



**Griechisches
Restaurant
seit 1982**

Herzlich

Willkommen im

AKROPOLIS!

Zoi Beletsioti und das Akropolis-Team

Täglich von 17:30 - 22:00 Uhr,


Sonn- und Feiertage von 12:00 - 14:00 Uhr und von 17:30 - 22:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag, außer an Feiertagen


Buersche Straße 74- 49324 Melle Tel: 05422-3429 - Email: info@akropolismelle.de

Internet: www.akropolismelle.de

Suppen

-  **2. Ntomatósoupa** **6.50€**
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
und frischer Petersilie, dazu Brot
- 3. Gyrossuppe** **6.50€**
zubereitet nach Art des Hauses, dazu Brot

Vorspeisen

-  **10. Zaziki²** **6.50€**
Klassische, hausgemachte Joghurtspeise,
mit Knoblauch und Gurkenstückchen
- 11. Oktopus** **12.50€**
Tintenfischstücke in Essig und Öl eingelegt,
mit Paprika und Zwiebeln garniert
- 12. Krebsscheren** **7.50€**
paniert, dazu Aioli
- 13. Oktopus vom Grill** **13.50€**
mit Olivenöl und Essig
- 14. Sardinen** **8.50€**
gebraten, mit Zitrone

Zu jeder Vorspeise reichen wir Ihnen frisches Brot!

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Dolmadákia
Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis
nach Art des Hauses, dazu Zitronensauce | 8.50€ |
| ✓ | 21. Gegrillte Peperoni
in Olivenöl und Essig eingelegt,
garniert mit frischem Knoblauch | 6.90€ |
| ✓ | 23. Skordópsomo
Gegrilltes Knoblauchbrot mit einem feinen
Olivenöl-Knoblauch-Dill Aufstrich, dazu Zaziki | 6.90€ |
| ✓ | 24. Zucchini
Scheiben in Bierteig, gebraten, dazu Zaziki | 6.90€ |
| 25. | Blätterteigröllchen^{1,2}
gefüllt mit Kochschinken und Gouda, dazu Aioli | 8.00€ |
| 26. | Garnelen Saganáki²
mit Weißkäse, in Tomatensauce | 10.50€ |
| ✓ | 27. Feta Saganáki²
panierter Weißkäse | 9.00€ |
| ✓ | 28. Feta-Pfännchen
Weißkäse mit frischen Tomaten, Peperoni und Knoblauch | 10.50€ |
| ✓ | 29. Mezé
Gebratener Weißkäse, Zucchini in Bierteig, gefüllte Florinis,
Knoblauchbrot, gegrillte Peperoni und Zaziki | 16.50€ |

Zu jeder Vorspeise reichen wir Ihnen frisches Brot!

Salate

- ✓ 35. **Bauernsalat** **9.50€**
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika
Weißkäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
38. **Salat mit Hähnchenbrustfilet** **12.50€**
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
39. **Gyrossalat** **12.50€**
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln

Fisch

51. **Calamari** **17.50€**
Tintenfischringe mit hausgemachtem Aioli, dazu Reis
- A51. **Calamari mit Gyros** **19.50€**
Tintenfischringe mit Gyros, dazu Reis
52. **Lachsfilet²** **19.50€**
vom Grill, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Zaziki
- B52. **Lachs mit Penne** **19.50€**
Lachsfilet mit Penne in Sahnesauce
54. **Scampis mit Spaghetti** **22.50€**
in einer leicht-pikanten Knoblauch-Tomaten-Sauce
- A54. **Garnelen (geschält)** **24.50€**
mit einer pikanten hausgemachten Sauce, dazu Wedges
55. **Poseidon – Fischplatte⁴** **26.50€**
Lachsfilet, Calamari, Garnelen, dazu Reis

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie einen frischen Salat vom Buffet!

Tapas

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 30. | Afrodite
Gyros, Zaziki, Gegrillte Peperoni, Feta Saganaki | 16.50€ |
| 32. | Vegetarisch
Feta Saganaki, Gefüllte Florinis, Knoblauchbrot, Folienkartoffel mit Zaziki | 16.00€ |

Lamm

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 68. | Lammkotelett
serviert mit Reis und Zaziki | 19.50€ |
| 69. | Lammfilet
gegrillte Lammfilets,
mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce, dazu Reis | 22.50€ |
| A69. | Lammfilet karamellisiert
mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce
und Rosmarinkartoffel | 24.50€ |
| 91. | Lammfleisch
mit Spaghetti und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 17.50€ |
| 92. | Lammfleisch
mit Kritharaki und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 17.50€ |
| 93. | Lammfleisch
mit dicken Bohnen und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 17.50€ |

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie einen frischen Salat vom Buffet!

Grillspezialitäten

60. Gyros (hausgemacht)	15.00€
mit Zwiebeln, dazu Zaziki und Reis	
61. Gyros in Metaxasauce	17.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
B61. Olympia- Pfanne	17.50€
Gyros mit Penne und Weißkäse in Sahnesauce	
62. Souvlaki	16.00€
Zwei (2) Schweinefleischspieße, dazu Reis und Zaziki	
A62. Schweinefilet mit frischen Gemüse	18.50€
mit Weißkäse in Sahnesauce, dazu Pommes Frites	
A63. Hähnchenbruststreifen in Metaxasauce	18.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
64. Bauern-Souvlaki	19.50€
Zwei (2) Spieße mit Schweinefleischstücken, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki	
A65. Metaxa – Mix	20.50€
Bifteki, Schweinefilet und Gyros in Metaxasauce mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
66. Bifteki	16.50€
Griechische Hackfleischspezialität, mit Feta-Käse, Reis und Zaziki	
67. Rinderleber	16.50€
mit Röstzwiebeln, Reis und Zaziki	

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie einen frischen Salat von Buffet!

Grillplatten

73. Meller – Platte	17.00€
Gyros und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
75. Bauern – Platte	17.00€
Gyros und Rinderleber, dazu Reis und Zaziki	
76. Akropolis – Platte²	18.50€
Gyros, Steak, Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
77. Zoi – Platte²	18.50€
Gyros, Hähnchenbrustfilet und Bifteki, dazu Reis und Zaziki	
78. Christina – Platte²	19.50€
Gyros, Lammfilet und Lammkotelett, dazu Reis und Zaziki	
80. Athen – Platte	19.50€
Gyros, Bifteki, Souzouki und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	
82. Grill – Platte²	23.50€
Gyros, Souvlaki, Souzouki, Steak, Rinderleber, Lammkotelett, dazu Reis und Zaziki	
83. Steak – Platte	25.50€
Rumpsteak , Schweinefilet und Schweinesteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Zaziki	
85. Kosta's Menü (ab 2 Personen)	p.P 32.50€
<u>Vorspeise</u> : Gemischte Vorspeisenplatte	
<u>Hauptgericht</u> : Gyros, Steak, Souvlaki, Bifteki, dazu Reis, Pommes Frites, Zaziki und Bauernsalat	
<u>Dessert</u> : Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie einen frischen Salat vom Buffet!

Spezialitäten

- | | |
|---|---------------|
| 90. Moussakás | 16.00€ |
| überbackender griechischer Auflauf, hausgemacht | |
| 71. Schweinefilet-Röllchen | 19.50€ |
| gefüllt mit Feta-Käse und rote milde Paprika,
dazu Reis und Zaziki | |
| 72. Tiganáki | 19.50€ |
| Schweinelendchen in Metaxasauce, dazu
hausgemachte Bratkartoffeln | |
| A72. Rumpsteak (250g) | 25.50€ |
| mit Röstzwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln | |

Geflügel

- | | |
|---|---------------|
| 101. Hähnchenbrustfilet | 17.50€ |
| mit Pommes Frites und Zaziki | |
| 103. Fitness – Platte^{1,2} | 17.50€ |
| Zwei Spieße mit Hähnchenbruststücken, Paprika und Zwiebeln,
Cherry – Tomaten, Feta Saganaki und Reis | |
| 104. Hähnchenbrustfilet | 17.50€ |
| mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce und Reis | |

Kinderkarte (0-6 Jahre)

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| K1. König der Löwen | 8.00€ |
| Gyros mit Pommes Frites | |
| K2. Pinocchio | 8.00€ |
| Schnitzel mit Pommes Frites | |
| K4. Bambi | 8.00€ |
| Chicken Nuggets mit Pommes Frites | |

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie einen frischen Salat vom Buffet!

Kleine Gerichte

E120. Gyros	12.50€
mit Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E122. Souvlaki	13.50€
dazu Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E123. Hähnchenbrustfilet	13.50€
mit Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E124. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce	14.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	
E125. Gyros in Metaxasauce	13.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	
E127. Scampis am Spieß	13.50€
mit Reis und hausgemachter Aioli-Sauce und Salat	
E128. Schnitzel	14.50€
hausgemacht, mit Pommes Frites und Salat	

Beilagen

130. Pommes Frites	2.50€
131. Bratkartoffeln mit feinen Speckwürfeln und Zwiebeln	3.50€
132. Djuvec Reis	2.50€
133. Folienkartoffel mit Zaziki	4.50€
134. Wedges	3.00€
135. Dicke Bohnen in Tomatensauce	3.00€
136. Mediterranes Gemüse in Rotweinsauce	3.50€
137. Kroketten	2.50€
138. Rosmarinkartoffeln	3.00€
139. Brot	0.50€

Saucen

140. Aioli – Sauce	2.50€
141. Metaxasauce	3.00€
142. Mayonnaise	0.50€
143. Ketchup	0.50€

Feine Desserts

500. Griechischer Joghurt^{2,6}	6.50€
mit Honig und Walnüssen	
501. Coupe Dänemark	6.50€
cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffel	
502. Amarena Becher²	7.20€
Cremiges Vanilleeis mit Amarenakirschen, Amarenasirup, Sahne und Waffel	
504. Gemischtes Eis	6.50€
Drei (3) Kugeln nach Wahl mit Sahne und Waffel	
505. Schokosoufflé^{1,2}	6.50€
mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	
506. Schokokuss	6.50€
köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffel	
507. Panna Cotta²	6.50€
mit Erdbeersauce	
509. Heißer Himbeer-Cup	7.50€
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	

Heiße Getränke

160. Griechischer Mokka	4.00€
161. Kaffee	2.80€
162. Espresso	2.50€
163. Cappuccino	2.80€
164. Latte Macchiato	3.20€
166. Tee	2.80€
(schwarzer, grüner, Früchte, Kamille, Pfefferminz)	

Offene griechische Weine

Rotweine:	0.25L	0.5L
Hauswein (trocken) aus der einheimischen Traube Agiorgitiko, mit aromatischen Noten von roten Früchten, Lavendel und Butter-Scotch	7.00€	14.00€
Tsantali Imiglykos (lieblich) gekeltert aus Xinomavro Trauben, mit einem feinwürzigen Bouquet aus Früchten, Beeren und Nüssen	6.00€	12.00€
Tsantali Makedonikós (trocken) aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro, mit einem Duft nach Kirschen und Erdbeeren	6.50€	13.00€
Tsantali Náousa (trocken) aus der edlen Traubensorte Xinomavro, rote Früchte und Zwetschgenkompott im Aroma	6.50€	13.00€
Merlot Ein Merlotwein mit dem Duft von Johannisbeeren und Veilchen	6.50€	13.00€
Apelia (lieblich) aus der Rebsorte Agiorgitiko, mit einem Aroma von Erdbeeren und Pflaumen	6.50€	13.00€
Weißweine:	0.25L	0.5L
Tsantali Imiglykos (lieblich) ein herrlich fruchtiger, süßer und erfrischender Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang	6.00€	12.00€
Tsantali Makedonikos (trocken) aus den Rebsorten Roditis und Zoumiatis mit dem Duft der an einen mediterranen Frühlingsgarten erinnern	6.50€	13.00€
Tsantali Retsina (trocken-geharzt) aus der Savatianorebe, mit würzigem Geschmack, und Aromen von Pfeffer und Harz	6.00€	12.00€
Hauswein (fruchtig trocken) Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gärung bei niedriger Temperatur, lassen die zarten Aromen von Zitrusfrüchten langsam hervorkommen	7.00€	14.00€
Roseweine:	0.25L	0.5L
Tsantali Makedonikós (trocken) eine Cuveé aus zwei roten Rebsorten, mit Aromen von Kirschen und Strauchbeeren	6.50€	13.00€

Griechische Weine

(Flasche 0,75 l)

Rotweine:

CaraMelo	22.50€
leichter griechischer Rotwein, lieblich 10% Alkohol	
Klima Merlot	22.50€
Er zeichnet sich durch eine purpurrote Farbe und seinen ausdrucksvollen Duft von Kirschen, Wald- und Brombeeren aus. Mit feiner Vanillenote im Hintergrund	
Chateau Julia Merlot	29.50€
Ausgewogenes Aroma aus schwarzen Beeren, Minze, Eukalyptus und Zimt. Konzentriertes, obgleich mildes Aroma aus schwarzen Beeren mit weichen und geschmeidigen Tanninen	

Weißweine:

CaraMelo	22.50€
Ein lebendiger Wein, dessen Bouquet an Blumen und gelbe Früchte erinnert, lieblich 10%Alkohol	
Klima Assyrtiko	22.50€
aus der biologisch angebauten einheimischen Assyrtiko-Traube. Hellgelb, frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten und Jasminblüten	
Chateau Julia	29.50€
Ein wundervoller Chardonnay mit einem Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten. Samtig weich, gut ausgewogen und einem langen kraftvollen Abgang	

Roseweine:

CaraMelo	22.50€
leichter griechischer Roséwein, lieblich, 10% Alkohol	
Kanenas	24.50€
Eine körperreiche Cuveé aus der internationalen Syrah und der einheimischen Mavroudi Traube. Im Bouquet des Rosé dominieren Waldbeeren und Strauchfrüchte	

Biere



	0.2L	0.4L
Herforder Pils, vom Fass	2.20€	4.00€
König Ludwig, Hefeweizen, vom Fass		0.5L: 4.50€
König Ludwig, Dunkel, vom Fass		0.5L: 4.50€
König Ludwig, Hefeweizen, alkoholfrei		0.5L: 4.50€
Krombacher Alster, alkoholfrei		0.33L: 4.00€
Krombacher Pils, alkoholfrei		0.33L: 4.00€
Oberbräu Hell, vom Fass		0.5L: 4.50€

Alkoholfreie Getränke

	0.2L	0.4L
Coca Cola⁷	2.50€	4.00€
Coca Cola Light^{7,8}	2.50€	4.00€
Fanta^{7,8}	2.50€	4.00€
Sprite⁸	2.50€	4.00€
Apfelschorle	2.50€	4.00€
	0.25L	0.75L
Christinen Mineralwasser	2.50€	6.20€
naturell oder spritzig		
Vita Malz		0.33L: 3.50€
Fassbrause		0.33L: 3.50€
Zitrone, Holunder, Maracuja, Mango		

Fruchtsäfte

	0.2L	0.4L
Orangensaft	2.50€	4.50€
Apfelsaft	2.50€	4.50€
Bananensaft	2.50€	4.50€
Kirschsafft	2.50€	4.50€
KiBa (Kirsch-Banane)	2.50€	4.50€
Ginger Ale	2.50€	4.50€
Bitter Lemon	2.50€	4.50€

*Alle Getränke im Biergarten 0.4L (außer Kinder)

Spirituosen

Ouzo	40 %	2 cl: 2.50€
Ouzo – Flasche	40 %	0,75L: 28.00€
Metaxa (5 Sterne)	40 %	2 cl: 4.00€
Metaxa (40 Jahre alt)	40 %	2 cl: 7.00€
Tsipouro	40 %	2 cl: 3.00€
Sambuca	40 %	2 cl: 3.00€
Fernet Branca	39 %	2 cl: 3.00€
Ramazzotti	30 %	2 cl: 3.00€
Smirnoff Vodka	40 %	2 cl: 3.00€
Baileys	17 %	2 cl: 3.50€
Embryo		2 cl: 3.50€
Pfirsichlikör, Baileys, Grenadine		

Sekt

Freixenet, trocken	0.2L: 6.50€
	0.75L: 20.00€

Außer Haus

Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Catering

Ab 20 Personen bringen wir Ihnen gerne zu jeder Gelegenheit Ihr Essen nach Hause. Sprechen Sie uns gerne an.

Gutscheine

Bei uns erhalten Sie Gutscheine für jede Gelegenheit.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Das Akropolis-Team