



Willkommen - KALOS ORISATE **im Restaurant Akropolis**

Wir – das Team des Restaurant Akropolis – heißen Sie recht herzlich bei uns willkommen. Wir möchten Ihnen in einer ruhigen und familiären Atmosphäre ein paar schöne Momente der Entspannung und Ruhe gönnen.

Egal ob Sie sich für einen vergnüglichen Abend im kleinen Kreis oder für Familien- und Betriebsfeiern für uns entscheiden – lassen Sie sich von uns mit typischen Speisen aus unserer Heimat Griechenland verwöhnen.

Übrigens, alle Gerichte erhalten Sie selbstverständlich auch zum Mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Sie möchten Ihre Familie, Freunde und Bekannten mit einem guten Essen überraschen, fragen Sie uns nach unseren Geschenkgutscheinen.

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können entnehmen Sie bitte dem Zutatenkatalog den wir bereit halten!

Bestellungen, Tischreservierungen und Anfragen richten Sie bitte an



Trierer Straße 90
66839 Schmelz
Inhaber: Ioannis Dimos
06887 / 88 71 47

Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag 12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 – 22:00 Uhr
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | Octopus
gegrillt, in Olivenöl mit Krautsalat und Balsamico - nur auf Anfrage | 9,00 € |
| 2 | Tzatziki
mit griechischem Joghurt, Gurken und Knoblauch | 3,50 € |
| 3 | Taramas
hausgemachtes Kaviarmousse | 4,00 € |
| 5 | Chtipiti
Schafskäsemousse mit pikanten, erlesenen Zutaten | 4,00 € |
| 6 | Gemischte Vorspeise
auf "griechische Art" für eine Person
mit Nr. 2, 3, 5, 13, 14, 15, 22 | 8,00 € |
| 7 | Gemischte Vorspeise
auf "griechische Art" für zwei Personen
Zutaten siehe Nr. 6 | 15,50 € |
| 12 | Kalamaris
frittierte Tintenfischringe | 6,50 € |
| 13 | Auberginen
gebraten mit Tzatziki | 4,50 € |
| 14 | Zucchini
gebraten Zucchini mit Tzatziki | 4,50 € |
| 15 | Weinblätter
gefüllt mit Reis und Béarnaisesoße | 4,50 € |
| 16 | Garnelenspieß
gegrillt mit hausgemachtem Knoblauchdipp und
buntem Krautsalat | 7,00 € |
| 17 | Peperoni
gegrillt mit Knoblauch | 4,50 € |
| 18 | Dicke Bohnen
mit Käse überbacken | 4,50 € |
| 19 | Knoblauchbrot | 2,00 € |
| 21 | Krebsfleisch
frittierte Krebsfleischkroketten in Knoblauchdipp | 5,50 € |
| 22 | Paprikaflorinis
gegrillt, gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch | 5,00 € |



KÄSE - TIRIA

- | | | |
|----|--|--------|
| 24 | Feta
Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl | 4,50 € |
| 25 | Feta Fournio
gebackener Schafskäse mit Knoblauch | 5,50 € |
| 26 | Bujurti
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika mit Käse überbacken | 6,50 € |
| 27 | Feta Saganaki
panierter Schafskäse mit Preiselbeeren | 5,50 € |

SUPPEN - SUPPES

- | | | |
|----|------------------------------------|--------|
| 29 | Gulaschsuppe | 3,50 € |
| 32 | Bohnensuppe Griechische Art | 3,50 € |
| 33 | Zwiebel-Knoblauchsuppe | 3,50 € |

SALATE - SALATES

- | | | |
|----|---|---------|
| 35 | Ellinniki-Choriatiki
griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, , Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl und Essig dressing | 9,00 € |
| 36 | Scampi Salat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Mais, Ei und hausgemachtem Dressing | 13,00 € |
| 37 | Thunfischsalat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Mais, Ei und hausgemachtem Dressing | 9,00 € |
| 38 | Hühnerfleischsalat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Mais, Ei und hausgemachtem Dressing | 11,00 € |
| 39 | Gyrossalat
Gyros mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing | 10,50 € |

BEILAGEN - GARNITURES

- | | | |
|----|----------------------|--------|
| 40 | Pommes Frites | 2,50 € |
| 41 | Reis | 2,50 € |
| 42 | Pita-Brot | 2,00 € |
| 46 | Butterreis | 2,50 € |

FISCH - PSARIA

48	Garides sto Grill Scampis vom Grill mit hausgemachtem Knoblauchdipp und Butterreis	18,50 €
50	Kalamares frittierte Kalamares mit hausgemachtem Knoblauchdipp und Butterreis	13,50 €
52	Tilapia gebratenes Tilapiafilet mit hausgemachtem Knoblauchdipp und Butterreis	14,50 €
56	Poseidonteller Fischplatte mit Tilapiafilet, Scampis und Kalamares mit hausgemachtem Knoblauchdipp und Butterreis	17,00 €

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

60	Gyros mit Pita geschnetzeltes Fleisch mit Tzatziki, Pita-Brot und Pommes Frites	12,00 €
61	Gyros geschnetzeltes Fleisch mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites	11,50 €
62	Gyros Fourno mit Käse überbackenes Gyros mit Metaxasoße und Pommes Frites	12,50 €
63	Souvlaki Fleischspieße mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites	11,00 €
64	Bifteki sto Grill gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Käse, mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites	11,50 €
65	Feinschmecker-Grillplatte gegrilltes Schweinefilet, Rumpsteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet mit Tzatziki und Pommes Frites	17,50 €
67	Schweinefilet gegrillt mit Kräuterbutter, Paprika, Zwiebeln und Pommes Frites	14,50 €
68	Schweinefilet gegrillt mit Pfeffersauce, Paprika, Zwiebeln und Pommes Frites	15,00 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen Salatteller.

GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Trikala Teller
Gyros und Kalamaris mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 12,50 € |
| 71 | Mykonos Teller
1 Fleischspieß und Gyros mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 11,50 € |
| 72 | Meteora Teller
1 Bifteki und Gyros mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 11,50 € |
| 73 | Sikoti sto Grill
gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 11,50 € |
| 75 | Akropolis Teller
1 Fleischspieß, 1 Bifteki, 1 Leber, 1 Lammkotelett und Gyros mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 15,50 € |
| 76 | Dionysos Teller
1 Fleischspieß, 1 Bifteki und Gyros mit Tzatziki, Reis und Pommes Frites | 13,50 € |
| 78 | Hähnchenbrustfilet
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites | 12,50 € |
| 79 | Schweinelachsschnitzel
nach "Wiener Art" mit Pommes Frites | 11,00 € |
| 80 | Rahmschnitzel
in Rahmsauce mit Pilzen und Pommes Frites | 11,50 € |

PFANNENGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 82 | Gyrospfanne
in Metaxasoße mit Pommes Frites | 12,50 € |
| 83 | Schweinemedallions
in Metaxasoße mit Pommes Frites | 15,00 € |
| 85 | Lammfilet aus der Pfanne
in Metaxasoße mit Pommes Frites | 18,90 € |



Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen Salatteller.

VOM RIND UND LAMM

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites | 17,50 € |
| 91 | Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes Frites | 18,00 € |
| 92 | Rumpsteak
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites | 18,00 € |
| 93 | Lammfilet
gegrillt mit Kräuterbutter und Pommes Frites | 18,90 € |
| 94 | Lammteller vom Grill
Lammfilet, 2 Lammkotelett und Lamm-Hüftsteak mit Tzatziki und Pommes Frites | 18,00 € |
| 95 | Lammkotelett
gegrillt mit Tzatziki und Pommes Frites | 16,50 € |
| 96 | Lamm-Spieß
gegrillt mit Kräuterbutter, Tzatziki und Pommes Frites | 16,50 € |

AUFLAUFGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 98 | Moussaka
Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Bechamelsoße | 11,50 € |
|----|--|---------|

AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 103 | Lammhaxe
mit grünen Bohnen und Pommes Frites | 14,50 € |
| 104 | Lammhaxe
mit dicken Bohnen und Pommes Frites | 14,50 € |



Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen Salatteller.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

107	Schnitzel mit Pommes Frites	6,00 €
108	Fleischspieß mit Pommes Frites	6,00 €
109	Gyros mit Pommes Frites	6,00 €
110	Bifteki sto Grill mit Pommes Frites	6,00 €
111	Tilapiafilet mit Pommes Frites	7,00 €
112	Chickennuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Majo	6,00 €

DESSERTS

113	Eiskaffee	4,00 €
114	Eisschokolade	4,00 €
116	Gemischtes Eis mit Sahne	4,00 €
117	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50 €
118	Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	4,50 €
119	Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	4,50 €
120	Revani Griechischer Grieskuchen mit Vanilleeis und Sahne	4,00 €
121	Galaktoburiko mit Griescreme gefüllter Blätterteig und ein Bällchen Vanilleeis	4,00 €
122	Joghurt mit Honig und Nüssen	3,80 €



HEIßE GETRÄNKE

126	Griechischer Mokka			2,00 €
127	Kaffee			1,80 €
128	Tee			1,50 €
129	Cappuccino mit Sahne			2,20 €
130	Espresso			2,00 €
234	Affogato			3,00 €
	Espresso mit Vanilleeis			

BIERE

132	Karlsberg Ur-Pils	0,3 ltr.	2,20 €	0,4 ltr.	2,80 €
133	Diebels Schwarzbier			0,33 ltr.	2,30 €
134	Gründels alkoholfrei			0,33 ltr.	2,30 €
135	Karlsberg Weizen, Hefe hell, dunkel und alkoholfrei			0,5 ltr.	3,20 €
136	Malzbier			0,33 ltr.	2,30 €
137	Colabier / Radler			0,3 ltr.	2,20 €
138	Radler alkoholfrei			0,33 ltr.	2,30 €
139	Mischbier			0,3 ltr.	2,20 €
140	Gründels fresh			0,33 ltr.	2,30 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

141	Cola light	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
142	Sprite	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
143	Cola	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
144	Fanta	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
145	Spezi	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
146	Wasser	0,25 ltr.	1,80 €	0,7 ltr.	4,50 €
147	Stilles Wasser	0,25 ltr.	1,80 €		
148	Orangensaft	0,2 ltr.	2,00 €		
150	Apfelsaft	0,2 ltr.	2,00 €	0,4 ltr.	3,50 €
151	Apfelschorle	0,2 ltr.	1,80 €	0,4 ltr.	3,20 €
154	Bitterlemon	0,2 ltr.	1,80 €		

APERITIFS

224	Aperol Sprizz		4,50 €
225	Ouzo auf Eis	4 cl.	3,00 €
226	Campari-Orange	2 cl.	4,50 €
227	Martini auf Eis	4 cl.	3,30 €

DIGESTIFS

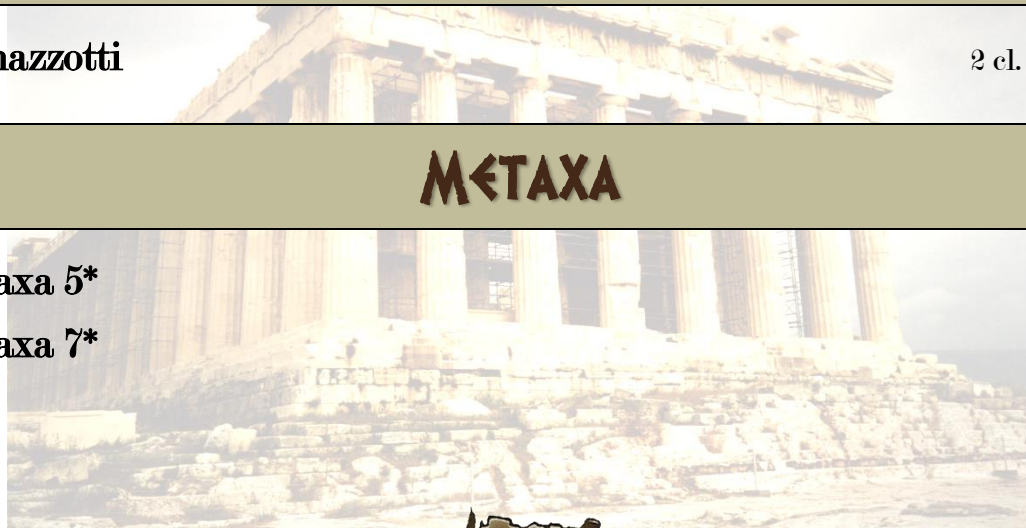
212	Fernet Branca	2 cl.	2,00 €
405	Ouzo	2 cl.	1,60 €

LIKÖRE

222	Ramazzotti	2 cl.	2,60 €
-----	------------	-------	--------

METAXA

400	Metaxa 5*		2,90 €
401	Metaxa 7*		3,30 €



Restaurant

AKROPOLIS

ROTWEINE

166	Naussa trocken	0,25 ltr.	4,20 €	0,5 ltr.	8,40 €
167	Imiglikos lieblich	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
168	Makedonikos halbtrocken	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
169	Mavrodaphne Likörwein	0,25 ltr.	4,20 €	0,5 ltr.	8,40 €

WEIßWEINE

170	Demestika trocken	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
171	Makedonikos halbtrocken	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
172	Retzina geharzt	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
173	Imiglikos lieblich	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
174	Samos Likörwein	0,25 ltr.	4,20 €	0,5 ltr.	8,40 €
175	Weinschorle	0,25 ltr.	3,50 €	0,5 ltr.	7,00 €

ROSÉWEINE

177	Rosé trocken trocken	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €
178	Imiglikos Rosé lieblich	0,25 ltr.	4,00 €	0,5 ltr.	8,00 €



Restaurant

AKROPOLIS

FLASCHENWEINE WEIß - TROCKEN

- | | | | |
|-----|--|-----------|---------|
| 800 | Mantina
Die Hochebene von Mantinia auf 650 m Höhe weist ein kühles Mikroklima auf. Hier wird die weiße Rebsorte „Moscofilero“ angebaut. Daraus entstehen charaktervolle Weine, die sich im Geschmack sehr schlank, filigran und lebendig zeigen. | 0,75 ltr. | 19,00 € |
| 801 | Amethystos
Die herrliche Frische paart sich traumhaft mit der feinen Säure. Am Gaumen elegant und verspielt, dabei schön ausbalanciert mit fruchtigen Anspielungen. Ein Weißer, von dem man ohne weiteres auch ein Glas mehr trinken kann, denn er macht einfach gute Laune. | 0,75 ltr. | 24,00 € |
| 802 | Biblia Chora
Feine Aromen, die an Pfirsich und Stachelbeere erinnern, daneben noch etwas Passionsfrucht. Die schöne Sauvignon Blanc Frucht präsentiert sich am Gaumen herrlich frisch und die filigrane Säurestruktur gestaltet den Wein ansprechend. | 0,75 ltr. | 27,00 € |
| 803 | Malagouisa
Malagouzia ist eine wertvolle heimische Rebsorte und wird in allen Landesteilen angebaut. Malagouisa-Weine sind vom Stil her zart aromatisch, sehr filigran und haben Ähnlichkeiten mit dem Pinot Grigio. Ein Hochgenuss in Weiß! | 0,75 ltr. | 29,00 € |

FLASCHENWEINE ROT - TROCKEN

- | | | | |
|-----|---|-----------|---------|
| 804 | Nemea Gold
Der Referenzwein aus Top Lagen der Familie Palivou im Anbaugebiet Nemea. Ein gut strukturierter Rotwein mit schonendem Anbau im Barrique. Im Vordergrund zeigt er eine sehr gute Primärfrucht und eine kühle Stilistik. Verspricht höchsten Trinkgenuss! | 0,75 ltr. | 21,00 € |
| 805 | Merlot Bio
Die reifen Merlot Trauben aus kontrolliert ökologischem Anbau ergeben hier einen erstaunlich guten Merlot. Am Gaumen kraftvoll, dabei ausbalanciert mit guter Struktur, geschmeidigen Tanninen und einem sehr schmackhaften Finale mit Vanille-Nuancen im Nachhall. | 0,75 ltr. | 23,00 € |
| 806 | Dilofos
Feiner Rotwein aus exzellenten Lagen auf 785 m Höhe. Am Gaumen ein Feuerwerk an Aromen, hier verbinden sich expressive Frucht, genial dosiertes Holz, mit perfekten Tanninen und einer unglaublich feinen, mineralischen Frische. Viel Potential im Nachhall. | 0,75 ltr. | 24,00 € |
| 807 | Thema
Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich Aromen, die an schwarzen Pfeffer, Pflaume und einen zarten Anflug von Vanille erinnern. Das kräftige Säure- und Tanningerüst verleihen dem Wein eine gewisse Kraft und Langlebigkeit! | 0,75 ltr. | 27,00 € |
| 808 | Grande Reserve
Ein ausgewählter, trockener Rotwein aus dem bekannten Anbaugebiet von Naoussa, welcher zwei Jahre in kleinen Eichenfässern und anschließend in der Flasche gereift ist. Ein vollmundiger Jahrgangsw Wein mit ausgereiften Tanninen und würzigen Aromen von getrockneten Früchten und Kräutern. | 0,75 ltr. | 37,00 € |