





Wir, die Familie Raptis, sind seit über 30 Jahren in Schwanheim an der Bergstraße zu Hause. Ursprünglich kommen wir aus dem Norden Griechenlands, dem wunderschönen Kastoria. Um ein Stück Heimat zu Ihnen zu bringen, heißen wir Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und wünschen Ihnen **KALI OREKSI**.



## Aperitifs

Ouzo 2cl 2.5

Ouzo auf Eis 4cl 3.9

Aperol Spritz 6.5

Lillet Wild Berry 6.5

Campari Orange / Soda 5.5

Martini Bianco 5.5

Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water 9

Valdo Prosecco trocken Flasche 0.75l 24.5

Glas Prosecco 0.1l 4.2

Follow us on Facebook & Instagram

Homepage: [akropolis-schwanheim.de](http://akropolis-schwanheim.de)



## Vorspeiseplatten

Akropolis Vorspeisenplatte (A,C,D,G) 70

Für 4. Personen

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| -Black Tiger Garnelen      | -Schafskäse in Alufolie |
| -Calamari                  | -Saganaki paniert       |
| -Fischsalat                | -Gigantes               |
| -gegrillter Fisch          | -Dolmadakia             |
| -gegrillter Garnelenspiess | -gebratenes Gemüse      |
| -gegrillte Peperoni        | -dazu verschiedene Dips |

**Zu dieser Platte reichen wir Ihnen  
hausgemachtes Pizzabrot.**

Pikilia 29.5

gemischte griechische Vorspeisenplatte (warm-kalt)  
u.a. Tzatziki, Tarama, Fetacreme, Auberginencreme, Feta, Oliven,  
Dolmadakia, Gigantes, Fischsalat, gegrillter Peperonispieß, paniertes Schafkäse (A,C,D,G)

Ortef 14.9

kalte griechische Vorspeisenplatte  
(Tzatziki, Tarama, Fetacreme, Auberginencreme, Feta, Oliven,  
Dolmadakia, Gigantes, Fischsalat) (A,C,D,G)

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen  
hausgemachte Brotstangen.**



## Vorspeisen

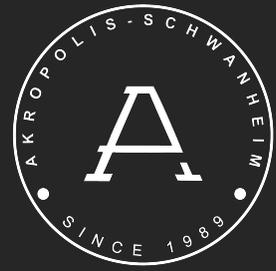
### Kalte Mezedes

- Elies Kalamata Oliven 5.5
- Burrata mit Cherrytomaten, Rucola (G,) 9.5
- Dakos Tomaten, Oliven, Feta, Kapern auf kretisches Paksimadi Brot (A,C,G) 9.5
- Tzatziki Joghurtspezialität mit frischem Knoblauch (G) 6.5
- Melitzanosalata Auberginencreme (G) 6.5
- Chtipiti pikante Schafskäsecreme (G) 6.5
- Taramosalata Kaviarcremespezialität (D) 6.5
- Dolmadakia reisgefüllte Weinblätter 7.5

### Warme Mezedes

- Hausgemachtes Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano (A,G) 6
- Peperonispieß gegrillt mit Knoblauchsoße 7.5
- Weinbergschnecken in Sahnesoße mit Kräuterbutter (G,) 8.5
- Gigantes Riesenbohnen, überbacken mit Schafskäse (G,) 8.5
- Garnelenspiess gegrillt mit Knoblauchsoße auf Salat 9.5
- Saganaki paniierter Schafskäse (A,C,G) 9.5
- Kefalotyri Saganaki griechische Käse Spezialität (A,C,G) 10.5
- Feta – Pfännchen mit Tomatensoße, Knoblauch, Kräuterbutter und Peperoni (G,) 10.5
- Feta mit Sesam und Honig in Blätterteig ummantelter Schafskäse (A,G,N,) 11.5

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen  
hausgemachte Brotstangen.**



## Salate

**Choriatiki mit Feta „Griechischer Bauernsalat“ 13.5**  
u.a Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta, Ei  
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c)

**Halloumi Salat 14.5**  
gegrillter Halloumi Käse auf Salat mit Rucola und Avocado  
angemacht mit Olivenöl und Balsamico (c)

**Puten Salat 14.9**  
gemischter Salat mit Putenbruststreifen  
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c)

**Fisch Salat 16.5**  
frischer Fischsalat auf gemischtem Salat  
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (b,d,L)

**Zu allen Salaten reichen wir Ihnen  
hausgemachte Brotstangen.**

## Beilagensalate

**Kraut Salat 5.5**  
garniert mit Schafskäse, Oliven, // angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)

**Bunter Beilagen Salat 5.5**  
angemacht mit Joghurtdressing // wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)



## Griechische Spezialitäten

Gyros mit Tzatziki 17.5  
Hausgemacht vom Drehspieß (A,G)

Gyros mit Käse überbacken 18.5  
mit Edamer-Käse überbacken und weißweinsahnesoße (A,C,G)

Soutzoukakia 16.5  
griechische Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Röstzwiebeln (A,C,g)

Bifteki 17.5  
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Tzatziki (A,C,g)

Souvlakia 16.5  
zwei Fleischspieße mit Tzatziki (A,C,g)

Parthenon - Grillteller für 1. Person 20.5  
Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Saganaki, Tzatziki (A,C,G)

Grillplatte Für 2. Personen 41

Delphi - Grillteller für 1. Person 20.5  
Gyros, Soutzoukaki, Schweinesteak, gegr. Peperoni, Tzatziki (A,C,G)

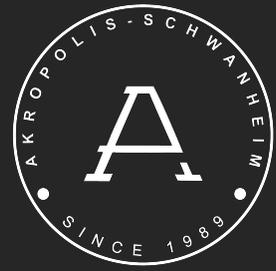
Grillplatte für 2. Personen 41

Odysseus - Grillteller für 1. Person 22.5  
Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Bifteki, Tzatziki (A,C,G)

Grillplatte für 2. Personen 45

**Zu allen Gerichten servieren wir  
frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes.**

**Alternativ zu diesen 3 Beilagen unseren  
griechischen Bauernsalat Oder Krautsalat.**



## Spezialitäten

### Spiess à la Chef 19.5

Fleischspieß mit Rumpsteak, Putensteak, Schweinemedailon, Hackfleisch-röllchen, leicht pikanter Soße (A,C,g)

### Sikotakia 18.5

delikate Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Tzatziki (A,G)

### Putensteak gegrillt 17.9

mit gebratenen frischen Champignons in Weißweinsahnesoße (A,G)

### Schweinefilet 18.5

mit Cognac-Champignon-Sahnesoße (A,C,G)

### Paniertes Schweineschnitzel 16.9

mit gebratenen frischen Champignons in Weißweinsahnesoße (A,C,G)

### Calamarakia 19.5

panierte Tintenfischtube mit Knoblauch, dazu Tzatziki (A,D)

### Black Tiger Garnelen 21.5

Riesengarnelen geschält mit Knoblauch (D)

### Meze Teller 24.5

Calamarakia, gegrillter Garnelenspieß, gegrillte Peperoni, Saganaki mit Knoblauch und Tzatziki (A,C,D,G)

### Paidakia 24.9

feine Lammkoteletts mit Knoblauch und Tzatziki

### Argentinisches Rumpsteak 26.5

**Wahlweise: Kräuterbutter, Röstzwiebel, Pfeffersoße (A,G)**

### Akropolis - Pfanne 28.5

Rumpsteak, Lammkotelett, Putensteak, Gyros, Souvlaki (A,C,G)

**Zu allen Gerichten servieren wir  
frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes.**

**Alternativ zu diesen 3 Beilagen unseren  
griechischen Bauernsalat Oder Krautsalat.**



## Pizza 30 cm

Athen 12.5

mit Tomatensauce, Salami, Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch (A,G)

Gyros 14.5

mit Tomatensauce, Edamer-Käse, Salami, Zwiebel, Gyros, Rucola (A,G)

Burrata 16.5

mit Tomatensauce, Edamer-Käse, Parmaschinken, Parmesanstreifen, Burrata, Walnüsse, Rucola, Olivenöl (A,G)

## Vegetarisch

Tortellini „Käse - Sahne“ 11.5

Ricotta-Spinat-Tortellini in feiner Käse-Sahne-Soße (A,G)

Champignon Teller 13.5

gebratene frische Champignons auf Gemüse, dazu Rösti und Basmatireis

## Kinderecke

Kinder - Schnitzel Schnitzel, dazu Pommes, Ketchup (A,C,G) 8.9

Kinder - Spiess Souvlaki, dazu Pommes, Ketchup 8.9

## Beilagen

Pommes 4

Kroketten 4

Basmatireis 4.5

Tsatziki Dip 3.5

Frisches, gebratenes Gemüse 6

Hausgemachte Brotstangen (A,C,G) 3.5

Kraut Salat 5.5

garniert mit Schafskäse, Oliven, // angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)

Bunter Beilagen Salat 5.5

angemacht mit Joghurtdressing // wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)



## Desserts

|  |     |
|--|-----|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (G,E)                      | 7.5 |
| Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanille Eis und Sahne (A,C,G) | 7.5 |
| Vanille - Eis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)                     | 6.5 |
| Tiramisu (a,c,g)   | 7.5 |

## Griechische Dessertweine 0.2l

**Mavrodaphne** (Rotwein) Likörwein 15% Vol. 5.5  
naturreiner süßer Rotwein, reichliches Bouquet, komplexe Aromen, reift 12 Jahre in Eichenfässern, kräftig, ein wahrer Genuss

**Samos** (Weißwein) Likörwein 15% Vol. 5.5  
reinsortiger Muskat, feiner Duft, etwas Kaffee, kandierte Früchte, reift fünf Jahre in Eichenfässern, seine Aromakomplexität und seine Eleganz machen ihn einzigartig

## Coffe & Tea

|  |     |
|--|-----|
| Espresso   | 2.2 |
| Doppelter Espresso                                     | 3   |
| Kaffee   | 2.9 |
| Cappuccino   | 3.2 |
| Griechischer Mokka                                     | 3.2 |
| Tee Kamillen-, Pfefferminz-, Früchte-, Schwarzer – Tee | 2.9 |



Bitte beachten Sie, dass trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Gerichte durch den Produktionsprozess in unserer Küche neben den gekennzeichneten Zutaten ggfs. Spuren anderer Stoffe enthalten sein können.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal ggfs. Über bestehende Allergien und

Unverträglichkeiten. wir beraten Sie gerne.

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Phosphat
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. gewachst
9. enthält Phenylalaninquelle
10. Süßungsmittel
11. chininhaltig
12. koffeinhaltig
13. gentechnisch verändert

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere

**Wir bedanken uns für ihren besuch und würden uns freuen, sie bald wieder begrüßen zu dürfen.**

*Sofia und Georgios Raptis*



Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 17:00 - 23:00

Sonntag:

11:30 - 14:30

und

17:00 - 22:00

Mittwoch

Ruhetag

Speisen auch zum Mitnehmen!  
Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Rohrheimer Strasse 46, 64625 Bensheim – Schwanheim  
Tel. +49 6251 – 77199