tintenfisch mit Gemüsewürfeln und Kräutern	12,90	9.	Aperitif-Platte Tzatziki, Dolmadakia ⁷ , Tomaten, Gurken, Taramas ² , Peperoni ⁵ , Oliven ⁶ , Käse, Tirokafteri und Oktopussalat	17,50
4.	Taramas² Creme aus Fischrogen, verfeinert mit Zitronensaft	5,40	28.	Rote Beete auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, angemacht mit Dill-Balsamico Dressing	5,80
5.	Dolmadakia⁷ mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki	6,20			

WARMER VORSPEISEN

26.	Tagessuppe	5,50	22.	Gigantes gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken	5,80
511.	Peperoni vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl	5,20	14.	Calamarikrönchen mit fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Tomaten & hausgemachtem Dressing auf Rucolanest	7,80
10.	Gebratene Auberginen I mit traditioneller Kräuter-Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse	7,70	17.	Shrimps Saganaki² mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce	11,50
11.	Gebratene Auberginen II mit Tzatziki	7,70	18.	Grüne Muscheln vom Grill auf Rucola mit Estragon-Dressing	7,80
12.	Gebratene Zucchini mit Tzatziki	7,70	19.	Oktopus vom Grill mit griechischer Fava (Püree aus einer speziellen gelben Linsensorte) und karamellisierten Zwiebeln	12,00
13.	Piperies gebratene grüne Spitzpaprika mit Kräuter-Tomatensauce	7,10	20.	Gebackener Kalamari mit Tzatziki	10,40
215.	Kolokithokeftedes Zucchini-Puffer mit Minze, Dill und Petersilie	7,80	21.	Knoblauch-Garnelen geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauch	12,00
115.	Revithokeftedes „Falafel“ auf griechisch Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie	7,80	24.	Skopelitiki Pita gebratener Blätterteig gefüllt mit Fetakäse auf Honig, Sesam & rote Pfefferkörner	7,50
23.	Florinis eingelegte Spitzpaprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse & Kräutern, dazu Estragon-Dressing	7,40	25.	Warme Vorspeisen-Platte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tzatziki	16,00
15.	Saganaki I im Teigmantel gebackener Schafskäse	7,30	102.	Mikri Pikilia für 4 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	30,00
16.	Saganaki II mit roten Zwiebelringen, Tomaten und Oregano in Folie gegrillter Schafskäse	7,50	103.	Megali Pikilia für 6 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen	40,00
52.	Saganaki III Kefalotiri, gebackener griech. Hartkäse	8,00			

SALATES / SALATE


- | | | |
|------|---|-------|
| 44. | Rucola  | 12,50 |
| | mit Birnenstreifen, Hartkäse und hausgemachtem Dressing | |
| 46. | Griechischer Bauernsalat  | 12,00 |
| | Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven ⁶ , Peperoni ⁵ und Olivenöl | |
| 47. | Thunfischsalat | 12,00 |
| | gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven ⁶ und Peperoni ⁵ | |
| 48. | Hähnchenbrust | 14,50 |
| | geschneuzelt mit Champignons und Sesam, flambiert mit weißem Balsamico auf gemischtem Salat | |
| 267. | Lachsstreifen | 16,00 |
| | vom Grill auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing | |
| 49. | Lammfilet | 16,00 |
| | auf Rucola, dazu Tomaten, Gurken mit hausgemachtem Dressing | |
| 501. | Gyros | 13,00 |
| | auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing | |
| 502. | Calamari | 13,50 |
| | auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing | |
| 503. | Kleiner Griechischer Bauernsalat  | 7,00 |
| | Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven ⁶ , Peperoni ⁵ und Fetakäse | |
| 50. | Kleiner gemischter Salat  | 4,00 |
| 62. | Krautsalat  | 3,50 |


TRADITIONELLE VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

- | | | |
|------|---|-------|
| 121. | Gemista  | 13,90 |
| | Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern | |
| 122. | Briam  | 13,90 |
| | traditionelles Ofengemüse mit Tomaten, Olivenöl und Fetakäse, dazu Brot | |
| 315. | Kolokithokeftedes  | 15,00 |
| | vegetarische Zucchini-puffer mit Minze, Dill und Petersilie, dazu Beilage nach Wahl | |
| 504. | Melitsana Imam  | 15,00 |
| | Auberginen aus dem Ofen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Kräutern | |
| 506. | Revithokeftedes  | 15,00 |
| | „Falafel“ auf griechisch – Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie und Beilage nach Wahl | |
| 507. | Mousakas (vegan)  | 15,00 |
| | der klassische Auberginen-Kartoffelauflauf mit Linsen und veganer Béchamelsauce | |

AUS DEM OFEN

- | | | |
|------|--|-------|
| 145. | Mousakas | 15,80 |
| | der klassische Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Béchamelsauce überzogen | |

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch zubereitet

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegan zubereitet



PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

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

- | | | | | | |
|------|---|-------|------|---|-------|
| 100. | Achilles-Platte | 56,00 | 97. | Diogenes-Platte | 48,00 |
| | 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 | 58,00 |
| | Nachspeise:
zweimal gemischtes Eis | | | mit je zwei Rinderfiletsteaks,
Schweinefilets, Lammfilets, Folienkartoffeln,
Metaxasauce ¹¹ und griechischem Bauernsalat | |

SCHNITZELGERICHTE

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 14,00 |
| | dazu Pommes frites | |
| 132. | Schweineschnitzel^{2,7,8} | 14,90 |
| | 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 | 22,50 |
| | mit Kartoffeln aus dem Ofen | |
| 110. | Lammschulter mit Kritharaki | 22,50 |
| | griechische Reismudeln | |
| 111. | Lammschulter | 22,50 |
| | mit Riesenbohnen | |
| 114. | Lammschulter Stifado | 22,50 |
| | mit ganzen geschmorten Schalotten | |

GEFLÜGELGERICHTE

- | | | |
|------|---|-------|
| 141. | Hähnchenbrustfilet | 16,90 |
| | in Honig-Ingwer-Chili-Sauce mit Reis | |
| 143. | Hähnchenbrustfilet Spinat | 18,00 |
| | gefüllt mit Spinat und Fetakäse,
dazu Champignonrahmsauce und
Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten | |
| 142. | Hähnchenbrustfilet | 16,80 |
| | mit Champignonsrahmsauce
und Scheibenkartoffeln | |
| 139. | Hähnchen-Souvlaki | 17,50 |
| | gegrillter Hähnchenspieß mit Zwiebeln
und Paprika, dazu Ofengemüse | |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



SCHWEINEFILET SPEZIALITÄTEN

53. **Souvla-Feta** 24,80
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** 23,50
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
55. **Schweinefilet Spezial** 23,80
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln
51. **Paros-Teller** 22,80
Schweinemedallions mit Champignon-
rahmsauce und Scheibenkartoffeln
54. **Athener-Teller** 22,80
Schweinefilets in pikanter Sauce mit
Metaxa verfeinert und Scheibenkartoffeln
56. **Medaillons
auf mediterrane Art** 23,50
mit getrockneten Tomaten und Halloumi-
Würfeln in Rosmarinsauce, dazu Reis
509. **Schweinemedallions** 22,80
dazu Kartoffelpüree
mit getrockneten Tomaten

RINDERSTEAKS 250G

119. **Pfeffersteak** 25,90
Rindersteak mit einer pikanten Pfeffersauce^{7,8},
dazu Kartoffelgratin
120. **Rumpsteak** 25,90
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
123. **Feinschmecker-Steak** 25,90
mit Sauce bearnaise^{2,7,8}, Folienkartoffel
mit Tzatziki

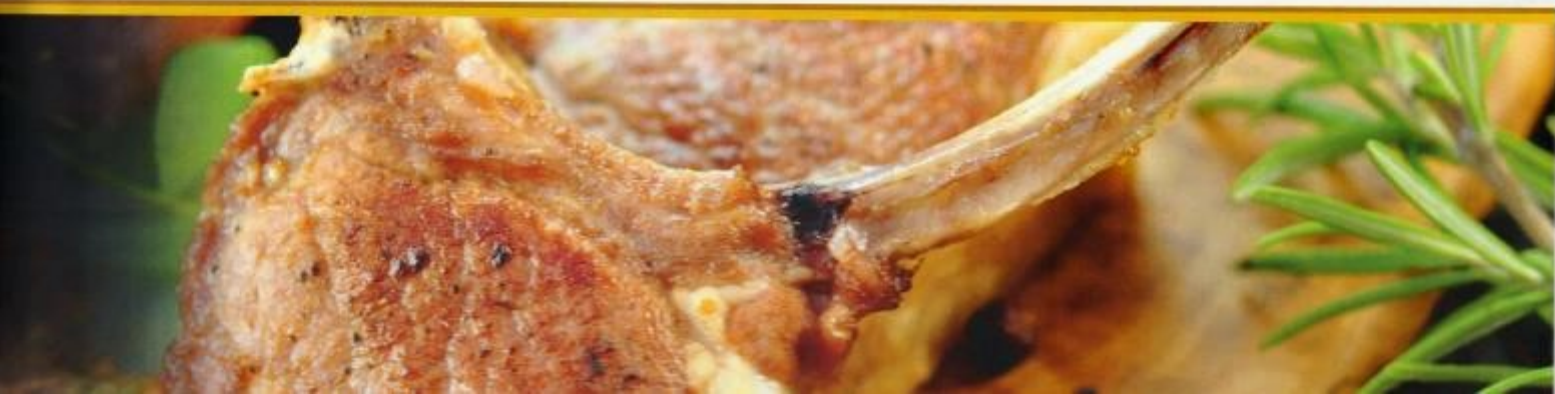
Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
einen frischen gemischten Salat

LAMM SPEZIALITÄTEN

59. **Lammfilets** 24,20
dazu Sauce bearnaise^{2,7,8} & Scheibenkartoffeln
63. **Lammfilet Spezial** 24,20
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Kartoffelgratin
67. **Lammfilet
mit mediterranem Spinat** 24,50
überbacken mit Käse, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
105. **Lammspieße** 23,90
mit Scheibenkartoffeln
106. **Lammkoteletts** 22,50
mit Riesenbohnen
108. **Lammkoteletts** 22,50
mit Kartoffeln aus dem Ofen
69. **Lammkotelett Kritharaki** 22,50
griechische Reismudeln, Tomatensauce
mit Käse überbacken

RINDERFILETSTEAKS 250G

125. **Rinderfilet** 28,90
dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin
68. **Rinderfilet
mit mediterranem Spinat** 28,90
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
57. **Feuerspieß** 28,90
zartes Fleischstück vom Rinderfilet
mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki
61. **Gourmet-Teller** 31,00
Rumpsteak, Rinderfilet, Lammfilet,
Schweinefiletspieß, Kartoffelgratin
und Sauce bearnaise^{2,7,8}
124. **Pfefferfilet** 28,90
Rinderfiletsteak mit einer pikanten
Pfeffersauce^{7,8}, dazu Folienkartoffel
mit Tzatziki
128. **Feinschmecker-Filet** 28,90
Rinderfiletsteak mit Sauce bearnaise^{2,7,8},
Folienkartoffel mit Tzatziki



VOM GRILL & PFANNE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 81. | Souvlaki | 15,90 |
| | zwei Schweinespieße mit Pommes frites | |
| 82. | Souzouki mit Käse | 15,90 |
| | Hackröllchen mit Metaxasauce ¹¹ und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 83. | Souzouki aus der Pfanne | 15,40 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |
| 84. | Bifteki | 15,50 |
| | Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse und Kräutern, dazu Pommes frites | |
| 86. | Steak vom Schweinerücken | 15,00 |
| | mit Sauce béarnaise ^{1,2A} oder Metaxasauce ¹¹ , dazu Pommes frites | |
| 87. | Rinderleber | 15,00 |
| | mit Röstzwiebeln und Pommes frites | |

VOM DREHSPIESS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 71. | Gyros I | 14,90 |
| | geschnetzeltes Schweinefleisch mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites | |
| 72. | Gyros II | 15,90 |
| | mit roten Zwiebeln und Tzatziki, dazu Pommes frites | |
| 73. | Gyros III | 16,20 |
| | in Metaxasauce ¹¹ und mit Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 58. | Gyros aus der Pfanne | 16,20 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |

GEMISCHTE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 74. | Fino-Teller | 21,80 | 88. | Kreta-Teller | 15,00 |
| | Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln | | | Gyros, Leber, Pommes frites | |
| 75. | Ouzo-Teller | 21,90 | 89. | Thessaloniki-Teller | 15,90 |
| | Souvlaki, Gyros, Steak, Souzouki, Pommes frites | | | Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes frites | |
| 76. | Bauernteller | 20,80 | 90. | Santorini-Teller | 16,90 |
| | Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Pommes frites | | | Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Pommes frites | |
| 77. | Rhodos-Teller | 21,80 | 91. | Zentauren-Teller | 16,80 |
| | Souvlaki, Souzouki, Steak, Leber, Pommes frites | | | Gyros, Souvlaki, Pommes frites | |
| 79. | Sirtaki-Teller | 21,50 | 95. | Sparta-Teller | 18,70 |
| | Souvlaki, Gyros, Souzouki, Tzatziki und Pommes frites | | | Schweinesteak, Gyros, Tzatziki, Scheibenkartoffeln | |
| 80. | Spezial-Teller | 23,80 | 96. | Corfu-Teller | 18,90 |
| | Souzouki, Schweinesteak, Lammkotelett, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Pommes frites | | | Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln | |

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	8,50	138.	Hacksteak mit Pommes frites und Salat	8,50
134.	Souvlaki mit Pommes frites und Salat	8,50	277.	Spaghetti mit Tomatensauce	8,50
135.	Hähnchenspieß mit Pommes frites und Salat	8,50	144.	Kritharaki mit Käse überbacken	8,50
500.	Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Salat	8,50			
136.	Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	8,50			

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	17,90
117.	Tagliatelle mit Lachs, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, grünem Pfeffer und Champignons	16,90
118.	Spaghetti mit Hähnchenfilet, Knoblauch, Chili und Olivenöl	15,90

SAUCE

32.	Sauce béarnaise ^{2,7,8}	3,00
33.	Champignonrahmsauce ^{7,8,11}	3,00
34.	Pfeffersauce ^{2,8}	3,00
37.	Metaxasauce ¹¹	3,00
36.	Kräuterbutter	2,20
263.	Ketchup ^{2,4,5,7,9,12} , Mayo ^{11,50% Ölgehalt} , Senf	0,40

SENIORENTELLER

99.	Seniorenteller I 2 Schweinefilets mit Scheibenkartoffeln und Salat	14,90
85.	Seniorenteller II 2 Lammfilets, Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten und Salat	16,20
65.	Seniorenteller III 1 Rinderfilet mit Scheibenkartoffeln und Salat	18,00
140.	Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse	17,50
508.	Zanderfilet mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	16,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



FRISCHER FISCH

146.	Baby-Calamari	18,00	154.	Ionion-Platte	31,00
	gebratene Calamari mit Tzatziki & Ofengemüse			Lachsfilet, Doradenfilet, Garnelen, grüne Muscheln, Calamari vom Grill auf Ofengemüse	
94.	Patagonien Baby-Calamari	18,50	155.	Doradefilet vom Grill	22,80
	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	24,80	272.	Zanderfilet	22,00
	gegrillte Garnelen, gebratene Baby-Calamari, dazu Ofengemüse			mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis	
149.	Garides	25,80	273.	Dorade Royal (Tsipoura)	23,50
	ganze gegrillte Garnelen mit Ofengemüse			vom Grill mit Ofengemüse	
150.	Garnelen Saganaki²	26,50	276.	Loup de mer	23,50
	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	23,50	275.	Sardellen	15,50
	mit Ofengemüse			knusprig gebraten mit Tzatziki und Kartoffeln aus dem Ofen	
153.	Seezunge	26,80			
	aus der Pfanne mit Ofengemüse				

BEILAGEN

30.	Folienkartoffel mit Tzatziki	3,50
39.	Gebratene Scheibekartoffeln	2,50
40.	Pommes frites	2,50
41.	Reis	2,50
42.	Broccoli	2,50
35.	Röstzwiebeln	2,50
45.	Spinat	2,50
43.	Kritharaki griechische Reismudeln	2,50
31.	Kartoffelgratin	3,80
264.	Briam mediterranes Ofengemüse	4,00

NACHSPEISEN

158.	Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne	4,30
159.	Vanilleeis	6,00
	drei Kugeln mit heißen Kirschen [?] , heißer Waldbeersauce [?] oder heißer Schokoladensauce	
162.	Griechischer Joghurt	6,00
	mit Honig und Nüssen	
163.	Mousse au Chocolat	6,00
165.	Galaktobouriko	6,00
	zimtige Grießcreme in Blätterteig mit Vanilleeis und Sahne	
164.	Panna Cotta mit Waldbeersauce [?]	4,30

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



APERITIF / COCKTAIL

208.	Hugo		6,50
209.	Aperol		6,50

LIKÖRE

217.	Amaretto	2 cl	3,70
------	----------	------	------

BIERE

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

178.	Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,70
179.	Coca Cola light ^{1,2,4}	0,2 l	2,70
508.	Coca Cola Zero ^{1,2,4}	0,2 l	2,70
520.	Vio Schorle Rhabarber	0,3 l	3,50
180.	Fanta ^{2,9}	0,2 l	2,70
181.	Spezi ^{1,2,9}	0,2 l	2,70
182.	Sprite ⁷	0,2 l	2,70
183.	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,80
281.	Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,20
184.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 0,5 l	2,70
190.	Tafelwasser ohne Kohlensäure	Fl. 1 l	5,50
185.	Tonic ³	0,2 l	2,80
510.	Ginger Ale ³	0,2 l	2,80
186.	Orangensaft	0,2 l	2,80
187.	Apfelsaft	0,2 l	2,80
188.	Vio Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,50
189.	Traubensaft	0,2 l	2,80
192.	Bitter Lemon ³	0,2 l	2,80
282.	Vio Bio Schorle Apfel	0,3 l	3,50

1=koffeinhaltig 2=mit Farbstoff 3= chininhaltig 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	4,00
194.	Metaxa*****	2 cl	4,80
195.	Metaxa 12 Sterne	2 cl	7,20

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

197.	Malteser Kreuz	2 cl	2,50
198.	Underberg	2 cl	2,50
265.	Korn	2 cl	2,50
199.	Fernet Branca	2 cl	2,50
200.	Jägermeister	2 cl	2,50
201.	Wodka	2 cl	3,50
202.	Wodka Lemon³	4 cl	6,80
203.	Asbach	2 cl	3,00
204.	Asbach Cola^{1,2}	4 cl	5,50
205.	Whisky²	4 cl	6,00
206.	Whisky Cola^{1,2}	4 cl	7,80
207.	Chivas Regal 12 years old	4 cl	8,00
211.	Ramazzotti	4 cl	5,20
212.	Baileys²	4 cl	5,20
213.	Sambuca	2 cl	3,00
214.	Bacardi-Cola^{1,2}	4 cl	6,00

APERITIFS

166.	Sherry Trocken oder halbsüß	5 cl	3,80
167.	Martini	5 cl	4,80
168.	Campari-Orange²	4 cl	5,80
169.	Ouzo	2 cl	2,40
270.	Ouzo mit Eis	4 cl	4,00
271.	Tsipouro	2 cl	3,00
176.	Tsipouro mit Eis	4 cl	4,50

HEISSE GETRÄNKE

171.	Griechischer Mocca	2,70
172.	Kaffee	2,70
173.	Cappuccino	2,80
174.	Espresso	2,60
170.	Espresso doppelt	4,00
175.	Tee	2,40
274.	Milchkaffee	3,00

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