



R E S T A U R A N T
ACHILLEON
— TEIL DER FAMILIE SEIT 1982 —

SPEISEKARTE



Willkommen in der Familie

Seit 1982 hat sich an unserer Philosophie nichts geändert -
leckeres, authentisches Essen aus der Heimat,
in familiärer Atmosphäre.

Ob Sie sich, wie in Griechenland üblich, für viele kleine „Mezze“
(Tapas) entscheiden und dazu einen Zipuro genießen, oder ob Sie
einen klassischen Grillteller nehmen - wir bereiten alle unsere
Gerichte frisch und mit höchster Sorgfalt für Sie zu.

Dafür verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und
traditionelle Familienrezepte, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Ganz so wie wir es für unsere Familie tun würden.

*Für ausführliche Informationen zu Allergenen,
fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergiker-Karte*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19% MwSt

Salate

- ✓ **HORIATIKI** . Griechischer Bauernsalat 8,50
- ✓ **JANNA SALATA** . Knackiger grüner Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, geriebenem Feta Käse und eingelegter Paprika 8,50
- ✓ **EXOTIKI SALATA** . Knackiger grüner Salat mit frischen Karotten, Mais, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Cashewkernen 9,00
- TONOSALATA** . Thunfischsalat 8,00
- KOTOSALATA** . Knackiger grüner Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Oliven, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln 9,50
- ✓ **AGINARA SALATA** . Artischockenherzen nach griechischer Art. 7,50
Mit Tomatenscheiben, Oliven, Peperoni und frischem Knoblauch Dressing
- ✓ **LACHANO** . Krautsalat 5,00

Kalte Mezze

- ✓ **ZAZIKI** . Unser Original Zaziki. Hausgemacht nach altem Familienrezept 3,50
- ✓ **FETA** . Schafskäse mit Oliven, Tomaten, Gurken, Oregano und feinstem Olivenöl 6,00
- TARAMAS** . Delikate Creme aus Fischrogen, Knoblauch, Öl und Kartoffeln 4,50
- ✓ **MELIZANOSALATA** . Auberginencreme 4,50
- ✓ **KOPANISTI** . Pikante Käsecreme nach griechischer Art 4,50
- ✓ **MEZZES** . Vorspeisenteller mit Schafskäse, frischen Tomaten, Zaziki, Dolmades, Gurken, Oliven und Peperoni 9,50
- ✓ **PIKILIA** . Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Zaziki, Taramas, eingelegte Florini, Kopanisti, große Bohnen, Dolmades, gebratene Spitzpeperoni, Tomaten, panierte Zucchini & Auberginen, Schafskäse, Gurken, Oliven und Peperoni 17,50
- ✓ **OLIVEN oder PEPERONI** je 2,50

✓ Vegetarisch

Warme Mezze

	HAUSGEMACHTE SUPPEN . Fragen Sie nach unseren hausgemachten Suppen	4,50
V	SKORDOPSOMO . Knoblauchbrot aus dem Backofen mit frischen Tomaten und Käse überbacken, dazu Kopanisti	5,00
V	FETA FURNU . Schafskäse und Hartkäse aus dem Backofen mit frischen Tomaten, Oregano, Paprika und Zwiebeln (leicht pikant)	7,00
V	MANITARIA TIRI . Frische Champignons gefüllt mit Schafskäse, knusprig ummantelt mit süßer Beilage	6,50
	MANITARIA KIMA . Frische Champignons mit Hackfleisch und Gouda, überbacken in Metaxasauce	8,00
V	TIROKETEDES . Goldbraune Käsebällchen mit Feta, Gouda und Kräuterfüllung. Dazu unsere leckere Kopanisti (Käsecreme)	7,00
V	DOLMADES . Gefüllte Reisweinblätter	6,00
	DOLMADES KIMA . Gefüllte Reisweinblätter mit Hackfleisch in Metaxasauce	7,00
V	SAGANAKI . Goldgelb paniertes Schafskäse	6,00
V	SAGANAKI PIKANTIKO . Paniertes Schafskäse mit warmen Peperoni (pikant)	7,00
V	SAGANAKI SIKO . Paniertes Schafskäse mit Feigensauce	6,50
V	SAGANAKI SUSAMI . Paniertes Schafskäse bestreut mit Sesam und mit süß-saurer Balsamicsauce	6,50
V	AUBERGINEN PANE . Goldgelb panierte Auberginen mit Zaziki und frischen Tomaten	7,00
V	ZUCCHINI PANE . Goldgelb panierte Zucchini mit Zaziki und frischen Tomaten	7,00
	JARIDAKIA . Krabben aus der Pfanne mit Sahnesauce	7,00
V	AGINARA CREMA . Artischocken in Metaxasauce und Kaseri Käse aus dem Backofen (leicht pikant)	8,00
V	GIGANTES TIRI . Große Bohnen mit Schafskäse aus dem Backofen	8,00
V	MELIZANES TIRI . Auberginen mit Schafskäse aus dem Backofen	8,00
V	FLORINIS GEMISTES . Mit feiner Käsecreme gefüllt und mit Gouda überbacken	7,00
V	PEPERONI WARM . (mit Knoblauch + 0,50)	2,50

V Vegetarisch

◆◆◆◆◆ Leckerer vom Grill ◆◆◆◆◆

MAVRELI . Souvlakistückchen, Schnitzel und Leberscheiben am Spieß. Dazu Reis, Zaziki und grüner Salat	11,50
PAROS . Giros mit zwei Bifteki, dazu Reis und Krautsalat	11,00
KAWALA . Giros, ein Souvlaki Spieß, Leber, Reis und Krautsalat	12,50
PLAKA . Giros, Schnitzel, Bifteki mit Reis und Krautsalat	11,00
KRETA . Giros mit einem Souvlaki Spieß mit Reis und Krautsalat	12,00
ZYPERN . Giros, Souvlaki, Bifteki mit Reis und Krautsalat	13,00
FILET . Zartes Schweinefilet, saftig gegrillt mit Kräuterbutter, Reis und Krautsalat	14,50
TROJA . Giros mit zwei Stückchen Leber, Reis und Krautsalat	11,00
DIONISOS . Giros mit zwei Lammkotelettchen, Reis und Krautsalat	15,00
OUZO PLATTE . Giros, ein Souvlaki, Leber, Bifteki mit Reis und Krautsalat	15,00
METAXA PLATTE . Giros, ein Schnitzel, ein Souvlaki, Leber, Bifteki, Metaxasauce und Bauernsalat	16,50
SALONIKI . Ein Schnitzel, Lammkotelettchen, Leber, Bifteki, Reis und Bauernsalat	11,50

◆◆◆◆◆ Unsere Klassiker ◆◆◆◆◆

GIROS . Geschnetzeltes vom Drehspieß nach eigener Rezeptur. Wir verwenden ausschließlich zarten und besonders saftigen Schweinenacken für unseren Giros	9,50
GIROS SPEZIAL . Giros mit Pitabrot, dazu Zaziki, Pommes Frites und Krautsalat	11,00
GIROS SALTSA . Giros mit Greccosauce, überbacken mit Käse, dazu Reis und Krautsalat	12,50
SOUVLAKI . Zwei saftig gegrillte Spießchen mit Reis und Krautsalat	9,50
BIFTEKI . Gehacktes mit Reis und Krautsalat	9,00
SIKOTI . Gegrillte Leber Scheiben mit Reis und Krautsalat	9,00

◆◆◆◆ *Noch mehr Leckeres vom Grill* ◆◆◆◆

- PALLAS** . Zarte Filetstücke am Spieß, mit Fetakäse überbackene griechische Kritharaki Nudeln, Zaziki und eingelegte roten Paprika als Beilage 15,00
- REMBETIKO** . Bifteki überbacken mit Käse, panierte Auberginen, frische Tomaten und grüner Salat als Beilage 14,00
- EXOTIKO** . Zartes Schweinefilet mit jungen Zwiebeln in Tomaten-Weißweinsauce und Reis, dazu grüner Salat 14,00
- EUROPA** . Schweinefilet mit feinen Kartoffelscheiben in Rahmsauce und Krautsalat als Beilage 14,00

◆◆◆◆ *Zartes vom Lamm* ◆◆◆◆

- ACHILLEON** . Zarte Lammfiletstreifen mit jungen Zwiebeln und Pflaumen in Rotweinsauce, dazu Pilafi Reis und grüner Salat 17,50
- ARNISIO** . Zwei Lammkotelettchen, zwei saftig gegrillte Lammfiletstücke, Reis und Bauernsalat als Beilage 18,50
- ALEXANDROS** . Saftig gegrilltes Lammfilet mit grünen Bohnen in Tomatensauce aus dem Backofen, dazu Bauernsalat 16,50
- SALONA** . Zwei saftig gegrillte Lammfilets mit Peperoni, dazu mit Schafskäse überbackene griechische Kritharaki Nudeln und Bauernsalat als Beilage 16,50
- LAMMFILET** . Saftig gegrilltes Lammfiletstück mit Zaziki, Peperoni, Tomatenreis und Bauernsalat 17,00
- PAIDAKIA** . Marinierte Lammkotelettchen mit Tomatenreis und Krautsalat 15,00

Geflügel

ILIAS . Saftig gegrillte Hähnchenbrust Steifen mit Fetakäse, überbackene griechische Kritharaki Nudeln, dazu Bauernsalat	14,50
KOTA FOURNO . Saftiges Hähnchenbrust Filet in einer Metaxa-Sahnesauce und Käse überbacken, dazu Butterreis und Bauernsalat	14,50
KOTA SALTSA . Saftiges Hähnchenbrust Filet, im Ofen mit in einer leicht pikanten Tomatensauce und Tomatenscheiben gebacken, dazu Butterreis und Bauernsalat	14,50
OMEGA . Saftig gegrilltes Hähnchenbrust Filet mit Rahmsauce, dazu griechische Kritharaki Nudeln und Bauernsalat	14,00

Gefülltes

BIFTEKI SPEZIAL . Mit Schafskäse und Tomaten gefülltes Hack, Greccosauce, dazu Reis und Krautsalat	12,50
STEAK SPEZIAL . Mit Schafskäse und Tomaten gefülltes Schweinesteak, dazu Reis und Krautsalat	11,50
FILET SPEZIAL . Mit Schafskäse und Tomaten gefülltes Schweinefilet, dazu Reis und Krautsalat	16,50
SOUVLAKI SPEZIAL . Zwei unterschiedlich gefüllte Spießchen mit Schafs- und Kaseri Käse, dazu Reis, Krautsalat und Greccosauce	13,50

◇◇◇◇◇ *Omelettes* ◇◇◇◇◇

- V OMELETTA MANITARIA . Omelette mit Schafskäse und frischen Champignons, dazu grüner Salat 8,00
- V OMELETTA TIRI . Omelette mit Schafskäse, dazu grüner Salat 8,00

◇◇◇◇◇ *Warme Beilagen* ◇◇◇◇◇

- TOMATENREIS 2,50
- V POMMES FRITES 2,00
- V PATATA FURNO . Kartoffelhälften mit Kräuterbutter aus dem Backofen 3,00
- V PATATA GIAURTI . Kartoffelhälften mit Knoblauchquark oder Zaziki 3,00

◇◇◇◇◇ *Saltsa* ◇◇◇◇◇

- METAXASAUCE 3,00
- GRECCOSAUCE 2,50
- DIABLOSAUCE (extra scharf) 2,50



Fisch und Meer



CALAMARES . Tintenfisch mehliert	13,00
SARDELLEN . Gebratene Sardellen und Patata Furno mit Knoblauch-Quark	13,00
BARBUNIA . Gebratenes Rotbarschfilet	15,00
PSARI FURNU . aus dem Backofen mit Calamares, Rotbarschfilet, Scampi in einer Metaxasauce und mit Käse überbacken, dazu Butterreis	17,00
PSARI SALTSA . Rotbarschfilet in leicht pikanter Tomatensauce mit frischen Tomatenscheiben, dazu Butterreis	16,00
GARIDES . Fünf gebratene Garnelen	19,50
SCAMPI AM SPIEB . Zwei Scampi Spieße	14,50

Diese Gerichte servieren wir mit einer Fischsauce und gemischtem Blattsalat

POSEIDON PLATTE . Fischplatte für zwei Personen Calamares, Garnelen, Barbunia, Sardinen, dazu Bauernsalat, zwei Patata Furno mit Zaziki und unserer selbstgemachten Fischsauce	39,50
--	-------

Nachspeisen

MELI . Frischer griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,50
JALAKTOBURIKO . Unser süßester Zungenbrecher. Selbstgemachter Blätterteig mit Vanille-Grieß Füllung, Sahne und karamalisierte Mandeln	4,50
JALAKTOBURIKO VANILLIA . Die deluxe Variante mit Vanilleeis, Sahne, Honig und karamalisierten Mandeln.	6,50
KERASSI . Frischer griechischer Joghurt mit Sauerkischen	4,00

Eis

APOLLO . Stracciatella, Vanille, Sahne und Schokosauce	4,00
PORTOKALI . Vanilleeis mit Sahne und frischen Apfelsinenscheiben	4,00
APHRODITE . Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	4,00
HERKULES . Kindereis mit Erdbeere, Vanille und Sahne	2,50

Warme Getränke

MOKKA . (griechischer Kaffee)	2,00
TASSE KAFFEE	1,70
TASSE TEE . Schwarzer Tee, Pfefferminz, Kamille	1,50
CAPPUCCINO	2,00
ESPRESSO	2,00

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
COCA COLA ^{1,4,6,7}	2,00	3,80
FANTA ^{1,5,6,7}	2,00	3,80
SPRITE ⁶	2,00	3,80
MEZZO MIX ^{1,2,4,6,7}	2,00	3,80
MINERALWASSER	(0,25l) 2,10	(0,75l) 5,00
MINERALWASSER STILL	(0,2l) 1,80	(1l) 6,00
APFELSAFT	2,20	3,90
ORANGENSAFT	2,20	3,90
BANANENSAFT	2,20	3,90
KIRSCHSAFT	2,20	3,90
MARACUJASAFT	2,20	3,90
ALS SCHORLE	2,20	3,90
KIBA (BANANE-KIRSCH)	2,20	4,20
BITTER LEMON (0,2l) ^{2,3,6}	2,50	
VITAMALZ (0,33l)	2,50	

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Milch/Lactose

Biere

Bier vom Fass

HAAKE BECK PILS (0,3l)	2,50
HAAKE BECK PILS (0,4l)	3,20
FRANZISKANER WEIZENBIER (0,5l)	3,80

Flaschenbiere

BECK `S (Fl. 0,33l)	2,50
BECK `S ALKOHOLFREI (Fl. 0,33l)	2,50
DIEBELS ALT (Fl. 0,33l)	2,50
FRANZISKANER WEIZENBIER DUNKEL (Fl. 0,5l)	3,50
FRANZISKANER WEIZENBIER ALKOHOLFREI (Fl. 0,5l)	3,50
	3,50

Alkoholische Getränke

METAXA 5 STERNE (2cl)	2,50
METAXA 7 STERNE (2cl)	3,00
METAXA „VERY OLD“ (2cl)	4,50
OUZO (2cl)	2,00
OUZO FEIGE (2cl)	2,50
ZIPURO (2cl)	2,00
SFINAKI „MILCHREIS“ (2cl) ^{1,7,8}	2,50

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel,
5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Milch/Lactose

◆◆◆◆◆ *Alkoholische Getränke* ◆◆◆◆◆

VODKA (2cl)	2,00
MARTINI WEIß (4cl)	4,00
BACARDI (2cl)	2,00
WHISKEY (2cl)	2,00
LONG DRINKS (4cl)	5,50
APEROL SPRITZ (2cl)	5,00
JÄGERMEISTER (2cl)	2,00
FERNET BRANCA (2cl)	2,00
RAMAZOTTI (2cl)	2,00
SAMBUCA (2cl)	

◆◆◆◆◆ *Sekt* ◆◆◆◆◆

PICCOLO (0,2l)	4,50
FLASCHE SEKT (0,7l)	20,00

Offene Weine

Rotwein

MAKEDONIKO . leicht, trocken (0,25l)	5,00
NAOUSSA . kräftig, trocken (0,25l)	6,00
APELIA . trocken (0,25l)	5,00
IMIGLIKOS . harmonisch, ausgewogen, lieblich (0,25l)	5,00
MAVRODAPHNE . süßer Likörwein (0,25l)	6,00

Weißwein

MOUSKOFILERO . Der Feinste unter den trockenem Weißweinen (0,25l)	6,00
MAKEDONIKO . trocken (0,25l)	5,00
RETZINA . trocken, geharzt (0,25l)	5,00
APELIA . trocken (0,25l)	5,00
IMIGLIKOS . halbsüß, natürlich (0,25l)	5,00
SAMOS . süßer Likörwein (0,25l)	6,00
ROSÉ . trocken (0,25l)	5,00
WEIBWEINSCHORLE . trocken (0,25l)	4,50

Flaschenweine

Rotwein (0,75l)

IMIGLIKOS . harmonisch, ausgewogen, lieblich	16,00
NAOUSA . kräftig, trocken, exzellenter klassischer Wein	17,50
APELIA BLACK LABEL . fruchtig, vollmundig, lieblich	17,00
RAPSANI . trocken, aus den handgelesenen, einheimischen Rebsorten Xinomavro, Krasato und Stavroto wird in der Tsantali-Kellerei an den Füßen des Olymps vinifiziert, die Flaschen reifen in unterirdischen steinernen Weinkellern.	22,00

Weißwein (0,75l)

APELIA . Trockener Weißwein aus dem Weinbaugebiet Attika	16,00
IMIGLIKOS . harmonisch, ausgewogen, lieblich	16,00
RETZINA MALAMATINA . trocken, geharzt. Der griechische Weinklassiker und der im Ausland wohl bekannteste griechische Wein (0,5l)	9,50
MOSCHOFILERO BOUTARI . Ein wundervoll ausgewogener, trockener Wein, blumig und mit dem Aroma von Zitrusfrüchten und Melonen	19,50
ROSÉ . trocken	19,50

BEWERTEN SIE UNS!
WIR FREUEN UNS ÜBER IHR FEEDBACK

Google  tripadvisor

BEI GOOGLE / TRIPADVISOR NACH
ACHILLEON BREMEN
SUCHEN UND UNS BEWERTEN ODER
EINE REZENSION SCHREIBEN

 /RESTAURANTACHILLEON

ACHILLEON.DE