



**Griechisches
Restaurant
seit 1982**

Herzlich

Willkommen im

AKROPOLIS!

Zoi Beletsioti und das Akropolis-Team

Mittwoch - Samstag von 17:30 - 22:00 Uhr,
Sonn- und Feiertage von 12:00 - 14:00 Uhr und von 17:30 - 22:00 Uhr
Montag Ruhetag, außer an Feiertagen

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

Internet: www.akropolismelle.de

Suppen

- ✓ 2. **Tomatósoupa** 6.50€
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
und frischer Petersilie, dazu Brot
3. **Hühnersuppe** 7.50€
zubereitet nach Art des Hauses, dazu Brot

Vorspeisen

- ✓ 10. **Zaziki²** 6.50€
Klassische, hausgemachte Joghurtspeise,
mit Knoblauch und Gurkenstückchen
11. **Garnelen** 9.00€
in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl
12. **Krebsscheren** 9.00€
paniert, dazu Aioli
13. **Oktopus vom Grill** 15.50€
mit Olivenöl und Essig
14. **Sardinen** 9.00€
gebraten und verziert mit Salat und 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 | 9.50€ |
| ✓ | 21. Gegrillte Peperoni
in Olivenöl und Essig eingelegt,
garniert mit frischem Knoblauch | 8.00€ |
| ✓ | 23. Skordópsomo
Gegrilltes Knoblauchbrot mit einem feinen
Olivenöl-Knoblauch-Dill Aufstrich, dazu Zaziki | 8.00€ |
| ✓ | 24. Zucchini
Scheiben in Bierteig, gebraten, dazu Zaziki | 8.00€ |
| | 25. Blätterteigröllchen^{1,2}
gefüllt mit Kochschinken und Gouda, dazu Aioli | 9.00€ |
| | 26. Garnelen Saganáki²
mit Weißkäse, in Tomatensauce | 11.50€ |
| ✓ | 27. Feta Saganáki²
panierter Weißkäse | 10.00€ |
| ✓ | 28. Feta-Pfännchen
Weißkäse mit frischen Tomaten, Peperoni und Knoblauch | 11.00€ |
| ✓ | 29. Mezé
Gebratener Weißkäse, Zucchini in Bierteig, gefüllte Florinis,
Knoblauchbrot, gegrillte Peperoni und Zaziki | 17.50€ |

Zu jeder Vorspeise reichen wir Ihnen frisches Brot!

Salate


- ✓ 35. **Bauernsalat** 12.50€
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika
Weißkäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
38. **Salat mit Hähnchenbrustfilet** 14.50€
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
und Joghurtdressing
39. **Gyrossalat** 14.50€
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
und Frenchdressing

Fisch

50. **Zanderfilet** 24.50€
gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln
51. **Calamari** 19.50€
Tintenfischringe mit hausgemachtem Aioli, dazu Reis
- A51. **Calamari mit Gyros** 21.00€
Tintenfischringe mit Gyros, dazu Reis
52. **Lachsfilet²** 20.50€
vom Grill, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Zaziki
- A54. **Garnelen (geschält)** 25.50€
mit einer pikanten hausgemachten Sauce, dazu Wedges
55. **Poseidon – Fischplatte⁴** 27.50€
Lachsfilet, Calamari, Garnelen, dazu Reis

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie **einen** frischen Salat vom Buffet!

Tapas

- | | | |
|---|--|--------|
| 30. | Afrodite
Gyros, Zaziki, Gegrillte Peperoni, Feta Saganaki | 18.50€ |
|  32. | Vegetarisch
Feta Saganaki, Gefüllte Florinis, Knoblauchbrot,
Folienkartoffel mit Zaziki | 18.00€ |
| 33. | Ozean
Scampis in Knoblauchöl, Sardinen, Krebschwänze
und Tarama | 20.50€ |

Lamm

- | | | |
|------|---|--------|
| 68. | Lammkotelett
serviert mit Reis und Zaziki | 21.50€ |
| 69. | Lammfilet
gegrillte Lammfilets,
mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce, dazu Reis | 24.50€ |
| A69. | Lammfilet karamellisiert
mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce
und Rosmarinkartoffel | 26.00€ |
| 91. | Lammfleisch
mit Spaghetti und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 18.50€ |
| 92. | Lammfleisch
mit Kritharaki und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 18.50€ |
| 93. | Lammfleisch
mit dicken Bohnen und Tomatensauce, im Ofen zubereitet | 18.50€ |

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie **einen** frischen Salat vom Buffet!

Grillspezialitäten

60. Gyros (hausgemacht)	17.00€
mit Zwiebeln, dazu Zaziki und Reis	
61. Gyros in Metaxasauce	19.00€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
62. Souvlaki	17.00€
Zwei (2) Schweinefleischspieße, dazu Reis und Zaziki	
A62. Schweinefilet mit frischen Gemüse	19.50€
mit Weißkäse in Sahnesauce, dazu Pommes Frites	
A63. Hähnchenbruststreifen in Metaxasauce	19.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
64. Bauern-Souvlaki	21.50€
Zwei (2) Spieße mit Schweinefleischstücken, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki	
A65. Metaxa – Mix	22.50€
Bifteki, Schweinefilet und Gyros in Metaxasauce mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
66. Bifteki	17.50€
Griechische Hackfleischspezialität, mit Feta-Käse, Reis und Zaziki	
67. Rinderleber	18.00€
mit Röstzwiebeln, Reis und Zaziki	

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie **einen** frischen Salat von Buffet!

Grillplatten

73.	Meller – Platte Gyros und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	18.50€
75.	Bauern – Platte Gyros und Rinderleber, dazu Reis und Zaziki	18.50€
76.	Akropolis – Platte² Gyros, Steak, Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	19.50€
77.	Zoi – Platte² Gyros, Hähnchenbrustfilet und Bifteki, dazu Reis und Zaziki	19.50€
78.	Christina – Platte² Gyros, Lammfilet und Lammkotelett, dazu Reis und Zaziki	22.50€
80.	Athen – Platte Gyros, Bifteki, Souzouki und Souvlaki, dazu Reis und Zaziki	21.50€
82.	Grill – Platte² Gyros, Souvlaki, Souzouki, Steak, Rinderleber, Lammkotelett, dazu Reis und Zaziki	25.00€
83.	Steak – Platte Rumpsteak, Schweinefilet und Schweinesteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Zaziki	26.50€
85.	Kostas Menü (ab 2 Personen) <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	p.P. 35.00€

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie **einen** frischen Salat vom Buffet!

Spezialitäten

- | | |
|--|---------------|
| 90. Moussakás | 18.00€ |
| überbackener griechischer Auflauf, hausgemacht | |
| 71. Schweinefilet-Röllchen | 21.00€ |
| gefüllt mit Feta-Käse und rote milde Paprika, auf einer Metaxasauce, dazu Wedges | |
| 72. Tiganáki | 22.50€ |
| Schweinelendchen in Metaxasauce, dazu hausgemachte Bratkartoffeln | |
| A72. Rumpsteak (250g) | 26.50€ |
| mit Röstzwiebeln und hausgemachten Bratkartoffeln | |

Geflügel

- | | |
|--|---------------|
| 103. Fitness – Platte^{1,2} | 21.50€ |
| Zwei Spieße mit Hähnchenbruststücken, Paprika und Zwiebeln, Cherry – Tomaten, Feta Saganaki und Reis | |
| 104. Hähnchenbrustfilet | 21.50€ |
| mit mediterranem Gemüse in Rotweinsauce und Reis | |

Nudelgerichte

- | | |
|---|---------------|
| B52. mit Lachs | 19.50€ |
| Penne mit Lachsfilet in Sahnesauce und Grana Padano | |
| 54. mit Scampis | 24.50€ |
| Spaghetti mit Scampis in einer leicht-pikanten Knoblauch-Tomaten-Sauce und Grana Padano | |
| B61. mit Gyros | 18.50€ |
| Penne mit Gyros und Weißkäse in Sahnesauce | |
| 102. mit Hähnchenbrustfilet | 18.50€ |
| Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce und Grana Padano | |

Kleine Gerichte

E120. Gyros	14.50€
mit Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E122. Souvlaki	15.00€
dazu Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E123. Hähnchenbrustfilet	15.00€
mit Pommes Frites, Zaziki und Salat	
E124. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce	16.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	
E125. Gyros in Metaxasauce	16.50€
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat	
E127. Scampis am Spieß	15.00€
mit Reis und hausgemachter Aioli-Sauce und Salat	
E128. Schnitzel	17.00€
hausgemacht, mit Pommes Frites und Salat	
E129. Chicken Nuggets	12.50€
hausgemacht, mit Pommes Frites und Salat	

Beilagen

130.	Pommes Frites	3.00€
131.	Bratkartoffeln mit feinen Speckwürfeln und Zwiebeln	4.00€
132.	Djuvec Reis	2.50€
133.	Folienkartoffel mit Zaziki	5.00€
134.	Wedges	3.50€
135.	Dicke Bohnen in Tomatensauce	4.00€
136.	Mediterranes Gemüse in Rotweinsauce	5.00€
137.	Kroketten	3.50€
138.	Rosmarinkartoffeln	4.00€
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} mit Honig und Walnüssen	7.50€
501.	Coupe Dänemark cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffel	7.50€
502.	Amarena Becher² Cremiges Vanilleeis mit Amarenakirschen, Amarenasirup, Sahne und Waffel	8.50€
504.	Gemischtes Eis Drei (3) Kugeln mit Sahne und Waffel	7.50€
505.	Schokosoufflé (hausgemacht)^{1,2} mit einer Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	7.50€
506.	Schokokuss köstliches Stracciatella- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Sahne und Waffel	7.50€
507.	Panna Cotta (hausgemacht)² mit Erdbeersauce	7.50€
509.	Heißer Himbeer-Cup Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.50€

Heiße Getränke

160.	Griechischer Mokka	4.00€
161.	Kaffee	3.00€
162.	Espresso	3.00€
163.	Cappuccino	3.00€
164.	Latte Macchiato	4.00€
166.	Tee (schwarzer, grüner, Früchte, Kamille, Pfefferminz)	3.00€

Offene griechische Weine

Rotweine:

0.25L 0.5L

Hauswein (trocken)

7.50€ 15.00€

Sechs Monate in Eichenfässern gereifter Wein, der nach wilden schwarzen Beeren und Gewürzen duftet

Davaris Cabernet Sauvignon (lieblich)

7.00€ 14.00€

gekeltert aus der Agiorgitiko-Traube, mit einem feinwürzigen Bouquet aus Waldfrüchten

Davaris Merlot-Syrah (halbtrocken)

8.00€ 16.00€

aus den Rebsorten Syrah, mit einem Aroma von roten Früchten, insbesondere Erdbeeren und Brombeeren

Apelia (lieblich)

7.50€ 15.00€

aus der edlen Traubensorte Agiorgitiko und geprägt von Erdbeer- und Pflaumen-Aromen

Weißweine:

0.25L 0.5L

Hauswein (trocken)

7.50€ 15.00€

ein herrlich fruchtiger, milder und erfrischender Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang

Davaris Muskat Savatiano (lieblich)

7.00€ 14.00€

aus den Rebsorten Muskat und Savatiano mit einem Aroma von Äpfeln und Rosen

Davaris Retsina (trocken-geharzt)

7.00€ 14.00€

aus der Savatianorebe, mit würzigem Geschmack, und Aromen von Pfeffer und Harz

Roseweine:

0.25L 0.5L

Davaris Muskat-Syrah (halbtrocken)

7.50€ 15.00€

eine Cuveé aus den roten Rebsorten Muskat und Syrah, mit Aromen von Rosen, Kirschen und Strauchbeeren

Griechische Weine

(Flasche 0,75 l)

Rotweine:

Apelia	19.50€
leichter griechischer Rotwein, lieblich 10% Alkohol	
Ploes – Cabernet Sauvignon	19.50€
eine Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot, mit einem fruchtig, kräftigen Beerenaroma	
Klima Merlot (Biowein)	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:

Apelia	18.50€
Ein lebendiger Wein, dessen Bouquet an Blumen und gelbe Früchte erinnert, lieblich 10% Alkohol	
Ploes Sauvignon Blanc – Moscato	18.50€
aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Moscato, voll mit Aromen von Pfirsichen und Blumen.	
Klima Assyrtiko (Biowein)	22.50€
aus der biologisch angebauten Assyrtiko-Traube. Hellgelb, frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten und Jasminblüten	
Moschofilero	24.50€
aus der einheimischen Rebsorte Moschofilero. Zeichnet sich durch Aromen von Rose, Zitrusblüten und Birne aus.	
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:

Apelia	19.50€
leichter griechischer Roséwein, lieblich, 10% Alkohol	

Biere



Herforder Pils, vom Fass	0.3L	0.4L
König Ludwig, Hefeweizen, vom Fass	3.30€	4.40€
König Ludwig, Dunkel, vom Fass	3.50€	0.5L: 4.70€
Oberbräu Hell, vom Fass	3.50€	0.5L: 4.70€
Krombacher Alster/Pils, alkoholfrei	3.50€	0.5L: 4.70€
König Ludwig, Hefeweizen, alkoholfrei		0.33L: 4.00€
		0.5L: 4.70€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola⁷	0.2L	0.4L
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€
Maracujaschorle	2.50€	4.00€
Kirschschorle	2.50€	4.00€

Christinen Mineralwasser	0.25L	0.75L
naturell oder spritzig	2.50€	6.50€

Vita Malz	0.33L: 4.00€
Fassbrause	0.33L: 4.00€
Zitrone, Holunder, Maracuja, Mango	

Fruchtsäfte

Orangensaft	0.2L	0.4L
Apfelsaft	2.50€	4.50€
Bananensaft	2.50€	4.50€
Kirschsaff	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€
Ramazotti	30 %	2 cl: 3.00€
Smirnoff Vodka	40 %	2 cl: 3.50€
Baileys auf Eis	17 %	4 cl: 5.00€
Frangelico	20 %	2 cl: 3.00€
Campari auf Eis	25 %	4 cl: 5.00€
Pfirsichlikör	18 %	2 cl: 3.00€
Embryo		2 cl: 3.50€
Pfirsichlikör. Baileys. Grenadine		
Gin Tonic		4 cl: 6.00€
Cola Korn		4 cl: 6.00€
Smirnoff Vodka		4 cl: 6.00€
mit Orangensaft, Cola oder Bitter Lemon		

Gett

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

Außer Haus

Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Private Feiern

Bei Firmenfeiern, Privat- und Familienfeiern ab 20 Personen bringen wir Ihnen gerne zu jeder Gelegenheit Ihr Essen nach Hause.

Ab 50 - 120 Personen bieten wir auch geschlossene Gesellschaften an. 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!