

SPEISEN



ACHILLES  
*Restaurant & Bar*

## VORSPEISEN

### TZATZIKI

Joghurt Dip mit Knoblauch, Dill und Gurken

€ 5,90

\*\*\*\*\*

### SAGANAKI FETA

Panierter Feta mit saisonalem Salatbouquet

€ 9,90

\*\*\*\*\*

### BOUGIOURDI

Pikanter Feta aus dem Ofen mit Zwiebeln, Paprika, Oliven

€ 11,90

\*\*\*\*\*

### KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchini-puffer serviert mit Joghurt-Minze-Dip

€ 8,50

\*\*\*\*\*

### MEZES

Kombination von verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen

€ 13,50

\*\*\*\*\*

### HAUSGEMACHTE DIPS + KLASSIKER

- Tarama (Hechtkaviar)
- Pikantes Schafskäsemousse
- Auberginenmousse
- Kolokithakia (Zucchinischeiben)
- Melitzanes (Auberginenscheiben)

- Gigandes

- Dolmadakia

jeweils € 6,50

# VORSPEISEN

## CARPACCIO

Rinderfiletstreifen mit Olivenöl-Limetten mariniert  
und gehobeltem Parmesan

€ 14,50

\*\*\*\*\*

## FISCHSUPPE

Nach griechischer Art mit Safran

€ 9,90

\*\*\*\*\*

## ZIEGENKÄSE

gegrillt, mit Thymian und griechischem Honig

€ 11,90

\*\*\*\*\*

## GARIDES SAGANAKI

Garnelen überbacken mit Feta in Tomatensoße

€ 13,90

\*\*\*\*\*

## KALAMARES

Babykalamares mit Basilikumpesto und Strohkartoffeln

€ 13,90

\*\*\*\*\*

## OKTOPUS

Gegrillt mit Kichererbsenpüree

€ 16,50

## SALATE

### CHORIATIKI / BAUERNSALAT

Mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse,  
kaltgepresstem Olivenöl

€ 10,90

\*\*\*\*\*

### BEILAGENSALAT

Saisonaler Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette

€ 4,50

\*\*\*\*\*

### SALAT DE SAISON MIT HÄHNCHENBRUST

Saisonale Salate mit Streifen von der Hähnchenbrust

€ 13,90

\*\*\*\*\*

### WILDKRÄUTERSALAT

Mit Streifen vom argentinischen Black Angus Rind

€ 16,90

## PASTA

### FRISCHE TAGLIOLINI

Alla Bognese aus Kalbshackfleisch

€ 10,50

\*\*\*\*\*

### FRISCHE HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Mit saisonaler Füllung und Sauce nach Art des Hauses

€ 13,50

## AUS DEM MEER

### KALAMARI

Babycalamari vom Grill oder mehliert aus der Pfanne

€ 18,90

\*\*\*\*\*

### GARIDES

In Kräutern gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili

€ 22,50

\*\*\*\*\*

### DORADE

Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern und geräuchertem Auberginenpüree

€ 22,90

Wie bei Obst und Gemüse ist auch Fisch zum Teil saisonal.  
Weitere wechselnde Fischgerichte finden Sie deshalb  
bei unseren Tages- und Wochenempfehlungen.

Fragen Sie auch gerne unser Personal.

# FLEISCHGERICHTE

## BIFTEKI

Hacksteak gefüllt mit Feta

€ 16,50

\*\*\*\*\*

## SOUTZOUKAKIA

Griechische Hackbällchen mit Schwarzkümmel in Tomatensoße

€ 16,90

\*\*\*\*\*

## SOUVLAKI

Gegrilltes Schweinefilet am Spieß

€ 15,90

\*\*\*\*\*

## KOTOSOVLAKI

Hähnchenbrustspieß vom Grill

€ 15,90

\*\*\*\*\*

## GYROSTELLER

Frisches Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zwiebeln und Tzatzki

€ 14,50

\*\*\*\*\*

## MIXED GRILLTELLER

Gyros, kleines Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions

€ 20,50

# FLEISCHGERICHTE

## RIGANATO

Schweinemedallions in Oregano-Schafskäse Sauce

€ 16,90

\*\*\*\*\*

## BALLOTINE

Panierte Hähnchenbrustrolle, gefüllt mit Kasseri-Käse, Tomate und Paprika,  
mit Sauce à la crème

€ 18,50

\*\*\*\*\*

## GEFÜLLTE SCHWEINELENDE

Mit Hartkäse und getrockneten Toamten gefüllte Schweinelende mit Rosmarinsauce

€ 18,90

\*\*\*\*

## GEGRILLTE LAMMKOTELETTES

€ 25,50

\*\*\*\*\*

## GEGRILLTES LAMMKARREE

Mit feiner Kräuterkruste

€ 28,90

\*\*\*\*\*

## RUMPSTEAK 280g

Argentinisches Angus Rind vom Grill, mit Zwiebeln oder Kräuterbutter

€ 26,50

Weitere wechselnde Fleischgerichte finden Sie bei unseren  
Tages- und Wochenempfehlungen.

Fragen Sie auch gerne unser Personal.

*ACHILLES*  
*Restaurant & Bar*

Als Beilagen zu unseren Fleischgerichten reichen wir saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
oder Reisnudeln . Für weitere Beilagenwünsche fragen Sie gerne unser Personal.

## NACHSPEISEN

### KATAIFI

Engelshaar mit Zimtsirup, Walnuss und Mascarpone-Creme

€ 7,90

\*\*\*\*\*

### ZWEIERLEI SORBET

Mango und Zitrone mit Papaya-Espuma

€ 7,90

\*\*\*\*\*

### SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

€ 7,90

\*\*\*\*\*

### GRIECHISCHER JOGHURT

Mit Walnüssen und griechischem Thymian-Honig

€ 6,90

Weitere wechselnde Nachspeisen finden Sie bei unseren  
Tages- und Wochenempfehlungen.

Fragen Sie auch gerne unser Personal.





Herzlich Willkommen im Restaurant Bar Achilles.

Mit Liebe zum Produkt und zur griechisch-mediterranen Küche versuchen wir auch bei Ihnen bleibende Eindrücke von unseren Genüssen zu schaffen.

Bereits beim Einkauf legen wir großen Wert auf hochwertige und möglichst saisonale Produkte, die anschließend in unserer modernen Küche mit Liebe verarbeitet und angerichtet werden. Wichtig ist für uns dabei die stete Weiterentwicklung. Neben hierzulande bekannten griechischen „Klassikern“ wie Souvlaki, Bifteki, Moussaka etc., erweitern wir deshalb unsere Speisekarte immer wieder um innovative Gerichte mit mediterranem Flair.

Die moderne griechische Küche bietet heute zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten, die es zu entdecken gilt. Hierzu gehören elegante Vorspeisen wie Oktopus mit Kichererbsenpüree (Fawa), Halloumi an Feldsalat, Varianten von Teigröllchen mit Manouri und Honig ebenso wie delikate Ofengerichte vom Lamm oder Kalb. Variabel zubereiteter frischer Fisch und Spezialitäten wie Baby Calamari an Bulgur oder leckere Meeresfrüchte runden unser Speisenangebot ab.

Auf unserer Empfehlungskarte finden Sie stets aktuelle Tages- bzw. Wochengerichte und saisonale Spezialitäten. Sollten Sie Ihre Lieblings-Vorspeise oder einen griechischen Klassiker auf unserer aktuellen Speisekarte vermissen, fragen Sie gerne bei unserem Personal nach.

Das gesamte Team des Restaurant Bar Achilles freut sich über Ihren Besuch!





ACHILLES  
*Restaurant & Bar*