



# ACHILLION

**Verehrte Gäste,  
wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Restaurant.**

**Einen guten Appetit, verbunden mit ein paar schönen  
Stunden in gemütlicher Atmosphäre,  
wünscht Ihnen**

**Ihr Team  
ACHILLION**

## APERITIFS

<b>150. Martini dry Weiß</b>	<i>5 cl</i>	<b>5,00 €</b>
<b>151. Campari Orange/Soda</b>	<i>5 cl</i>	<b>5,00 €</b>
<b>152. Aperol Spritz</b>	<i>0,2 l</i>	<b>6,00 €</b>
<b>153. Hugo</b>	<i>0,2 l</i>	<b>6,00 €</b>
<b>154. Lillet Vive</b>	<i>0,1 l</i>	<b>6,00 €</b>
<b>156. Prosecco Valdo di Valdobbiadene</b>	<i>0,1 l</i>	<b>5,00 €</b>
<b>157. Limoncello Spritz</b>	<i>0,2 l</i>	<b>6,00 €</b>

*Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung*

## KALTE VORSPEISEN

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 1.   | <b>Zaziki</b> Joghurtdip mit Knoblauch und Gurken   | 5,00 €  |
| 2.   | <b>Taramas</b> Fischrogenpüree mit Olivenöl und Zitrone   | 5,50 €  |
| 3.   | <b>Meeresfrüchte</b> nach Art des Hauses mit Balsamico-Vinaigrette  | 11,50 € |
| 4.   | <b>Bohnensalat</b> nach Art des Hauses  | 6,50 €  |
| 5.   | <b>Dio Cremes</b> pikante Schafskäsecreme und Auberginen-Mousse   | 7,00 €  |
| 6.   | <b>Kalte Vorspeisen-Variation</b> mit Zaziki, Taramas, Meeresfrüchte<br>Bohnensalat, Schafskäsecreme, Auberginen-Mousse, Feta | 14,00 € |
| 181. | <b>Dakos</b> kretischer Bruschetta mit Feta, Tomaten, Oliven, Kapern  | 7,00 €  |

## WARME VORSPEISEN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 7.  | <b>Pita</b> griechisches Fladenbrot vom Grill   | 2,70 €  |
| 8.  | <b>Knoblauchbrot</b> Hausrezept   | 5,00 €  |
| 9.  | <b>Sardellen</b> mit Joghurt-Mayonnaise-Dip   | 9,00 €  |
| 10. | <b>Gebratene Auberginenscheiben</b> mit Zaziki  | 8,50 €  |
| 11. | <b>Zucchiniplätzchen</b> mit Kräutern, dazu Zaziki  | 8,50 €  |
| 12. | <b>Peperoni</b> mit Knoblauchsoße   | 6,00 €  |
| 13. | <b>Florinis</b> Rote Spitzpaprika mit Pesto, gefüllt mit Schafskäse   | 8,00 €  |
| 14. | <b>Oktopus vom Grill</b> mit Olivenöl und Oregano auf Balsamicoreme   | 14,00 € |
| 15. | <b>Garides Saganaki</b> Garnelen mit Tomaten-Feta-Soße  | 12,00 € |
| 16. | <b>Dolmades</b> Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch<br>an Zitronen-Dill-Soßem  | 8,00 €  |
| 17. | <b>Gegrillte Babycalamari</b> mit Pesto   | 9,50 €  |
| 18. | <b>Warme Vorspeisen-Variation</b> mit Auberginenscheiben,<br>Florinis mit Feta und Pesto, Käse in Filoteig mit<br>Sesam und Honig, Weinblatt gefüllt, Zucchiniplätzchen | 14,00 € |

## KÄSE-VORSPEISEN

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>800.</b> | <b>Feta in Sesamkruste</b> , mit hausgemachter Tomatenmarmelade                               | <b>9,00 €</b> |
| <b>19.</b>  | <b>Mastelo vom Grill</b> , mit Tomatenscheiben, Balsamicocreme, Tomatenmarmelade              | <b>8,50 €</b> |
| <b>20.</b>  | <b>Feta-Käse in Filoteig</b> mit Sesam und Honig auf Balsamicocreme                           | <b>9,00 €</b> |
| <b>21.</b>  | <b>Feta aus dem Backofen</b> mit Knoblauch, Oregano, Kirschtomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln | <b>8,50 €</b> |

## SALATE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>22.</b> | <b>Fitness-Salat</b> , gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika, Gurke, eingelegte Zwiebeln, Parmesan, Haus-Dressing mit Balsamico und Zwiebeln | <b>12,00 €</b> |
| <b>23.</b> | <b>Gemischter Salat</b> , Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Haus-Dressing mit Balsamico und Zwiebeln   | <b>5,00 €</b>  |
| <b>24.</b> | <b>Choriatiki griechischer Bauernsalat</b> mit Kirschtomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Paprika, Kapern, frischen Oregano, eingelegte Zwiebeln und Olivenöl                    | <b>11,50 €</b> |
| <b>25.</b> | <b>Salat der Saison</b> mit gegrillten Garnelen, Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika, Gurke, eingelegte Zwiebeln, Balsamico-Vinaigrette  | <b>14,50 €</b> |

## SUPPEN

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>26.</b> | <b>Griechische Bohnensuppe</b>                | <b>5,00 €</b> |
| <b>27.</b> | <b>Tomatensuppe</b> mit Sahne und Basilikumöl | <b>5,50 €</b> |

## BEILAGEN

- |             |   |               |
|-------------|---|---------------|
| <b>28.</b>  | <b>Tomatenreis</b>  | <b>3,00 €</b> |
| <b>29.</b>  | <b>Pommes frites</b>  | <b>3,50 €</b> |
| <b>30.</b>  | <b>Kartoffeln mit Thymian und Rosmarin</b> aus dem Backofen | <b>4,00 €</b> |
| <b>182.</b> | <b>Frisches Gemüse</b>                                      | <b>5,00 €</b> |

## VEGETARISCHES

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>31.</b> | <b>Linguine</b> Bandnudeln mit frischen Champignons und Parmesan in Muskat-Thymiansoße, dazu gem. Salat                      | <b>11,50 €</b> |
| <b>32.</b> | <b>Auberginenhälfte</b> gefüllt mit Tomaten und frischen Kräutern, überbacken mit Schafskäse, dazu Kartoffeln und gem. Salat | <b>14,00 €</b> |

## FISCHGERICHTE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>33.</b> | <b>Dorade Royal vom Grill</b> , mit Zitronen-Vinaigrette, Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat  | <b>21,00 €</b> |
| <b>35.</b> | <b>4 Riesengarnelen vom Grill</b> , mit Zitronen-Vinaigrette auf Avocado-Limetten-Creme, dazu Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat      | <b>29,50 €</b> |
| <b>36.</b> | <b>Gebackenes Lachsfilet</b> , mit Kartoffeln, Limetten-Kapernsoße und Brotkruste dazu Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat             | <b>20,00 €</b> |
| <b>37.</b> | <b>Zanderfilet mit Bouillabaisse</b> -Soße dazu Gemüse, Kartoffeln und gem.Salat   | <b>18,50 €</b> |
| <b>38.</b> | <b>Gegrillte Babykalamari</b> mit Zitronen-Vinaigrette, dazu Taramas, Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat                              | <b>16,50 €</b> |
| <b>39.</b> | <b>Kos-Teller</b> mit Gyros, Babykalamari, Zitronen-Vinaigrette, Zaziki, Reis und gem. Salat   | <b>15,00 €</b> |
| <b>40.</b> | <b>Fischplatte für 1 Person</b> vom Grill, Dorade-Filet, Oktopus, Babykalamari und Garnele, dazu Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat   | <b>23,50 €</b> |
| <b>41.</b> | <b>Fischplatte für 2 Personen</b> vom Grill, Dorade-Filet, Oktopus, Babykalamari und Garnele, dazu Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat | <b>47,00 €</b> |

*Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat, Aufpreis 2,50*

## FLEISCHGERICHTE

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 42. | <b>Gyros</b> mit Zaziki, Reis und gem. Salat   | <b>14,00 €</b> |
| 43. | <b>Gyros aus dem Backofen</b> , mit Metaxasoße, Käse, Reis und gem. Salat  | <b>15,00 €</b> |
| 44. | <b>Bifteki</b> , Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki, Reis und gem. Salat                                      | <b>14,50 €</b> |
| 45. | <b>Suzuki</b> Fleischküchle vom Grill, mit Zaziki, Pommes frites und gem. Salat  | <b>13,00 €</b> |
| 46. | <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Penne und Ruccola in Sahne-Senfsoße, dazu gem. Salat   | <b>15,50 €</b> |
| 47. | <b>Suvlaki</b> 2 Spieße, mit Zaziki, Reis und gem. Salat   | <b>14,00 €</b> |
| 48. | <b>Schweinefiletspieß vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Zaziki, Reis und gem. Salat   | <b>17,00 €</b> |
| 49. | <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Linguine, frischen Champignons und Lauch in Metaxasoße dazu gem. Salat                       | <b>15,50 €</b> |
| 50. | <b>Korfu-Teller</b> Gyros, Suzuki, Schweinesteak, Zaziki, Reis und gem. Salat  | <b>14,50 €</b> |
| 51. | <b>Artemis-Teller</b> Lammkotelett vom Carré, Suvlaki, Gyros, Suzuki, Zaziki, Reis und gem. Salat                          | <b>17,50 €</b> |
| 52. | <b>Dorf-Teller</b> Rinderleber, Suvlaki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat  | <b>15,00 €</b> |
| 53. | <b>Filet-Teller</b> Rinderfilet vom Arg. Black Angus, Lammfilet, Schweinefilet, Kräuterbutter, Zaziki, Reis und gem. Salat | <b>24,00 €</b> |
| 54. | <b>Paros-Platte für 2 Personen</b> 2 Lammkotelett vom Carré, 2 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat       | <b>35,00 €</b> |

*Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat, Aufpreis 2,50*

## LAMMSPEZIALITÄTEN

56. **5 Lammkotelett vom Carré** mit Kräuterbutter, Zaziki, Kartoffeln und Gemüse, dazu gem. Salat **25,00 €**
57. **Lammfilet** mit Thymiansoße, Kartoffeln und Gemüse, dazu gem. Salat **25,00 €**
58. **Lamm-Teller** 2 Lammkotelett vom Carré, 1 Lammfilet, 1 Lammspieß von der Lammhüfte, Kräuterbutter, Zaziki, Kartoffeln und Gemüse, dazu gem. Salat **27,00 €**
59. **Geschmorte Lammhaxe** und Auberginenhälfte gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Schafskäse, dazu Kartoffeln und gem. Salat **19,50 €**

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

63. **Rinderfilet vom Arg. Black Angus**, Gemüse und Kartoffeln, dazu Thymiansoße und gem. Salat **31,00 €**
64. **Rinderleber vom Grill** mit gebratenen Zwiebeln und Reis dazu Thymiansoße und gem. Salat **14,00 €**

## AUFLAUF

68. **Mousaka** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsauce und Parmesan, dazu gem. Salat **15,50 €**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

70. **Suvlaki** Fleischspieß mit Pommes frites **7,00 €**
71. **Gyros** mit Pommes frites **7,00 €**
72. **Paniertes Hähnchenschnitzel** mit Pommes frites **7,00 €**

*Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat, Aufpreis 2,50*



ACHILLION

## VEREHRTE GÄSTE,

unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur  
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.

Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität  
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer  
griechischen Kultur näher bringen.

Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen.

Für besondere Anlässe,  
Hochzeiten, Geburtstage,  
geschlossene Gesellschaften,  
stellen wir Ihnen gerne unsere Räume zur Verfügung.

Eine gute Idee!  
ein ACHILLION Geschenkgutschein.

### Öffnungszeiten

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Schwabstraße 32 | 70197 Stuttgart

Tel.: 0711 / 656 69 183

info@achillion-stuttgart.de

**Inhaber: V. Zafeiris**