

SPEISEN



ACHILLES
Restaurant & Bar

VORSPEISEN

TZATZIKI

Joghurt Dip mit Knoblauch, Dill und Gurken

€ 6,50

SAGANAKI FETA

Panierter Feta mit saisonalem Salatbouquet

€ 11,90

BOUGIOURDI

Pikanter Feta aus dem Ofen mit Zwiebeln, Paprika, Oliven

€ 12,90

KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchini-puffer serviert mit Joghurt-Minze-Dip

€ 8,90

MEZES

Kombination von verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen

€ 14,50

HAUSGEMACHTE DIPS + KLASSIKER

- Tarama (Hechtkaviar)
 - Pikantes Schafskäsemousse
 - Auberginenmousse
 - Kolokithakia (Zucchinischeiben)
 - Melitzanes (Auberginenscheiben)
 - Fava Santorinis
 - Dolmadakia
- jeweils € 7,80

VORSPEISEN

CARPACCIO

Rinderfiletstreifen mit Olivenöl-Limetten mariniert
und gehobeltem Parmesan

€ 15,50

FISCHSUPPE

Nach griechischer Art mit Safran

€ 11,90

GIGANTES FOURNOU

Im Ofen gebackene weiße Riesenbohnen mit Feta in Toamtensoße

€ 9,50

GARIDES SAGANAKI

Garnelen überbacken mit Feta in Tomatensoße

€ 15,50

KALAMARES

Babykalamares mit Basilikumpesto und Strohkartoffeln

€ 14,90

OKTOPUS

Gegrillt mit Fava Santorinis

€ 18,90

SALATE

CHORIATIKI / BAUERNSALAT

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

€ 12,90

BEILAGENSALAT

Saisonaler Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette

€ 5,-

SALAT DE SAISON MIT HÄHNCHENBRUST

Saisonale Salate mit Streifen von der Hähnchenbrust

€ 15,90

WILDKRÄUTERSALAT

Mit Streifen vom argentinischen Black Angus Rind

€ 18,90

PASTA

FRISCHE TAGLIOLINI

Alla Bognese aus Kalbshackfleisch

€ 12,50

FRISCHE HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Mit saisonaler Füllung und Sauce nach Art des Hauses

€ 14,50



AUS DEM MEER

KALAMARI

Babycalamari vom Grill oder mehliert aus der Pfanne

€ 20,90

GARIDES

In Kräutern gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili

€ 23,50

LOUP DE MER

Gegrillter Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit Kräutern

€ 25,90

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.



Als Beilagen reichen wir saisonales Gemüse sowie Rosmarinkartoffeln oder Reismudeln

FLEISCHGERICHTE

BIFTEKI

Hacksteak gefüllt mit Feta

€ 18,50

SOUTZOUKAKIA

Griechische Hackbällchen mit Schwarzkümmel in Tomatensoße

€ 18,90

SOUVLAKI

Gegrilltes Schweinefilet am Spieß

€ 18,50

KOTOSOUVLAKI

Hähnchenbrustspieß vom Grill

€ 17,90

GYROSTELLER

Frisches Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zwiebeln und Tzatzki

€ 16,90

MIXED GRILLTELLER

Gyros, kleines Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions

€ 21,50

FLEISCHGERICHTE

RIGANATO

Schweinemedallions in Oregano-Schafskäse Sauce

€ 18,90

BALLOTINE

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

€ 18,90

GEFÜLLTE SCHWEINELENDE

Mit Halloumi und getrockneten Tomaten gefüllte Schweinelende mit Rosmarinsauce

€ 19,50

GEGRILLTE LAMMKOTELETTES

€ 26,90

GEGRILLTES LAMMKARREE

Mit feiner Kräuterkruste

€ 29,50

RUMPSTEAK 280g

Argentinisches Angus Rind vom Grill, mit Zwiebeln oder Kräuterbutter

€ 27,90

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 Reismudeln . 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.