RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

ORECTIKA - KALTE VORSPEISEN

1. **Tsatsiki** [a, g] — **7,50 €**
   feine griechische Joghurtspeise mit frisch geriebenen Gurken, Knoblauch, mediterranen Kräutern, hausgemacht, dazu Brot

2. **Feta** [a, g] — **8,00 €**
   griechischer Fetakäse für Feinschmecker, gewürzt mit Pfeffer, Olivenöl, Zwiebelringen, dazu Brot

3. **Tirokaftero - Schafskäsesalat** [a, g] — **8,00 €**
   Fetakäsesalat mit frisch gehackten Tomaten, Paprika, Petersilie mit Olivenöl gemischt, dazu Brot

4. **Elies - Oliven** [a] — **7,50 €**
   feine griechische Oliven, pikant gewürzt mit Knoblauch, Öl und Zwiebeln, dazu Brot

6. **Dolmadakia** [a] — **8,50 €**
   schmackhafte Weinblätter, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern, dazu Tsatsiki und Brot

7. **Meses (Vorspeisenplatte)** [a, c, g, d] — **15,00 €**
   verschiedene griechische Vorspeisen zusammengestellt, schmackhaft zubereitet - ein echter Leckerbissen, kalt und warm, dazu Brot
   Lassen Sie sich einfach überraschen.

8. **Folienkartoffel** [g] — **6,50 €**
   mit Tsatsiki oder Kräuterquark

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

OREKTIKA - WARME VORSPEISEN

10. **Scordopsomo - Knoblauchbrot** [a] **5,50 €**
leckeres Baguettebrot mit Knoblauch, Tomatenscheiben
und Käse überbacken, frisch aus dem Backofen

11. **Athen Skordatò** [c, g] **7,50 €**
Kartoffelchips gebraten mit frisch gehacktem
Knoblauch und Käse überbacken

12. **Feta Psiti** [g] **9,50 €**
Fetakäse gebacken mit frisch gehacktem Knoblauch, Tomaten,
Petersilie, Olivenöl, serviert in Alufolie, dazu Brot

13. **Peperies Skaras** **7,50 €**
griechische, eingelegte Peperonis, gegrillt, dazu frisch gehackter
Knoblauch, mit Olivenöl und Zitrone gewürzt

14. **Manitaria Metaxa** [a] **9,50 €**
frische Champignons mit Zwiebeln und Paprika in Olivenöl
gebraten mit Metaxa abgeschmeckt, in pikanter Sahnesauce und
Käse überbacken, dazu Brot

15. **Saganaki** [a, c, g] **9,50 €**
gebackener Fetakäse in würziger Panade,
dazu Salatgarnitur, Honig und Brot

16. **Manitaria Tiganita** [a, c, g] **9,50 €**
frische Champignons gebraten in Olivenöl mit
knuspriger Panade, frisch gehacktem Knoblauch,
dazu hausgemachtes Kartoffeldressing und Brot

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte,
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

20. **Gigandes** [a, g] — **9,50 €**
dicke, griechische weiße Bohnen in hausgemachter Tomatensahnesauce mit Schafskäse überbacken, dazu Brot

21. **Spanakopitakia** [g] — **9,50 €**
fünf griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und frischen Kräutern, dazu Tsatsiki

22. **Tiropitakia** [g] — **9,50 €**
fünf griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Frischkäse, dazu Tsatsiki

SUPPEN

24. **Kotòsuppa - Hühnersuppe** [a, i] — **7,00 €**
hausgemacht mit Reis, dazu Brot

25. **Kremidòsuppa - Zwiebelsuppe** [a, i] — **7,00 €**
hausgemacht nach französischer Art mit Brotscheibe und Käse überbacken

26. **Skordòsuppa - Knoblauchsuppe** [a, g] — **7,00 €**
hausgemachte Knoblauchsuppe, cremig und lecker, Dazu Brot

28. **Tomatòsuppa - Tomatensuppe** [a, g] — **7,00 €**
hausgemacht mit Sahnehaube, dazu Brot

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

SALATE

30 **Tonòsalata** a, c, d, g, h **10,00 €**
mit Eisbergsalat, Lollo rosso, Radicchio, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, frisch gekochtem Ei und Thunfisch, dazu reichen wir ein hausgemachtes Dressing und Brot

31. **Choriatiki Salat** a, g **10,00 €**
mit frischem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse mit Öl, Essig und Zitrone gewürzt, dazu Brot

32. **Chef-Salat** a, g, j , h **12,50 €**
Gegrillte Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Broccoli, Champignons auf frischem Salat, dazu reichen wir ein hausgemachtes Kartoffeldressing und Brot

33. **Salata "Korfu"** a, d, g, j, h **13,00 €**
frischer und knackiger Grünsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Ananasstücken, frischen Zwiebelringen, dazu gebratene Scampis und hausgemachtes Dressing und Brot

KINDERGERICHTE

34. **Pediko-Schnitzel** a, c, g, **9,50 €**
Hähnchenschnitzel gebraten und Pommes frites

35. **Kinder-Gyros** **9,50 €**
Gyrosfleisch vom Drehspieß, dazu Salatgarnitur und Pommes frites

37. **Kinderspaghetti** c, g **9,50 €**
mit hausgemachter Tomatensauce

38. **Fischstäbchen** a, c, g, ji **9,50 €**
mit Salatgarnitur und Pommes frites

39. **Kartoffelpuffer** a, c, g **9,50 €**
mit Apfelmus und Zucker

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

DEUTSCHE HAUSMANNSKOST

46. **Huhn Hawaii** g, h **18,50 €**
Zwei zart gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Ananasringe
und Käse überbacken, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

47. Schnitzel - Pfifferlinge 4, a, c, g, j **18,50 €**
Schweineschnitzel paniert und gebraten mit Pfifferlingen
in einer pikanten Sahnesauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

48. Hamburger Schnitzel a, c, g, j **18,50 €**
paniertes und zart gebratenes Schweineschnitzel mit Spiegelei
und Mischgemüse, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

49. **Schnitzel Champignons** 4, a, c, g, j **18,50 €**
Schweineschnitzel paniert und gebraten,
dazu Champignonrahmsauce und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

50. **Steak Hawaii** g, h, j **18,50 €**
Schweinerückensteak gegrillt mit Ananasfruchtringen
und Käse überbacken, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

51. **Filet Champignons** 4, g, j **18,50 €**
2 zart gegrillte Schweinemedaillons mit frischen Champions
in hausgemachter Rahmsauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

52. **Filet Pfifferlinge** 4, g, j **18,50 €**
2 zart gegrillte Schweinemedaillons mit Pfifferlingen
in hausgemachter Rahmsauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis -
Salzkartoffeln - Reis

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

70. **Gyros** 4, g, j **19,00 €**
Fleisch vom Drehspieß, pikant gewürzt,
dazu Tsatsiki und Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

71. **Juwetzi-Gyros** 4, g, j **19,50 €**
Gyrosfleisch vom Drehspieß mit frischem Knoblauch,
Tomaten mit Käse überbacken in einer
fruchtigen Sahnesauce, dazu Nudelreis und Salatteller

72. **Suflaki** g, j, **19,50 €**
zwei gegrillte Fleischspieße mit frischen Zwiebelringen,
dazu Tsatsiki und Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

73. **Filetto Suflaki** 2, g, j **20,00 €**
Schweinefiletspieß zart gegrillt mit Zwiebeln, Tsatsiki und
Grüne Bohnen mit Speckwürfeln - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

74. **Steak "Spezial"** 2, g, j **21,00 €**
Schweinesteak gegrillt und gefüllt mit Schafskäse, Tomaten,
Zwiebeln, Edamerkäse mit Metaxasauce übergossen,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

80. **Bifteki** 2,c, g, j **21,50 €**
schmackhaftes Hackfleischsteak gegrillt und gefüllt mit Tomaten,
verschiedene Käsesorten, dazu Tsatsiki, Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

81. **Bifteki - Metaxa** 4 c, g, j **21,50 €**
schmackhaftes Hackfleischsteak gegrillt und gefüllt mit Tomaten,
verschiedene Käsesorten, dazu Metaxasauce, Salatteller,
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

82. **Bifteki "Skordato"** 4 c, g, j **21,50 €**
Hackfleisch gefüllt mit Edamerkäse, Tomatenscheiben,
Schafskäse, dazu Knoblauchsauce, Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis - Salzkartoffeln - Reis

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

GRIECHISCHE GRILLPLATTEN

90. **“Akropolis-Platte”** 4, c, g, j **21,50 €**
mit Gyros, ein Suflaki, eine griechische Bulette,
ein Schweinefilet, Tsatsiki, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

91. **“Athen-Platte”** 4, c, g, j **21,50 €**
mit Gyros, ein Lammkotelett, ein Schweinefilet, Tsatsiki,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

92. **“Chef-Platte”** 4, c, g, j **21,50 €**
mit Gyros, ein Bifteki, ein gefülltes Schweinesteak, Tsatsiki,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

93. **“Aphrodite-Platte”** 4, c, g, j **21,50 €**
mit Gyros, ein Schweinefilet, ein Hähnchenbrustfilet,
dazu Tsatsiki und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

95. **“Metaxa-Platte”** 4, c, g, j **21,50 €**
mit Gyros, ein Schweinefilet, ein Lammkotelett, eine Bulette,
(flambiert mit Metaxa) dazu Tsatsiki und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

GRILLPLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

100. **“Akropolis-Platte” f. zwei Personen** 4, c, g, j **40,50 €**
mit Gyros, zwei Buletten, zwei Schweinesteaks,
zwei Suflakispieße, dazu Tsatsiki, Champignonsauce und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

101. **“Metaxa-Platte” f. zwei Personen** 4, c, g, j **40,50 €**
mit Gyros, 2 Lammkoteletts, zwei Schweinefilets, zwei Buletten
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Tsatsiki
und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis -
Salzkartoffeln - Reis

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

GEGRILLTES VOM RIND

* - 300 g Rohgewicht

ENGLISCH - BLUTIG MEDIUM - ROSA WELL DONE - DURCH

110. **Rumpsteak pur 300 g** * [6, g, j] **27,50 €**
argentinisches Rindersteak zart gegrillt, Grüne Bohnen mit Speckwürfel, dazu Salatteller und Kräuterbutter
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

111. **Rumpsteak mit Pilzen 300 g** * [6, g, j] **27.50 €**
argentinisches Rindersteak zart gegrillt mit frischen weißen Champignons in hausgemachter Sahnesauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

112. **Rumpsteak mit Zwiebeln 300 g** * [6, g, j] **27.50 €**
Rindersteak gegrillt auf einem Röstzwiebelbett, dazu Kräuterbutter und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

113. **Pfeffer-Rumpsteak 300g** * [4, 6, g, j] **27.50 €**
Rindersteak gegrillt an Pfefferrahmsauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

NUDELGERICHTE

120. **Makaronia me Salsa** [4, g] **11,00 €**
Spaghetti mit schmackhafter, hausgemachter Tomatensauce

121. **Makaronia me Manitaria** [4, g] **12,00 €**
Spaghetti mit frisch gebratenen Champignons in hausgemachter Gourmetrahmsauce

122. **Makaronia me Kotopulo** [4, g] **13,00 €**
Spaghetti mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in hausgemachter Gourmetrahmsauce

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis - Salzkartoffeln - Reis

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

130. **Paidakia auf einem Grüne Bohnen-Bett** 6, g, j **27,50 €**
fünf gegrillte Lammkoteletts mit feinen Kräutern gewürzt,
dazu Tsatsiki, Knoblauchbutter und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

134. **Arni Fourno** g, i, j **27,50 €**
Lammhinterhaxe zart geschmort mit frischem Knoblauch,
Paprika, Broccoliröschen, Champignons auf einer Rotweinsauce,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

135. **Juwetzi Arni** g, i, j **27,50 €**
Lammfleisch zart geschmort mit einem Hauch Knoblauch
in hausgemachter Sauce aus dem Backofen mit Reisnudeln
und Käse überbacken, dazu Salatteller

138. **Arni Gigandes** 4, g, i, j **27,50 €**
zart geschmortes Lammfleisch mit griechischen Riesenbohnen
in einer schmackhaften, hausgemachten Sauce mit einem
Hauch Knoblauch, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

139. **Arni Stifado** 4, g, i, j **27,50 €**
zart geschmortes Lammfleisch mit griechischen Königszwiebeln,
in einer hausgemachten Sauce mit einem Hauch Knoblauch,
Dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis - Salzkartoffeln - Reis

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

Aus der Gusspfanne

141. **Gyros "Spezial"** 4, g, j **19,50 €**
Gyrosfleisch vom Drehspieß mit frischem Knoblauch
in Metaxasauce aus dem Backofen mit Käse überbacken,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

142. **Gyros Pfanne** 4, c, g, j **19,50 €**
Gyrosfleisch vom Drehspieß mit frischen Champignons,
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in schmackhafter Sahnesauce,
dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

143. **Metaxa Pfanne** 4, c, g, j **21,00 €**
Schweinefiletstücke zart gebraten mit frischem Paprika und
Zwiebeln in hausgemachter Metaxasauce mit einem Hauch
von Knoblauch, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

145. **Aphrodite Pfanne** 4, c, g, j **21,00 €**
Hähnchenbrustfilet zart gegrillt in einer Sahnesauce
mit frischem Paprika, Champignons, Broccoli,
Dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

146. **Ananas Pfanne** 4, c, g, j, h **21,00 €**
Schweinefiletstücken mit frischem Paprika, Champignons,
Zwiebeln, Ananasfruchtstreifen, gebraten in der Gusspfanne
mit hausgemachter Sahnesauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

Beilagen nach Wahl - ohne Aufpreis

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis - Salzkartoffeln - Reis

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt

a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

LECKERES VOM HUHN

148. **Kotopulo Tsatsiki** g, j **21,50 €**
zwei zart gegrillte Hähnchenbrustfilets, mariniert
nach Art des Hauses, dazu Tsatsiki und Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

149. **Kotopulo Metaxa** 4, g, j **21,50 €**
zwei zart gegrillte Hähnchenbrustfilets in feiner hausgemachter
Metaxasauce, dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

150. **Kotopulo Broccoli** 4, g, j **21,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit frischen Broccoliröschen
in Currysahnesauce, dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

151. **Kotopulo Manitaria** 4, g, j **21,50 €**
zwei Hühnerbrustfilets gegrillt mit frischer Champignonsahnesauce,
dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

FISCHSPEZIALITÄTEN

160. **Kalamaria Tiganita** a, c, g, j **20,50 €**
panierte und frittierte Tintenfischringe mit Tsatsiki, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

161. **Kalamaria Scardato** 4, a, c, g, j **21,50 €**
frittierte Tintenfischringe in pikanter Knoblauchsauce,
dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

162. **Garides Suflaki** 4, c, g, j **25,50 €**
auf einem Spieß gegrillte Garnelenschwänze in feiner hausgemachter
Knoblauchsauce, dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

166. **Lachsfilet** a, c, g, j **27,50 €**
Lachsfilet gebraten auf einem Spinatbett, dazu hausgemachte Dillsauce
und Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

167. **Zanderfilet gebraten** a, c, g, j **27,50 €**
gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Dillsauce, dazu Salatteller
- Beilage nach Wahl (siehe unten) -

170. **Fischplatte** a, c, g, j **31,50 €**
verschiedene Fischvariationen mit hausgemachter Dillsauce,
(Zanderfilet, Seelachsfilet, 2 Garnelen, 2 Tintenfischringe)
dazu Salatteller - Beilage nach Wahl (siehe unten) -

BEILAGEN NACH WAHL - OHNE AUFPREIS

Pommes frites - Kroketten - Bratkartoffeln - Nudelreis -
Salzkartoffeln - Reis

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

DESSERTS

180.	**Griechischer Joghurt** [g] mit Honig und Nüssen	**8,00 €**
182.	**Griechischer Joghurt** [g] mit Früchten	**8,00 €**
183.	**Apfelstrudel** [1, 2 ,4, a, c, g] mit Vanilleeis	**8,00 €**
184.	**Halvas** [1, 2 ,4, e, g, h ,k] griechischer Sesamkuchen mit Vanilleeis und Zimt	**8,00 €**

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

190.	Mocca [2]	2,50 €
191.	Kaffee [2] (Tasse)	2,80 €
192.	Kaffee [2] (Pott)	3,50 €
193.	Espresso [2]	2,80 €
194.	Cappuccino mit Sahne [2]	3,50 €
195.	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
196.	Kakao	3,50 €
197.	Heiße Zitrone	3,50 €
198.	Glas Tee zur Wahl: Hagebutte-, Kamille-, Pfefferminze-, Früchte-, und Schwarztee	3,50 €
199.	Grog mit 4 cl Rum	5,50 €
200.	Glühwein	5,00 €
201.	Latte Macchiato [2]	5,00 €
202.	Coffee Amaretto [2]	5,00 €

APERITIF

203.	Martini [1]	5 cl	6,50 €
204.	Campari	4 cl	6,50 €
205.	Aperol Spritz		7,00 €

Zu Ihrer Information - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergene

1 - Farbstoff 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - geschwärzt 6 - geschwefelt
a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte,
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, Sulphite m) Lupinen, n) Weichtiere

RESTAURANT AKROPOLIS

Herzhafte Gerichte aus der griechischen Küche

ALKOHOLFREIE GETRANKE

209.	Kiba	0,2 l	2,90 €
210.	Mineralwasser	0,2 l	2,90 €
211.	Coca Cola [2]	0,2 l	2,90 €
212.	Fanta	0,2 l	2,90 €
213.	Sprite	0,2 l	2,90 €
214.	Spezi	0,2 l	2,90 €
215.	Malztrunk	0,3 l	3,90 €
216.	Bitter Lemon [3]	0,2 l	3,90 €
217.	Tonic Wasser [3]	0,2 l	3,90 €
218.	Apfelschorle	0,2 l	3,90 €
219.	Apfelsaft	0,2 l	3,90 €
220.	Orangensaft	0,2 l	3,90 €
221.	Bananensaft	0,2 l	3,90 €
222.	Kirschsaft	0,2 l	3,90 €
223.	Pfirsichsaft	0,2 l	3,90 €
224.	Tomatensaft	0,2 l	3,90 €
225.	Multivitaminsaft	0,2 l	3,90 €
226.	Ginger Ale [3]	0,2 l	3,90 €
227.	Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
228.	Flasche Wasser	1 l	7,00 €
229.	Flasche Wasser - still	0.5 l	3,50 €

BIER VOM FASS

230.	Hefeweizen, hell	0,3 l	4,00 €
231.	Hefeweizen, hell	0,5 l	5,50 €
232.	Krombacher Pils	0,3 l	3,80 €
233.	Krombacher Pils	0,5 l	4,80 €
236.	Alsterwasser Bier mit Sprite	0,3 l	3,80 €
237.	Alsterwasser Bier mit Sprite	0,5 l	4,80 €
238.	Diesel Bier mit Cola	0,3 l	3,80 €
239.	Diesel Bier mit Cola	0,5 l	4,80 €

FLASCHENBIER

240.	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
241.	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	5,50 €
242.	Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50 €
243.	Hefeweizen kristall	0,5 l	5,50 €