

RESTAURANT
ACHILLES

Am Stadtgarten

Griechische und internationale Spezialitäten



OREKTIKA KALTE VORSPEISEN

| | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 29. | Knoblauchbrot mit Tomatenwürfeln und Oregano | 3,20 | 6. | Feta original griechischer Schafskäse mit Olivenöl & Oregano | 7,80 |
| 1. | Tzatziki griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill | 6,00 | 7. | Mezes Tzatziki, Taramas ² , Oktopussalat | 15,50 |
| 2. | Kalamata-Oliven⁶ & Peperoni⁵ | 5,50 | 8. | Tirokafteri Paste aus pikant zubereitetem Fetakäse | 7,90 |
| 3. | Oktopussalat in Essig und Öl marinierter Tintenfisch mit Gemüsewürfeln und Kräutern | 13,90 | 9. | Aperitif-Platte Tzatziki, Dolmadakia ⁷ , Tomaten, Gurken, Taramas ² , Peperoni ⁵ , Oliven ⁶ , Käse, Tirokafteri und Oktopussalat | 19,00 |
| 4. | Taramas² Creme aus Fischrogen, verfeinert mit Zitronensaft | 6,00 | 28. | Rote Beete auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, angemacht mit Dill-Balsamico Dressing | 6,80 |
| 5. | Dolmadakia⁷ mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki | 6,80 | | | |

WARMER VORSPEISEN

| | | | | | |
|------|---|------|------|---|-------|
| 26. | Tagessuppe | 6,50 | 22. | Gigantes gebackene weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Käse überbacken | 6,50 |
| 511. | Peperoni vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl | 6,20 | 14. | Calamarikrönchen mit fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Tomaten & hausgemachtem Dressing auf Rucolanest | 8,40 |
| 10. | Gebratene Auberginen I mit traditioneller Kräuter-Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse | 8,80 | 17. | Shrimps Saganaki² mit Fetakäse, Knoblauch und Petersilie, flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce | 12,90 |
| 11. | Gebratene Auberginen II mit Tzatziki | 8,80 | 18. | Grüne Muscheln vom Grill auf Rucola mit Estragon-Dressing | 8,90 |
| 12. | Gebratene Zucchini mit Tzatziki | 8,80 | 19. | Oktopus vom Grill mit griechischer Fava (Püree aus einer speziellen gelben Linsensorte) und karamellisierten Zwiebeln | 14,80 |
| 13. | Piperies gebratene grüne Spitzpaprika mit Kräuter-Tomatensauce | 8,20 | 20. | Gebackener Calamari mit Tzatziki | 12,00 |
| 215. | Kolokithokeftedes Zuchnipuffer mit Minze, Dill und Petersilie | 8,90 | 21. | Knoblauch-Garnelen geschälte Garnelen in Olivenöl und Knoblauch | 14,90 |
| 115. | Revithokeftedes „Falafel“ auf griechisch Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie | 8,90 | 24. | Skopelitiki Pita gebratener Blätterteig gefüllt mit Fetakäse auf Honig, Sesam & rote Pfefferkörner | 8,40 |
| 23. | Florinis eingelegte Spitzpaprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse & Kräutern, dazu Estragon-Dressing | 8,50 | 25. | Warme Vorspeisen-Platte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tzatziki | 18,90 |
| 15. | Saganaki I im Teigmantel gebackener Schafskäse | 8,90 | 102. | Mikri Pikilia für 4 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen | 36,00 |
| 16. | Saganaki II mit roten Zwiebelringen, Tomaten und Oregano in Folie gegrillter Schafskäse | 9,20 | 103. | Megali Pikilia für 6 Personen eine feine Kombination von kalten und warmen Vorspeisen | 46,00 |
| 52. | Saganaki III Kefalotiri, gebackener griech. Hartkäse | 9,50 | | | |

SALATES / SALATE

44. **Dakos**  **13,90**
Salat aus Kreta, reife Tomaten, Zwieback, schwarze Oliven, Kapern und Feta, verfeinert mit mediterranen Kräutern wie Oregano, Thymian, Basiikum, gemischt in feinem Öl
46. **Griechischer Bauernsalat**  **13,90**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven⁶, Peperoni⁵ und Olivenöl
47. **Thunfischsalat** **14,00**
gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ei, Oliven⁶ und Peperoni⁵
48. **Hähnchenbrust** **15,90**
geschneuzelt mit Champignons und Sesam, flambiert mit weißem Balsamico auf gemischtem Salat
267. **Lachsstreifen** **17,90**
vom Grill auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
49. **Lammfilet** **17,90**
auf Rucola, dazu Tomaten, Gurken mit hausgemachtem Dressing
501. **Gyros** **14,50**
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
502. **Calamari** **14,90**
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing
503. **Kleiner Griechischer Bauernsalat**  **7,90**
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven⁶, Peperoni⁵ und Fetakäse
50. **Kleiner gemischter Salat**  **4,80**
62. **Krautsalat**  **4,20**

 Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch zubereitet

TRADITIONELLE VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

121. **Gemista**   **16,90**
Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
122. **Briam**  **18,00**
traditionelles Ofengemüse mit Tomaten, Olivenöl und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl
315. **Kolokithokeftedes**  **18,00**
vegetarische Zucchini-puffer mit Minze, Dill und Petersilie, dazu Beilage nach Wahl
504. **Melitsana Imam**   **18,00**
Auberginen aus dem Ofen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Kräutern
506. **Revithokeftedes**   **18,00**
„Falafel“ auf griechisch – Kichererbsenbratlinge mit Minze, Dill und Petersilie und Beilage nach Wahl
507. **Mousakas (vegan)**   **18,00**
der klassische Auberginen-Kartoffelaufbau mit Linsen und veganer Béchamelsauce

AUS DEM OFEN

145. **Mousakas** **18,00**
der klassische Auberginen-Kartoffelaufbau mit Hackfleisch und Béchamelsauce überzogen

  Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Speisen sind vegan zubereitet



SCHWEINEFILET SPEZIALITÄTEN

53. **Souvla-Feta** 27,20
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** 26,50
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
55. **Schweinefilet Spezial** 26,90
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln
51. **Paros-Teller** 25,00
Schweinemedallions mit Champignon-
rahmsauce und Scheibenkartoffeln
54. **Athener-Teller** 25,00
Schweinefilets in pikanter Sauce mit
Metaxa verfeinert und Scheibenkartoffeln
56. **Medallions
auf mediterrane Art** 26,00
mit getrockneten Tomaten und Halloumi-
Würfeln in Rosmarinsauce, dazu Reis
509. **Schweinemedallions** 24,50
dazu Kartoffelpüree
mit getrockneten Tomaten

RINDERSTEAKS 250G

119. **Pfeffersteak** 30,90
Rindersteak mit einer pikanten Pfeffersauce^{7,8},
dazu Kartoffelgratin
120. **Rumpsteak** 30,90
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
123. **Feinschmecker-Steak** 30,90
mit Sauce béarnaise^{2,7,8}, Folienkartoffel
mit Tzatziki

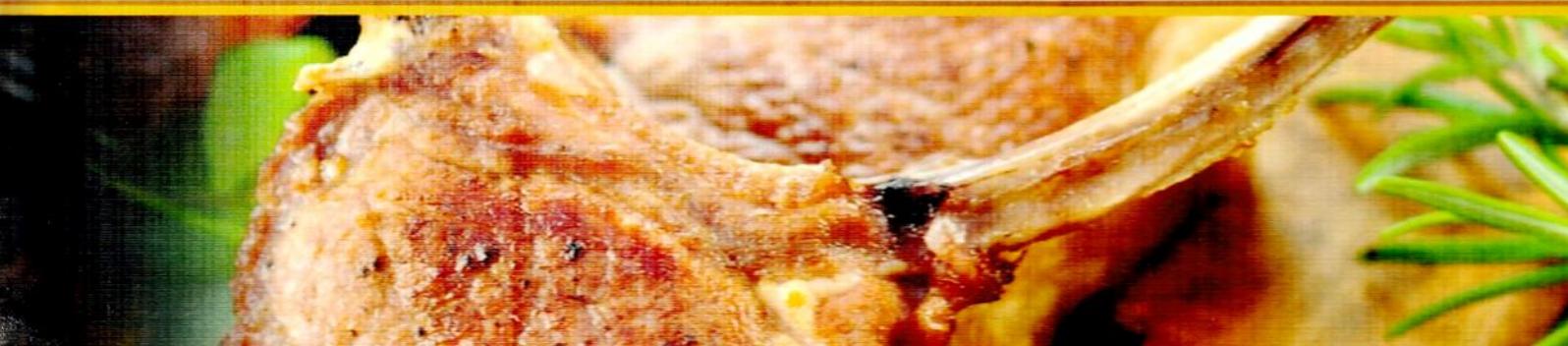
Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
einen frischen gemischten Salat

LAMM SPEZIALITÄTEN

59. **Lammfilets** 27,50
dazu Sauce béarnaise^{2,7,8} & Scheibenkartoffeln
63. **Lammfilet Spezial** 27,50
mit Pfeffersauce^{7,8} und Käse überbacken,
dazu Kartoffelgratin
67. **Lammfilet
mit mediterranem Spinat** 27,50
überbacken mit Käse, dazu Kartoffeln
aus dem Ofen
105. **Lammspieße** 26,50
mit Scheibenkartoffeln
106. **Lammkoteletts** 25,00
mit Riesenbohnen
108. **Lammkoteletts** 25,00
mit Kartoffeln aus dem Ofen
69. **Lammkotelett Kritharaki** 25,00
griechische Reismudeln, Tomatensauce
mit Käse überbacken

RINDERFILETSTEAKS 250G

125. **Rinderfilet** 33,50
dazu Kräuterbutter und Kartoffelgratin
68. **Rinderfilet
mit mediterranem Spinat** 33,50
überbacken mit Käse,
dazu Kartoffeln aus dem Ofen
57. **Feuerspieß** 33,50
zartes Fleischstück vom Rinderfilet
mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Folienkartoffel mit Tzatziki
61. **Gourmet-Teller** 37,50
Rumpsteak, Rinderfilet, Lammfilet,
Schweinefiletspieß, Kartoffelgratin
und Sauce béarnaise^{2,7,8}
124. **Pfefferfilet** 33,90
Rinderfiletsteak mit einer pikanten
Pfeffersauce^{7,8}, dazu Folienkartoffel
mit Tzatziki
128. **Feinschmecker-Filet** 33,90
Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise^{2,7,8},
Folienkartoffel mit Tzatziki



VOM GRILL & PFANNE

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 81. | Souvlaki | 18,00 |
| | zwei Schweinespieße mit Pommes frites | |
| 82. | Souzouki mit Käse | 18,50 |
| | Hackröllchen mit Metaxasauce ¹¹ und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 83. | Souzouki aus der Pfanne | 17,00 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |
| 84. | Bifteki | 18,00 |
| | Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse und Kräutern, dazu Pommes frites | |
| 86. | Steak vom Schweinerücken | 17,50 |
| | mit Sauce béarnaise ^{2,7,8} oder Metaxasauce ¹¹ , dazu Pommes frites | |
| 87. | Rinderleber | 16,90 |
| | mit Röstzwiebeln und Pommes frites | |

VOM DREHSPIESS

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 71. | Gyros I | 18,00 |
| | geschnetzeltes Schweinefleisch mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites | |
| 72. | Gyros II | 18,90 |
| | mit roten Zwiebeln und Tzatziki, dazu Pommes frites | |
| 73. | Gyros III | 18,90 |
| | in Metaxasauce ¹¹ und mit Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 58. | Gyros aus der Pfanne | 18,50 |
| | verfeinert mit Metaxasauce ¹¹ , dazu Scheibenkartoffeln | |

GEMISCHTE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- | | | | | | |
|-----|---|--------------|-----|---|--------------|
| 74. | Fino-Teller | 24,50 | 88. | Kreta-Teller | 18,00 |
| | Schweinefiletsteak, Gyros, Bifteki, Tzatziki und Scheibenkartoffeln | | | Gyros, Leber, Pommes frites | |
| 75. | Ouzo-Teller | 24,50 | 89. | Thessaloniki-Teller | 18,00 |
| | Souvlaki, Gyros, Steak, Souzouki, Pommes frites | | | Gyros, Schweinesteak, dazu Pommes frites | |
| 76. | Bauernteller | 24,00 | 90. | Santorini-Teller | 18,90 |
| | Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Pommes frites | | | Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Pommes frites | |
| 77. | Rhodos-Teller | 24,00 | 91. | Zentauren-Teller | 18,50 |
| | Souvlaki, Souzouki, Steak, Leber, Pommes frites | | | Gyros, Souvlaki, Pommes frites | |
| 79. | Sirtaki-Teller | 24,50 | 95. | Sparta-Teller | 21,50 |
| | Souvlaki, Gyros, Souzouki, Tzatziki und Pommes frites | | | Schweinefiletsteak, Gyros, Tzatziki, Scheibenkartoffeln | |
| 80. | Spezial-Teller | 27,50 | 96. | Corfu-Teller | 21,50 |
| | 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 | 60,00 | 97. | Diogenes-Platte | 52,00 |
| | 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 | 64,00 |
| | Nachspeise: zweimal gemischtes Eis | | | mit je zwei Rinderfiletsteaks, Schweinefilets, Lammfilets, Folienkartoffeln, Metaxasauce ¹¹ und griechischem Bauernsalat | |

SCHNITZELGERICHTE

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 16,00 |
| | dazu Pommes frites | |
| 132. | Schweineschnitzel^{2,7,8} | 17,50 |
| | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites | |
| 505. | Hähnchenschnitzel | 17,50 |
| | mit Champignonrahmsauce & Pommes frites | |

LAMM AUS DEM SCHMORTOPF

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

- | | | |
|------|------------------------------------|-------|
| 109. | Lammschulter | 25,50 |
| | mit Kartoffeln aus dem Ofen | |
| 110. | Lammschulter mit Kritharaki | 25,50 |
| | griechische Reisnudeln | |
| 111. | Lammschulter | 25,50 |
| | mit Riesenbohnen | |
| 114. | Lammschulter Stifado | 25,50 |
| | mit ganzen geschmorten Schalotten | |

GEFLÜGELGERICHTE

- | | | |
|------|---|-------|
| 141. | Hähnchenbrustfilet | 18,90 |
| | in Honig-Ingwer-Chili-Sauce mit Reis | |
| 143. | Hähnchenbrustfilet Spinat | 19,50 |
| | gefüllt mit Spinat und Fetakäse, dazu Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten | |
| 142. | Hähnchenbrustfilet | 18,90 |
| | mit Champignonsrahmsauce und Scheibenkartoffeln | |
| 139. | Hähnchen-Souvlaki | 19,90 |
| | 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 | 9,50 |
| 134. | Souvlaki mit Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 135. | Hähnchenspieß mit Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 500. | Hähnchenschnitzel mit Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 136. | Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat | 9,50 |

| | | |
|------|---|------|
| 138. | Hacksteak mit Pommes frites und Salat | 9,50 |
| 277. | Spaghetti mit Tomatensauce | 9,50 |
| 144. | Kritharaki mit Käse überbacken | 9,50 |

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 | 21,50 |
| 117. | Tagliatelle mit Lachs, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, grünem Pfeffer und Champignons | 19,90 |
| 118. | Spaghetti mit Hähnchenfilet, Knoblauch, Chili und Olivenöl | 19,50 |

SAUCE

| | | |
|------|---|------|
| 32. | Sauce béarnaise ^{2,7,8} | 4,00 |
| 33. | Champignonrahmsauce ^{7,8,11} | 4,00 |
| 34. | Pfeffersauce ^{2,8} | 4,00 |
| 37. | Metaxasauce ¹¹ | 4,00 |
| 36. | Kräuterbutter | 4,00 |
| 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 | 17,00 |
| 85. | Seniorenteller II 2 Lammfilets, Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten und Salat | 19,00 |
| 65. | Seniorenteller III 1 Rinderfilet mit Scheibenkartoffeln und Salat | 19,50 |
| 140. | Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse | 19,50 |
| 508. | Zanderfilet mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis | 19,50 |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



FRISCHER FISCH

| | | | | | |
|------|---|--------------|------|--|--------------|
| 146. | Baby-Calamari | 21,50 | 154. | Ionion-Platte | 38,00 |
| | gebratene Calamari mit Tzatziki & Ofengemüse | | | Lachsfilet, Doradenfilet, Garnelen, grüne Muscheln, Calamari vom Grill auf Ofengemüse | |
| 94. | Patagonien Baby-Calamari | 21,50 | 155. | Doradefilet vom Grill | 25,80 |
| | 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 | 27,50 | 272. | Zanderfilet | 26,80 |
| | gegrillte Garnelen, gebratene Baby-Calamari, dazu Ofengemüse | | | mit Tomaten-Thymian-Sauce und Reis | |
| 149. | Garides | 28,50 | 273. | Dorade Royal (Tsipoura) | 28,50 |
| | ganze gegrillte Garnelen mit Ofengemüse | | | vom Grill mit Ofengemüse | |
| 150. | Garnelen Saganaki² | 29,50 | 276. | Loup de mer | 28,60 |
| | 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 | 27,00 | 275. | Sardellen | 17,60 |
| | mit Ofengemüse | | | knusprig gebraten mit Tzatziki und Kartoffeln aus dem Ofen | |
| 153. | Seezunge | 32,50 | | | |
| | aus der Pfanne mit Ofengemüse | | | | |

BEILAGEN

| | | |
|------|--|-------------|
| 30. | Folienkartoffel mit Tzatziki | 4,50 |
| 39. | Gebratene Scheibenkartoffeln | 3,80 |
| 40. | Pommes frites | 3,80 |
| 41. | Reis | 3,50 |
| 42. | Broccoli | 4,00 |
| 35. | Röstzwiebeln | 3,50 |
| 45. | Spinat | 4,00 |
| 43. | Kritharaki griechische Reismudeln | 4,00 |
| 31. | Kartoffelgratin | 4,90 |
| 264. | Briam mediterranes Ofengemüse | 4,90 |

NACHSPEISEN

| | | |
|------|---|-------------|
| 158. | Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne | 4,80 |
| 159. | Vanilleeis | 7,20 |
| | drei Kugeln mit heißen Kirschen ⁷ , heißer Waldbeersauce ⁷ oder heißer Schokoladensauce | |
| 162. | Griechischer Joghurt | 6,80 |
| | mit Honig und Nüssen | |
| 163. | Mousse au Chocolat | 6,80 |
| 165. | Galaktobouriko | 6,80 |
| | zimtige Grießcreme in Blätterteig mit Vanilleeis und Sahne | |
| 164. | Panna Cotta mit Waldbeersauce ⁷ | 5,80 |

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen gemischten Salat



APERITIF / COCKTAIL

| | | | |
|------|---------------|--|-------------|
| 208. | Hugo | | 7,50 |
| 209. | Aperol | | 7,50 |

LIKÖRE

| | | | |
|------|-----------------|------|-------------|
| 217. | Amaretto | 2 cl | 4,50 |
|------|-----------------|------|-------------|

BIERE

| | | | |
|------|--|--------|-------------|
| 218. | Alt | 0,25 l | 3,20 |
| 219. | Alt | 0,4 l | 4,60 |
| 220. | Pils | 0,25 l | 3,20 |
| 221. | 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 | 3,00 |
| 179. | Coca Cola light^{1,2,4} | 0,2 l | 3,00 |
| 508. | Coca Cola Zero^{1,2,4} | 0,2 l | 3,00 |
| 520. | Vio Schorle Rhabarber | 0,3 l | 3,00 |
| 180. | Fanta^{2,9} | 0,2 l | 3,00 |
| 181. | Spezi^{1,2,9} | 0,2 l | 3,00 |
| 182. | Sprite⁷ | 0,2 l | 3,00 |
| 183. | Mineralwasser | Fl. 0,25 l | 3,00 |
| 281. | Mineralwasser | Fl. 0,75 l | 6,50 |
| 184. | Tafelwasser ohne Kohlensäure | Fl. 0,25 l | 2,50 |
| 190. | Tafelwasser ohne Kohlensäure | Fl. 0,7 l | 5,50 |
| 185. | Tonic³ | 0,2 l | 3,20 |
| 510. | Ginger Ale³ | 0,2 l | 3,20 |
| 186. | Orangensaft | 0,2 l | 3,20 |
| 187. | Apfelsaft | 0,2 l | 3,20 |
| 188. | Vio Schorle Johannisbeere | 0,3 l | 3,50 |
| 189. | Traubensaft | 0,2 l | 3,50 |
| 192. | Bitter Lemon³ | 0,2 l | 3,20 |
| 282. | Vio Bio Schorle Apfel | 0,3 l | 3,50 |

1=koffeinhaltig 2=mit Farbstoff 3= chinihaltig 4= mit Süßstoff Aspartam & Phenylalanininhaltig 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 | 4,80 |
| 194. | Metaxa***** | 2 cl | 5,80 |
| 195. | Metaxa 12 Sterne | 2 cl | 7,90 |

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

| | | | |
|------|------------------------------|------|-------|
| 197. | Malteser Kreuz | 2 cl | 3,00 |
| 198. | Underberg | 2 cl | 3,00 |
| 265. | Korn | 2 cl | 3,00 |
| 199. | Fernet Branca | 2 cl | 3,00 |
| 200. | Jägermeister | 2 cl | 3,00 |
| 201. | Wodka | 2 cl | 4,00 |
| 202. | Wodka Lemon ³ | 4 cl | 7,80 |
| 203. | Asbach | 2 cl | 3,80 |
| 204. | Asbach Cola ^{1,2} | 4 cl | 6,50 |
| 205. | Whisky ² | 4 cl | 6,90 |
| 206. | Whisky Cola ^{1,2} | 4 cl | 8,90 |
| 207. | Chivas Regal 12 years old | 4 cl | 10,50 |
| 211. | Ramazotti | 4 cl | 5,80 |
| 212. | Baileys ² | 4 cl | 5,80 |
| 213. | Sambuca | 2 cl | 3,80 |
| 214. | Bacardi-Cola ^{1,2} | 4 cl | 7,20 |

APERITIFS

| | | | |
|------|--------------------------------|------|------|
| 166. | Sherry Trocken oder halbsüß | 5 cl | 3,80 |
| 167. | Martini | 5 cl | 5,20 |
| 168. | Campari-Orange ² | 4 cl | 6,80 |
| 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 |

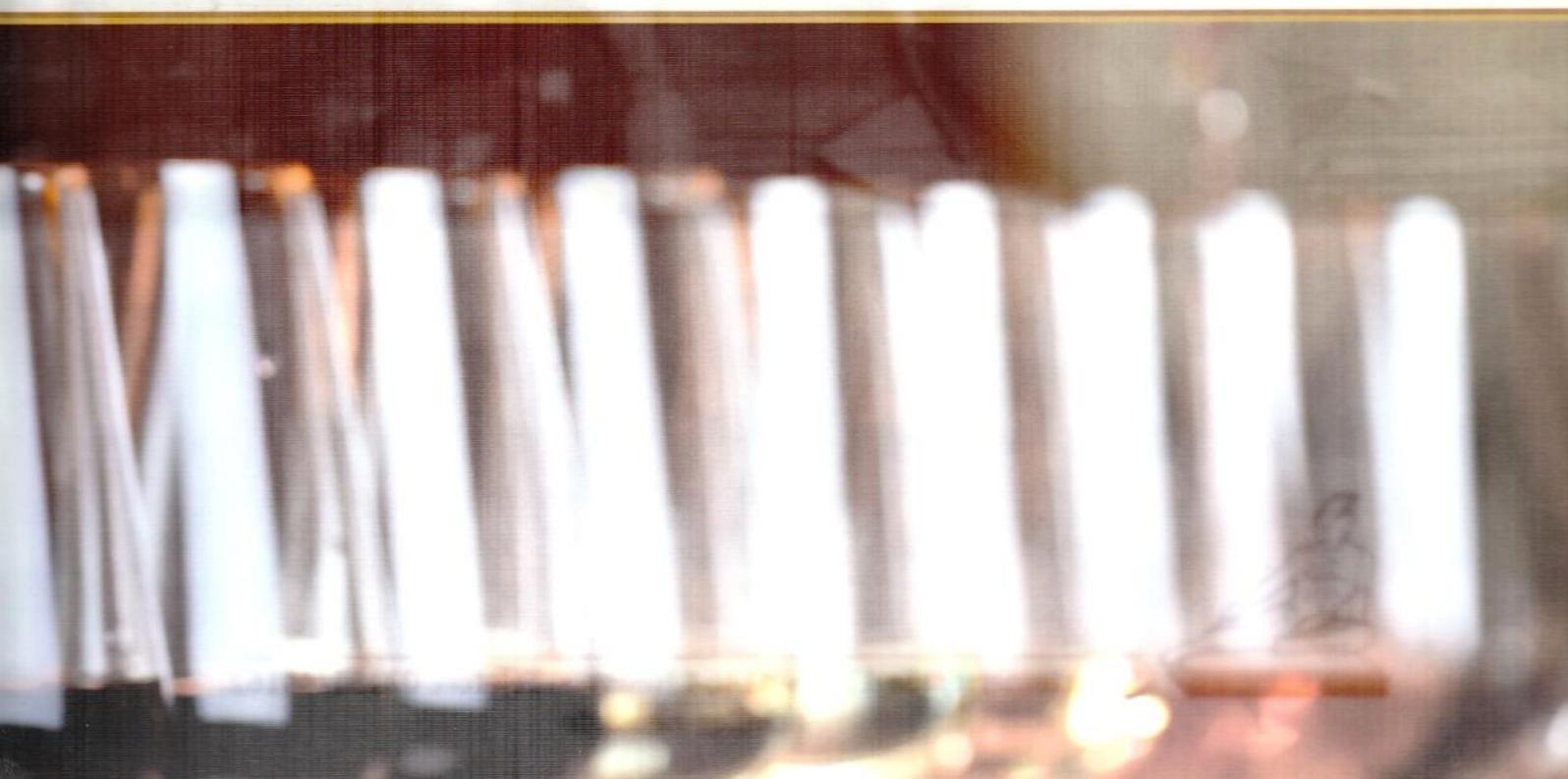
HEISSE GETRÄNKE

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

SEKT

| | | | |
|------|--------------|--------|-------|
| 225. | Mumm Piccolo | 0,2 l | 10,50 |
| 226. | Mumm | 0,75 l | 30,50 |

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