



Aperitifs

Ouzo 2cl 2.5

Ouzo auf Eis 4cl 3.9

Ouzo Plomari Flasche 0.2l 13.5

Tsipouro Idoniko Flasche 0.2l 13.5

Aperol Spritz 7.5

Lillet Wild Berry 7.5

Campari Orange / Soda 7.5

Martini Bianco 5.9

Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water 9.5

Valdo Prosecco trocken Flasche 0.75l 25.5

Glas Prosecco 0.1l 4.5

Follow us on Facebook & Instagram

Homepage: akropolis-schwanheim.de



Vorspeiseplatten

Akropolis Vorspeisenplatte (A,C,D,G) 75

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 30.5

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

Ortef 15.9

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

Mezedes Kalt

- Elies Kalamata Oliven 5.9
- Tzatziki Joghurtspezialität mit frischem Knoblauch (G) 6.9
- Melitzanosalata Auberginencreme (G) 6.9
- Chtipiti pikante Schafskäsecreme (G) 6.9
- Taramosalata Kaviarcremespezialität (D) 6.9
- Dolmadakia reisgefüllte Weinblätter 8.5
- Dakos Tomaten, Oliven, Feta, Kapern auf kretisches Paksimadi Brot (A,C,G) 10.5

Mezedes Warm

- Hausgemachtes Pizzabrot 7.9
mit Olivenöl, Oregano (A,G)
- Peperonspiess gegrillt 8.5
mit Knoblauchsoße
- Weinbergschnecken 9.5
in Sahnesoße mit Kräuterbutter (G)
- Gigantes 8.9
Riesenbohnen, überbacken mit Schafskäse (G)
- Garnelenspiess gegrillt 11.5
mit Knoblauchsoße auf Salat
- Saganaki paniierter Schafskäse (A,C,G) 10.5
- Feta-Pfännchen 11.9
mit Tomatensoße, Knoblauch, Kräuterbutter und Peperoni (G)
- Feta mit Sesam und Honig 11.9
in Blätterteig ummantelter Schafskäse (A,G,N)
- Oktopus gegrillt auf Salatgarnitur 18.9

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



Salate

Choriatiki mit Feta „Griechischer Bauernsalat“ 14.5
u.a Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta, Ei
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C)

Halloumi Salat 15.9
gegrillter Halloumi Käse auf Salat mit Rucola und Avocado
angemacht mit Olivenöl und Balsamico (G)

Puten Salat 16.5
gemischter Salat mit Putenbruststreifen
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C)

Fisch Salat 17.5
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 5.9
garniert mit Schafskäse, Oliven, // angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)

Bunter Beilagen Salat 5.9
angemacht mit Joghurtdressing // wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)



Griechische Spezialitäten

Gyros mit Tzatziki 19
Hausgemacht vom Drehspieß (A,G)

Gyros mit Käse überbacken 19.9
mit Edamer-Käse überbacken und weißweinsahnesoße (A,C,G)

Soutzoukakia 18.5
griechische Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Röstzwiebeln (A,C,G)

Bifteki 19.5
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Tzatziki (A,C,G)

Souvlakia 18.5
zwei Fleischspieße mit Tzatziki (A,C,G)

Sikotakia 19.5
delikate Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Tzatziki (A,G)

Parthenon - Grillteller für 1. Person 22.5
Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Saganaki, Tzatziki (A,C,G)

Grillplatte für 2. Personen 45

Delphi - Grillteller für 1. Person 22.5
Gyros, Soutzoukaki, Schweinesteak, gegr. Peperoni, Tzatziki (A,C,G)

Grillplatte für 2. Personen 45

Odysseus - Grillteller für 1. Person 23.5
Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Bifteki, Tzatziki (A,C,G)

Grillplatte für 2. Personen 47

Zu Allen
Gerichten dabei:

Pommes,
Basmatireis &
frisch gebratenes
Gemüse.

Alternativ nur:

griechischer
Bauernsalat

oder

Krautsalat mit
Schafskäse



Spezialitäten

Spiess à la Chef 21.5

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

Meze Teller 25.5

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

Putensteak gegrillt 20.5

mit gebratenen frischen Champignons und Speck in Weißweinsahnesoße (A,G)

Schweinefilet 21.9

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

Paniertes Schweineschnitzel 19

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

Calamarakia 22.5

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

Black Tiger Garnelen 23.5

Riesengarnelen geschält mit Knoblauch (D)

Oktopus gegrillt 26.5

gegrillter Oktopus, dazu Tzatziki (D)

Paidakia 26.5

feine Lammkoteletts mit Knoblauch und Tzatziki

Argentinisches Rumpsteak 28.5

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

Akropolis - Pfanne 30.5

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

Zu Allen

Gerichten dabei:

Pommes,

Basmatireis &

frisch gebratenes

Gemüse.

Alternativ nur:

griechischer

Bauernsalat

oder

Krautsalat mit

Schafskäse

Extra:

Bunter Beilagen Salat 5.9

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

Kraut Salat 5.9

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



Pizza

Athen 13.9

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

Extra Scharf 13.9

mit Käse, Salami, Schinken, Champig., Paprika, Zwiebeln, Ei, Pep.-Wurst, Peperoni (A,C,G)

Gyros 15.9

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

Vegetarisch

Tortellini „Käse - Sahne“ 12.9

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

Champignon Teller 16.9

gebratene frische Champignons auf Gemüse, dazu Rösti und Basmatireis

Kinderecke

Kinder - Schnitzel Schnitzel, dazu Pommes, Ketchup (A,C,G) 9.5

Kinder - Spiess Souvlaki, dazu Pommes, Ketchup 9.5

Beilagen

Pommes 4

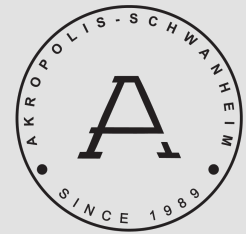
Kroketten 4

Basmatireis 4

Tsatziki Dip 3.5

Frisches, gebratenes Gemüse 6

Hausgemachte Brotstangen (A,C,G) 3.5



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.

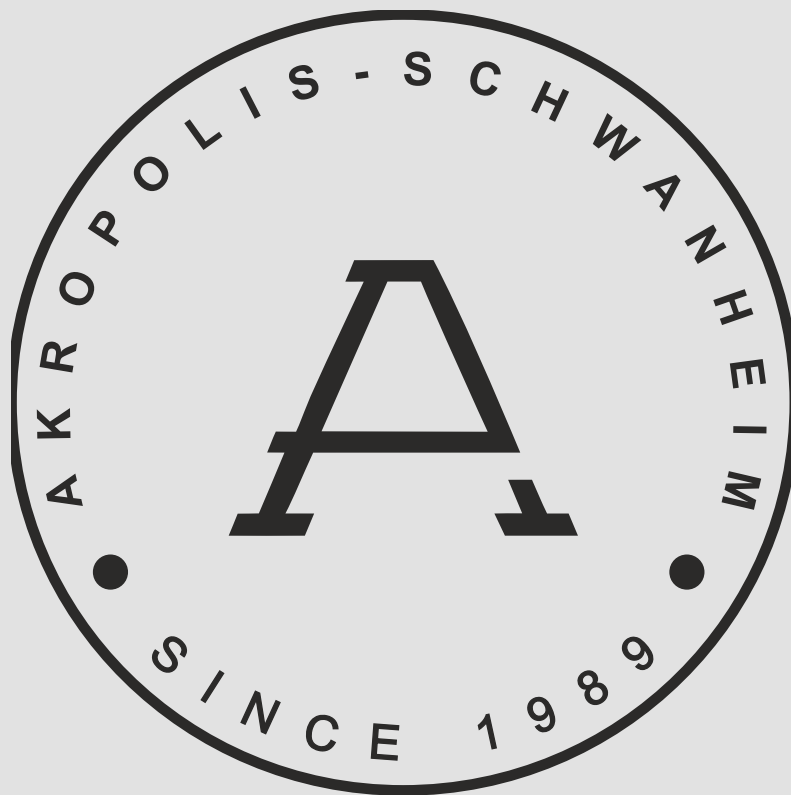
Bitte informieren Sie das Servicepersonal ggfs. Über bestehende Allergien und Unverträglichkeiten.

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.



Preise in Euro inkl. Bedienung und Mwst.