

Achilleon

GRIECHISCHES RESTAURANT

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Achilleon!
Familie Symeonidis freut
sich über Ihren Besuch
und möchte Ihnen typisch
griechische Spezialitäten
und beste griechische
Weine servieren.*

*Guten Appetit!
Kali Orexi!*



Öffnungszeiten: Montags bis Samstags 17:00- 24:00 Uhr
Sonn und Feiertags 12:00- 24:00 Uhr

Dorade Royal

gegrillt, mit Gemüse,
Salat und Beilagen

Euro 17,50



Der Küchenchef empfiehlt

Gyros und mit Feta gefülltes Bifteki,
dazu Salat und Beilage nach Wahl
Euro 14,90

Lammfilet mit Spinat auf Sahne,
dazu Salat und Beilage nach Wahl
Euro 19,90

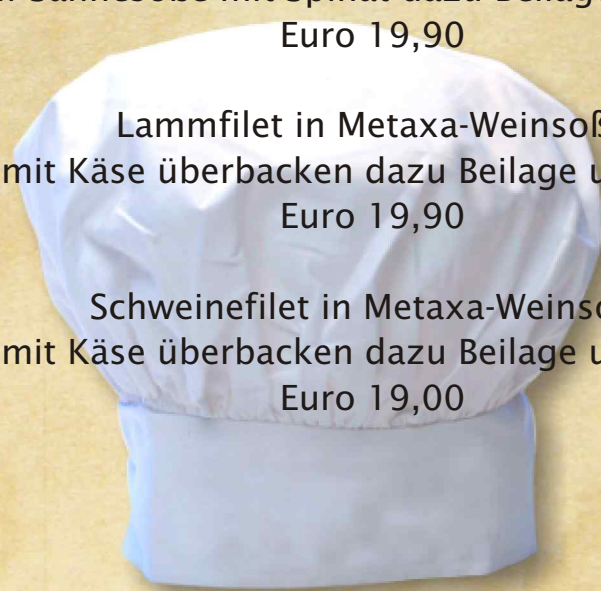
Doradenfilet mit Kartoffeln
und Gemüse, dazu Salat
Euro 16,90

Gyros und Hähnchenbrustfilet
mit Beilage, dazu Salat
Euro 15,50

Lammfilet gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat
auf Sahneseiße mit Spinat dazu Beilage und Salat
Euro 19,90

Lammfilet in Metaxa-Weinsoße
mit Käse überbacken dazu Beilage und Salat
Euro 19,90

Schweinefilet in Metaxa-Weinsoße
mit Käse überbacken dazu Beilage und Salat
Euro 19,00



Das besonders leckere Gericht

Lammfilet oder Rumpsteak in Pfeffersoße
mit Folienkartoffel und Salat
Euro 19,90

Gyros in Sahnesoße mit Käse überbacken,
Beilage und Salat
Euro 15,20

Schweinefiletmedaillons mit Feigen und Rosinen
in Honigsoße, Kartoffeln und Salat
Euro 16,50

Putenfilet in Sahesoße
mit Salat und Beilage
Euro 14,90



Suppen

1. Bohnensuppe	5,50
2. Tomatensuppe	5,50
3. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,50
4. Hühnersuppe	5,50
5. Gulaschsuppe	5,50

Kalte Vorspeisen

Chtipiti, Schafskäsepüre (scharf)	5,90
6. Tzatziki	4,90
7. Tarama	5,50
8. Tzatziki und Tarama	5,50
9. Dolmadakia (Weinblätter mit Reis gefüllt)	7,50
10. Oliven	5,50
11. Peperoni	5,90
12. Oliven und Peperoni	6,50
13. Achilleons Vorspeise (Von jedem etwas)	13,00
14. Kalamarisalat	8,50
15. Dicke Bohnen Salat	6,00
16. Bauernsalat	10,50
17. Thunfischsalat	10,50
Oktopus-Salat eingelegt in Essig und Öl	9,50



Warme Vorspeisen

Sardeles, gebratene Sardinen mit Tzatziki	7,90
Schrimps paniert, 6 Stück mit Tzatziki	8,90
Peperoni mild, gegrillt, mit Tzatziki	7,50
Hackbällchen in Tomatensauce	7,90
20. Saganaki (panierter Schafskäse)	8,50
21. Feta Grill (gegrillter Schafskäse)	8,50
22. Gebratene Kalamaris mit Tzatziki	8,50
23. Gigantes (große Bohnen)	7,90
24. Pikilia (Zucchini, Auberginen und Tzatziki)	8,50
25. Champignons in Sahnesoße, mit Käse überbacken	9,50
26. Champignons in Sahnesoße, mit Schafskäse	9,50
27. Broccoli in Sahnesoße, mit Käse überbacken	9,50
28. Griechische Knoblauchwurst	8,50
Honig-Ziegenkäse paniert mit Sesam dazu Tzatziki	8,50
29. Vier Garnelen, aus der Pfanne mit Metaxa Weinsoße	10,90

Spezielle Gerichte aus der griechischen Heimat

Aus dem Ofen

“Güwetsi”, griechische Nudeln (Kriitharaki),
Rindfleisch und Salat 14,50

Aus der Pfanne

Schweinefilet mit Paprika-Zwiebel-Soße, Salat, Beilage 16,90

Lammfilet mit Paprika-Soße, Brokkoli, Salat, Beilage

“Die Sonne Griechenlands geht auf!” 19,50

“Diabolo-Teller” Lammfilet, dreierlei Paprika,
Kartoffel und grüne Bohnen 19,50

Gyros spezial mit Pilzen und Zwiebeln 14,50
dazu Beilage und Salat

Vom Grill

“Thessaloniki-Teller” Gyros, Leber, Salat und Beilage 14,10

“Rhodos-Teller” 2 Hacksteaks, Gyros, Salat und Beilage 14,10

Schweinefilet mit Zwiebeln, Champignons,
Salat und Beilage 15,90

Schweinefilet mit Käse überbacken, Salat und Beilage 15,00

Ganz neu und sehr lecker!

Rumpsteak in Gorgonzola-Soße mit Salat und Beilage 20,50

“Akropolis-Teller” Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak,
Lammfilet und zwei Garnelen, Salat und Beilage 22,50

“Kleftiko” Hähnchenfilet in Folie mit Tomaten
und Peperoni, Salat und Beilage 14,50

“Kreta-Teller” Souvlaki, Bifteki, Salat und Beilage 14,50

Gyros und Brokkoli in Sahne-Soße 15,50
mit Käse überbacken dazu Salat und Beilage

Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Peperoni
und Tomaten dazu Salat und Beilage 16,50

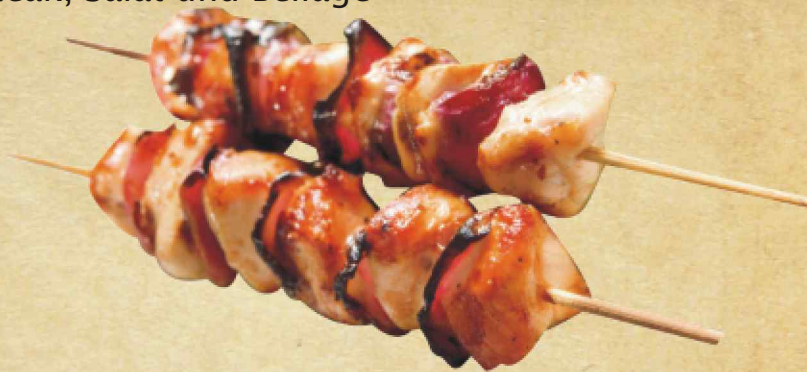
Lammfilet in Gorgonzolasoße, Salat und Beilage 19,90

Hähnchenfilet und Brokkoli in Sahnesoße 15,50
mit Käse überbacken dazu Beilage und Salat



Spezialitäten von Grill

30. Gyros mit Salat und Beilage	12,60
31. Souvlaki, zwei Fleischspieße, Salat und Beilage	13,60
32. Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Salat und Beilage	13,90
33. Bifteki mit Käse überbacken, Salat und Beilage	13,90
34. Paidakia, fünf Lammkoteletts, Salat und Beilage	16,90
35. Lammsouvlaki, zwei Lammspieße, Salat und Beilage	18,50
36. Leber mit Champignons und Zwiebeln, Salat und Beilage	14,50
37. Leber mit Salat und Beilage	13,50
38. Lammfilet mit Salat und Beilage	18,50
39. Rumpsteak (c.a. 230-240gr) mit Champignons und Zwiebeln, Salat und Beilage	19,90
40. Schweinefilet mit Salat und Beilage	14,50
41. Hähnchenbrust mit Broccoli, Salat und Beilage	13,90
42. Putensteak mit Salat und Beilage	14,10
43. Schweinesteak mit Ananas und Käse überbacken, Salat und Beilage	14,10
44. Bauernspieß, Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak, Salat und Beilage	19,50



Gemischte Platten

46. "Evateller", Gyros, Souvlaki, Salat und Beilage	14,90
47. "Mariateller", Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Souzoukakia, Salat und Beilage	16,90
48. "Athanasiateller", Gyros, Schweinesteak, Lammfilet, Salat und Beilage	16,50
49. "Faniteller", Gyros, Lammsteak, Leber, Souzoukakia, Salat und Beilage	16,90
50. "Koulateller", Gyros, Lammsouvlaki, Lammkotelett, Salat und Beilage	17,50
51. "Vasiliteller", Lammfilet, Lammsouvlaki, Lammsteak, Lammkotelett, Salat und Beilage	19,00
52. "Giorgoteller", Gyros, Schweinefilet, Lammsteak, Salat und Beilage	16,90

Grillplatten für 2 Personen

- | | |
|--|-------|
| 52a. "Zeusplatte", 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts,
2 Souzoukakia, 2 Leber, Gyros, Salat und Beilage | 36,00 |
| 52b. "Athenaplatte", 2 Lammsouvlaki, 2 Lammsteaks,
2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, Salat und Beilage | 37,00 |

Überbackene Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 53. Gyros in Metaxa-Weinsoße, mit Käse überbacken,
Salat und Beilage | 15,50 |
| 54. Gyros und Souvlaki in Metaxa-Weinsoße,
mit Käse überbacken, Salat und Beilage | 15,90 |
| 56. Lammfilet in Sahnesoße, Broccoli,
mit Käse überbacken, Salat und Beilage | 19,90 |

Leckerer aus der Pfanne

- | | |
|--|-------|
| 57. Lammfilet mit Zwiebeln, Champignons
und Paprika in Sahnesoße, Salat und Beilage | 19,50 |
| 59. Schweinefilet mit Zwiebeln, Champignons
und Paprika in Sahnesoße, Salat und Beilage | 16,50 |
| 60. Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Champignons
und Paprika Sahnesoße, Salat und Beilage | 15,50 |
| 61. Leber mit Zwiebeln und Paprika in Weinsoße,
Salat und Beilage | 15,50 |



Fischspezialitäten

63. Kalamaris mit Salat und Beilage	15,00
64. Forelle gegrillt mit Salat und Beilage	15,00
65. Lachsfilet mit Salat und Beilage	15,50
66. Sardinen mit Salat und Beilage	14,50
67. Zanderfilet, leicht paniert, Salat und Beilage	17,90
68. Garnelen gegrillt mit Salat und Beilage	17,50
69. Garnelen in Metaxa-Knoblauch-Weinsoße aus der Pfanne, Salat und Beilage	17,50
70. Garnelen in Tomaten-Knoblauchsoße, Salat und Beilage	17,50
71. Garnelen in Sahneseße mit Salat und Beilage	17,50
72. "Fischplatte für zwei Personen", Zanderfilet, Kalamaris, Sardinen, Garnelen, Lachsfilet, Salat und Beilage	38,00



Das Beste aus dem Backofen

73. Mousaka, Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch-füllung dazu Salat	15,00
74. Lammkeule mit Zwiebeln dazu Salat	15,50
75. Lammkeule mit dicken Bohnen dazu Salat	15,50
76. Lammkeule mit grünen Bohnen dazu Salat	15,50
77. Lammkeule mit Auberginen dazu Salat	15,50
78. Lammkeule mit Okraschoten dazu Salat	15,50
79. Stifado, Rindfleisch mit Zwiebeln dazu Salat	14,60
80. Plaki, Rindfleisch mit dicken Bohnen, Salat	14,60
81. Kokinisto, Rindfleisch mit grünen Bohnen, Salat	14,60
82. Kokinisto, Rindfleisch mit Okraschoten, Salat	14,60
83. Kokinisto, Rindfleisch mit Auberginen, Salat	14,60



Für unsere kleinen Gäste

84. "Mickey Mouse", Souvlaki, Pommes Frites, Salat	7,50
85. "Tom und Jerry", Gyros mit Pommes Frites, Salat	7,50
86. "Aladin", Hacksteak mit Pommes Frites, Salat	7,50

Beilagen

87. Pommes Frites	3,00
88. Reis	3,00
89. Röstkartoffeln	3,50
90. Folienkartoffel	5,00

Desserts

91. Gemischtes Eis	5,50
92. Gemischtes Eis mit Sahne	6,00
93. Gemischtes Eis mit Sahne und Früchten	6,50
94. Eis mit heißer Himbeersoße	6,90
95. Halwa mit Eis	6,90
96. Joghurt mit Nüssen und Honig	6,50
Pasta cookies mit eis (Kleines Törtchen mit oreo Kekse)	7,50

Warme Getränke

Latte Machiato	4,00
Kaffee	2,80
Griechischer Mokka	2,80
Tee	2,50
Cappucino	3,50
Espresso	3,00
Weingrog	6,50
Rumgrog	6,50



Biere vom Fass

Holsten	0,3 l	3,70
Holsten	0,4 l	4,20
Ducksteiner	0,3 l	3,80
Ducksteiner	0,5 l	5,20
Alsterwasser	0,3 l	3,70
Alsterwasser	0,4 l	4,20

Flaschenbiere

Weizenbier	0,5 l	5,00
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,90
Malzbier	0,3 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Cola ^(1,2)	0,2 l	2,80
Cola ^(1,2)	0,4 l	4,30
Cola Zero ^(1,2)	0,4 l	4,30
Fanta	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Mineralwasser	0,2 l	2,50
Spezi ^(1,2)	0,2 l	2,80
Spezi ^(1,2)	0,4 l	4,30
Orangensaft	0,2 l	3,20
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Kirschsaft	0,2 l	3,20
Tomatensaft	0,2 l	3,20
Bananensaft	0,2 l	3,20
Kiba (Kirsch-Bananen-Mix)	0,2 l	3,90
Apfelschorle	0,2 l	2,80
Apfelschorle	0,4 l	4,30
Tonic Water	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Bitter Lemon	0,2 l	3,50



Offene Weine

Weiß

Apelia, trocken	0,25 l	5,00	0,5 l	9,00
Retsina, geharzt	0,25 l	5,00	0,5 l	9,00
Imiglikos, halbsüß	0,25 l	5,00	0,5 l	9,00
Makedonikos, halbtrocken	0,25 l	5,00	0,5 l	9,00
Samos, Likörwein	0,25 l	6,00	0,5 l	11,00
Chardonnay	0,25 l	6,50	0,5 l	12,00

Rot

Nausa, trocken	0,25 l	5,50	0,5 l	9,50
Imiglikos, halbsüß	0,25 l	5,50	0,5 l	9,50
Makedonikos, halbtrocken	0,25 l	5,50	0,5 l	9,50
Rose, trocken	0,25 l	5,50	0,5 l	9,50
Mavrodaphne, Likörwein	0,25 l	6,00	0,5 l	11,00
Cabernet Sauvignon	0,25 l	6,50	0,5 l	12,00

Flaschenweine 0,7 Liter

Weiß

Imiglikos, halbsüß	16,00
Makedonikos, halbtrocken	16,00
Retsina, geharzt	16,00

Rot

Imiglikos, halbsüß	18,00
Makedonikos, halbtrocken	18,00



Spirituosen

Whiskey	2 cl	4,00
Wodka	2 cl	4,00
Campari	2 cl	4,00
Bacardi	2 cl	4,00
Martini	5 cl	6,00
Sherry	5 cl	6,00
Korn	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Metaxa*****	4 cl	6,00
Metaxa*****	4 cl	7,00
Metaxa, 40 Jahre	4 cl	12,50
Amaretto	4 cl	3,50
Bayleys ⁽²⁾	4 cl	5,00
Longdrinks		7,00



1.koffeinhaltig | 2.Farbstoff

Zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen fragen Sie bitte unser Fachpersonal