



AKROPOLIS

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

"KALOS ORISATE"

Akropolis Restaurant

Wurmberger Str. 45 | 75175 Pforzheim

Tel: 07231 - 42 43 021

www.akropolis-pforzheim.de | info@akropolis-pforzheim.de

Öffnungszeiten:

warme Küche: Montag-Samstag 11:30 - 14:00 Uhr | 17:00-21:30 Uhr

Sonntag und Feiertage: 11:30-21:00 durchgehend warme Küche

Wir akzeptieren alle gängigen Kredit-/EC Karten





AKROPOLIS

RESTAURANT

Genießen Sie in unserem Haus,
ohne Hast und Eile, alle Vorzüge, die unsere Küche
und unser Weinkeller zu bieten haben.

Lassen Sie sich mit griechischen,
wie auch internationalen Spezialitäten verwöhnen.
Erleben Sie das Beste von traditionell auf dem Grill zubereitetem
Schwein, Rind, Lamm, Geflügel und Fisch.

Probieren Sie auch unsere leckeren Salate
vom Salatbuffet, die wir täglich frisch für Sie zubereiten.
Genießen Sie die herzhaften Vorspeisen.
Runden Sie Ihr Essen mit einem Glas Wein
aus unserem guten Sortiment ab.

APERITIFS

1. Ouzo
mit Wasser und Eis..... **3,50€**

2. Sherry
medium oder trocken **3,50€**

3. Glas Prosecco
oder **Sekt** **3,50€**

4. Campari os
oder **Sodawasser** **3,50€**

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT
"SAS EFCHOMASTE KALI OREXI"

VORSPEISEN

- | | |
|---|---|
| 9. Garides Royal ^{B, G, H} 8,50€
Scampiffleisch gebraten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter | 16. Pitakia ^M 6,50€
Blätterteigtaschen gebacken, gefüllt mit Käse und Spinat |
| 10. Garides Feta ^{B, G, H} 8,50€
Scampiffleisch gebraten mit Schafskäse, Peperoni und Kräuter | 17. Zwiebelringe ^M 5,50€
panierte und frittierte Zwiebelringe mit Tzatziki |
| 11. Feta Fournou ^M 6,00€
griechischer Schafskäse gebacken mit Knoblauch und Paprika | 18. Griechische Platte Mix ^M 9,00€
Tzatziki, Tarama, Käsesalat, Zucchini, Auberginensalat, Peperoni, Oliven und Pita Brot |
| 12. Grill Feta ^M 6,00€
griechischer Schafskäse in Folie gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln | 19. Peperonis 4,50€
griechische gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Tzatziki |
| 13. Tzatziki ^M 4,50€
griechischer Joghurtsalat mit Gurken und Knoblauch | 20. Suppen 4,50€
fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Tagessuppe (täglich frisch) |
| 14. Calamari ^{A, B, D, G} 6,50€
Tintenfischringe gebraten, mit Knoblauchkräutern und Tzatziki | 25. Manitaria Sherry 6,00€
frische Champignons gedünste mit Knoblauch und verfeinert mit Sherry und Crème-fraîche |
| 15. Gemüseteller ^M 6,50€
frisch gebackene Auberginen, Zucchini, Paprika mit Tzatziki | |

SALATE

- | | |
|--|---|
| 21. Choriatici ^M 9,00€
griechischer Salat nach Bauernart mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni, Olivenöl und Essig | 24. Ägäis Salat 11,00€
verschiedene Salate mit Knoblauch-Schrimps aus dem Ägäischen Meer, verfeinert mit Knoblauch |
| 22. Salat mit Steakstreifen ^{G, M} ... 10,50€
verschiedene Salate der Saison mit gegrillten zarten Steakstreifen und Salatdressing | |
| 23. Salat mit Hühnerbrustfilet ^{M, N} .. 9,50€
verschiedene Salate mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und Coctail Dressing | |



DIE BESTEN RINDERSTEAKS

Rumpsteak* G

typisch kräftig im Geschmack und zart

27 200 g **17,50€**

28 300 g **21,50€**

Rib-Eye* G

aus dem Rippenstück mit Fettauge
und kräftigem Geschmack

29 200 g **17,50€**

30 300 g **21,50€**

Filetsteak* G

das Edelste und Beste vom Rind,
fein und zart

31 200 g **22,50€**

32 300 g **28,50€**

* mit einer Beilage zum auswählen,
einem Salat vom Buffet und Kräuterbutter

BEILAGEN UND SAUCEN

33. Folienkartoffel^M **3,00€**
mit Tzatziki

34. Kretanische Kartoffel^M **3,00€**
Kartoffelscheiben mit Käse-Sauce
überbacken

35. Gemüse Mediterran oder
junger Spinat **3,50€**

36. Prinzessbohnen^{D, G} **3,00€**
Basmati Reis oder Tomatenreis

**37. Metaxa- oder Champignon-
oder pikante-Sauce** **2,50€**

38. Steakhaus Pommes **3,00€**

39. Bratkartoffeln **3,00€**

GRILL SPEZIALITÄTEN

40. Filet Teller^{G, M}** **18,50€**
zartes Filet vom Rind, Lamm, Schwein,
Hühnerfilet gegrillt mit Tzatziki und
Steakhaus Pommes

41. Champignon Steak^G** **16,90€**
feines gegrilltes Rumpsteak mit
Champignon-Rahmsauce und
Steakhaus Pommes

42. Zwiebel Steak^G** **16,90€**
kräftiges und saftiges Rumpsteak
gegrillt mit frisch-gebratenen Zwiebeln
und Steakhaus Pommes

44. Fileto Souvlaki^{M, N}** **14,90€**
Schweinefiletspitzen am Spieß,
gegrillt mit Champignon-Rahmsauce
und Steakhaus Pommes

45. Souvlaki Poulerikon^G** **13,50€**
mariniertes Puten- und Hühnerfilets
am Spieß gegrillt mit aromatischen
Ofenkartoffeln

72. Fitness Teller^G** **14,50€**
mariniertes Puten- und Hühnerfilets
gegrillt mit mediterranem Gemüse
und Basmati-Reis

** Bei jedem Hauptgericht ist ein Salat vom Salatbuffet inbegriffen
(bitte nur einmal so viel nehmen, wie auf Ihrem Teller passt)

GRILL SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--|
| 46. Bauern Teller* ^{D, G, M} 15,50€
kombinierter Teller mit Gyros,
Souvlaki, Suzuki, Steak, Tzatziki und
Steakhaus Pommes | 54. Souvlaki* ^{D, G, M} 10,50€
zwei zarte Fleischspieße gegrillt mit Tzatziki,
Steakhaus Pommes und Tomatenreis |
| 47. Mix Teller* ^{D, G, M} 14,50€
Schweine- und Lammsteaks, Gyros Fleisch,
Tzatziki mit Steakhaus Pommes und Reis | 55. Bifteki* ^{D, G} 11,50€
frisches Mix Hacksteak, gegrillt
und gefüllt mit Schafskäse, Steakhaus
Pommes und Tomatenreis |
| 48. Grill Teller* ^{D, G, M} 16,90€
Rindersteak, Putenfilet, Schweinesteak,
Suzuki, gegrillt mit frittierten Zwiebelringen
und Tzatziki | 56. Suzukia* ^{D, G, M} 10,00€
frisches Mix Hackfleisch gegrillt mit Steak-
haus Pommes, Tomatenreis und Tzatziki |
| 49. Akropolis Teller* ^{D, G, M} 14,50€
Hühner- und Putenfilet, Gyros fein
gewürzt mit Tomatenreis, Steakhaus
Pommes und Tzatziki | 57. Metaxa Schnitzel* ^{M, N} 12,50€
Schweineschnitzel mit Metaxa-Sahnesauce
und Steakhaus Pommes |
| 50. Kotopoulo Pikantiko* ^{D, G} 12,90€
Hühnerbrustfilet gegrillt mit einer pikanten
Sauce und Steakhaus Pommes | 58. Champignonschnitzel* ^{G, M} 12,50€
Schweineschnitzel mit Champignon-
Rahmsauce und Steakhaus Pommes |
| 51. Galopoula Pikantiki* ^{D, G} 12,90€
Putenfilet gegrillt mit einer pikanten Sauce
und Steakhaus Pommes | 59. Wiener Schnitzel* ^{D, G} 12,50€
Schweineschnitzel Wiener Art mit Zitrone
und Steakhaus Pommes |
| 53. Gyros* ^{M, D, G} 10,00€
Gyrosfleisch mit Steakhaus Pommes
und Tzatziki | 73. Fileto Gemisto* ^{D, G} 15,50€
zarte Schweinelende, gefüllt mit Käse
und Kräutern vom Grill mit mediterranem
Gemüse |

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- | | |
|---|---|
| 43. Sofrito Kerkiras* ^{D, G} 16,90€
zwei Rumpsteaks fein paniert, angebraten
mit Knoblauch, Rotweinessig, Kräutern
und Steakhaus Pommes | 62. Pikato Fileto* ^{D, G, M} 15,00€
gebratene Schweinelende mit frischen
Champignons, verfeinert mit Weißwein,
Crème-fraîche und Steakhaus Pommes |
| 52. Mirodato* ^G 13,50€
zarte Hühnerbrustfilets in der Pfanne
gebraten mit Olivenöl, Rosmarin, Zitrone
und Kartoffelwürfeln | 63. Kotopoulo Feta* ^{G, M} 13,50€
Hähnchenbrustfilet gebraten in Käse
Sahnesauce, dazu Basmati Reis |
| 60. Metaxa Fileto* ^{D, G, M} 15,00€
zarte Schweinelende in Metaxa-
Sahnesauce gebraten mit aromatische
Basmati Reis | 64. Gyros Metaxa* ^{D, G} 12,50€
Gyros mit Metaxa-Sahnesauce, frischen
Champignons und Steakhaus Pommes |
| 61. Curry Fileto* ^{D, G, M} 15,00€
zart gebratene Schweinelende in Crème-
fraîche, Curry-Sauce und Basmati Reis | 65. Galopoula Manitaria* ^{G, M} 13,50€
Putenfilets gebraten mit frischen
Champignons, Crème-fraîche
und Basmati Reis |

*Bei jedem Hauptgericht ist ein Salat vom Salatbuffet inbegriffen
(bitte nur einmal so viel nehmen, wie auf Ihrem Teller passt)

ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

- 66. Galopoula überbacken*** M, N ... **13,50€**
Putenbrustfilet mit pikanter Sauce, Käse überbacken und kretanische Kartoffeln
- 67. Kotopoulo überbacken*** M, N ... **13,50€**
Hähnchenbrustfilets mit Knoblauch-Sauce, Käse überbacken und kretanische Kartoffeln
- 68. Gyros - Knoblauch*** M, N **12,50€**
mit Knoblauchsauce, Käse überbacken und Tomatenreis
- 69. Gyros - pikantikos*** M, N **12,50€**
mit pikanter Sauce, Käse überbacken und kretanische Kartoffeln
- 70. Souvlaki Metaxa*** M, N **12,50€**
zwei Fleischspieße gegrillt, mit Käse überbacken, Metaxa-Sauce und Steakhaus Pommes
- 71. Susukia*** M, N **11,00€**
Hackfleisch Steaks gegrillt, mit Tomatensauce, überbacken mit Käse und Tomatenreis
- 74. Schweinesteak*** M, N **12,50€**
gegrillt mit pikanter Sauce, mit Käse überbacken und Steakhaus Pommes

VOM LAMM ZARTE STEAKS, FEINE FILETS

- 78. Lamm Steaks*** G, M **16,00€**
aus der Hüfte, gegrillt mit frischem Knoblauch und jungem Spinat
- 79. Lammspieß*** G, M **16,00€**
zarte Fleisch am Spieß, gegrillt mit feinen Prinzessbohnen
- 80. Lamm mediterran*** D, G, M **18,50€**
feines Lammfilet gegrillt mit frischen Kräutern, Knoblauch und Gemüse mediterraner Art
- 81. Lamm Chassis*** D, G, M **18,50€**
feines Lammfilet in der Pfanne mit Chassis-Sahne-Crème, frischen Champignons und Basmati Reis

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 181. Solomos-Lachs*** B, F, G **16,00€**
frisches Lachssteak gebacken in Folie, mit frischen Kräutern und Ofenkartoffeln
- 182. Ägäon Pelagos*** B, G, H **18,00€**
große Scampis aus dem Mittelmeer in der Schale, in Folie gegrillt mit Basmati Reis und Spinat
- 183. Garides special*** B, G, H **18,00€**
feines Scampifleisch, gebraten mit Knoblauch, Kokos, Tomatenmousse, Crème-fraiche und Basmati Reis
- 184. Okeanos*** B, F, G **18,50€**
frisches zartes Thunfischsteak in Folie gegrillt, mit frischen Kräutern und mediterranem Gemüse
- 185. Thalasia Avra*** B, F, G **14,50€**
Kabeljau gebraten mit frischen Champignons, Crème-fraiche und Basmati Reis
- 186. Calamari*** A, B, D, G **13,50€**
gebratene Calamari-Ringe in feiner Panade mit Zitrone, Tzatziki und Bratkartoffeln



*Bei jedem Hauptgericht ist ein Salat vom Salatbuffet inbegriffen
(bitte nur einmal so viel nehmen, wie auf Ihrem Teller passt)

OFFENE WEINE

Imiglykos^B 0,25l
rot oder weiß, lieblich leicht **4,00€**

Halbtrocken^B 0,25l
Tafelwein mit guten Aromen
rot oder weiß **4,00€**

Trocken^B 0,25l
Qualitätswein rot oder weiß **4,00€**

Retsina^B 0,25l
geharzter Weißwein **4,00€**

Rosèwein^B 0,25l
Trocken aromatisch **4,00€**

Weinschorle^B 0,25l **3,80€**

Moschofilero^B 0,25l
Halbtrocken weiß mit Muskat Noten **5,00€**

FLASCHEN WEINE

Imiglykos rot^B 0,7l
lieblich mit süßen Fruchtaromen **9,50€**

Makedonikos rot^B 0,7l
halbtrocken,
ideal zu Lamm und Rind **14,50€**

Demestica rot^B 0,7l
trockener Wein mit Aromen
von frischen Früchten **11,50€**

Nemea rot^B 0,7l
trocken, tiefrote Farbe mit Kirsch-
und Vanillearomen **16,50€**

Retsina^B 0,5l
geharzter Weißwein **8,00€**

Makedonikos weiß^B 0,7l
halbtrocken, ideal zu Fisch **14,50€**

Imiglykos weiß^B 0,7l
mit süßen Fruchtaromen **9,50€**

Demestica weiß^B 0,7l
trocken mit klarer Farbe,
angenehm frisch **11,50€**

Amethystos weiß^B 0,7l
Cabernet Sauvignon
mit exotischem Fruchtaroma **19,50€**

Iera Monopatia^B 0,7l
Trockener, dunkel Rotwein aus Meteora-
Klöstern mit reichen Aromen von
Vanille und süßen Gewürzen **18,50€**

Asproparis^B 0,7l
Trockener weisswein aus Meteora-
Klöstern mit weißen Früchten-
und Zitronenblüten-Aromen **18,50€**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Stilles Wasser 0,7 l	4,50€	Coca Cola light ^{2,3,4,5}0,3 l	2,50€
Mineralwasser0,3 l	2,50€	Fanta ^{3,6}0,3 l	2,50€
Mineralwasser 0,7 l	4,50€	Spezi ^{2,3,6}0,3 l	2,50€
Apfelnektar0,3 l	2,50€	Sprite0,3 l	2,50€
Orangennektar0,3 l	2,50€	Orangina0,3 l	2,50€
Eistee Pfirsich / Zitrone0,3 l	2,50€	Bitter Lemon ¹0,3 l	2,50€
Coca Cola ^{2,3}0,3 l	2,50€		

BIERE

Pils vom Faß ^G0,4 l	3,00€	Alkoholfreies Pils0,33 l	2,50€
Hefe vom Faß ^G 0,5 l	3,40€	Hefe Dunkel Flasche ^G 0,5 l	3,40€
Kristall Flasche ^G 0,5 l	3,40€	Hefe alkoholfrei Flasche ^G 0,5 l	3,40€
Weizen-Mix ^G 0,5 l	3,40€		

LIKÖRE

Jägermeister0,2 l	3,00€	Williamsbirne0,2 l	2,50€
Martini rot oder weiß.....0,2 l	3,50€	Jack Daniels0,2 l	4,50€
Ramazoti0,2 l	3,00€	Metaxa ^{****5}0,2 l	3,50€
Ouzo Plomari0,2 l	2,50€	Metaxa ^{*****7}0,2 l	4,50€
Kirschwasser0,2 l	2,50€		

ZUSATZSTOFFE: 1. Chininhaltig, 2. Koffeinhaltig, 3. Farbstoff, 4. Süßungsmittel 5. enthält Phenylalaninquelle, 6. Antioxidationsmittel.

ALLERGENE: A. Weichtiere, B. Schwefeldioxid und Sulfite, C. Sesamsamen, D. Sellerie, E. Ei, F. Fisch, G. Gluten, H. Krebstiere, J. Sojabohnen, K. Schalenfrüchte, L. Lupine, M. Milch (einschl. Laktose), N. Erdnüsse, S. Senf



MITTAGSKARTE

von 11:30 bis 14:00 Uhr warme Küche (Montag bis Freitag außer gesetzliche Feiertagen)

Große gemischte Salate zur Auswahl

- | | |
|---|--|
| T1 Mit Hühnerfilets ^{M, N} 6,50€ | T2 Mit Steakstreifen ^{G, M} 7,50€ |
| T3 Souvlaki Metaxa ^{D, G, M} 8,00€
überbacken mit Käse, Metaxa-Sauce
und Pommes Frites | T12 Putenfilets überbacken ^{M, N} 7,50€
Putenfilets mit Metaxa-Sauce und
kretanischen Kartoffeln überbacken |
| T4 Makaronia Solomos ^{B, G, H} 8,50€
feine Spaghetti mit frischem Lachs | T13 Metaxa Schnitzel ^{G, M} 7,50€
Schweineschnitzel mit Metaxa-Sauce
und Steakhaus Pommes |
| T5 Calamares ^{A, B, D, G} 7,00€
gebratene Calamaris mit frischem
Knoblauch und Tomatenreis | T14 Fileto Curry ^{G, M} 9,00€
Schweinelendchen in Curry Sahne
und Basmati Reis |
| T6 Bifteki ^{E, G, M} 7,50€
gefülltes Hacksteak mit Schafskäse
und Steakhaus Pommes | T15 Champignonsteak ^{G, M} 10,00€
kräftiges Rumpsteak mit Steakhaus
Pommes und Champignon Rahmsauce |
| T7 Gyros ^{M, D, G} 7,00€
Gyrosfleisch mit Steakhaus Pommes
und Tzatziki | T16 Zwiebelsteak ^{G, M} 10,00€
kräftiges Rumpsteak mit Steakhaus
Pommes und gebratenen Zwiebeln |
| T8 Gyros überbacken ^{M, N} 7,50€
mit pikanter Sauce, mit Käse überbacken
und kretanischen Kartoffeln | T17 Kabeljaufilets 8,50€
Kabeljaufilets gebraten mit Bratkartoffeln |
| T9 Souvlaki ^{G, M} 7,00€
zwei Fleischspieße gegrillt mit Steakhaus
Pommes und Tzatziki | T18 Hilopites Vegetarisch ^{B, G, H} 7,50€
feine Bandnudeln
mit mediterranem Gemüse |
| T10 Hilopites Garides ^{B, G, H} 8,50€
feine Bandnudeln mit Schrimps
in Sahne-Knoblauchsauce | T19 Mittags-Grill mix ^{G, M} 9,50€
Souvlaki, Gyros, Suzuki
mit Pommes und Tzatziki |
| T11 Champignonschnitzel ^{G, M} 7,50€
Schweineschnitzel mit Steakhaus
Pommes und Champignon-Rahmsauce | |

Bei jedem Hauptgericht ist ein Salat vom Salatbuffet inbegriffen.
Bitte einmal so viel nehmen, wie auf Ihrem Teller passt.



DIE 5 GEBOTE DES HAUSES

1.

Wir leben nur einmal

2.

Essen ist keine Magenfüllung, sondern
ein Fest der Geschmacksinne

3.

Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie Ihr Essen

4.

Trinken Sie das passende Getränk zu Ihrem Gericht,
um den Genuss perfekt zu machen

5.

Probieren Sie immer wieder Spezialitäten aus,
die Sie zuvor noch nie gegessen haben,
denn ohne zu probieren,
schmeckt man die Köstlichkeit nicht