

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Café
und Gewölberestaurant AKIS.

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere
vielseitige Küche präsentieren zu dürfen.

In unserem mit Leidenschaft
für die Gastronomie geführten
Familienunternehmen werden professioneller Service
und persönlicher Gästegang
gleichermaßen großgeschrieben.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.

Wir hoffen, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben,
so helfen wir Ihnen gern weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen „Guten Appetit!“.

Ihr Team des Restaurants
AKIS Stendal

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten
Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren
Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen
Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Eine tolle Geschenkidee!

Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.

Vorspeisen

1. Tomaten-Zucchini-Suppe

mit frischem Baguette

6,90 €

2. Rindercarpaccio

mit Kirschtomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesan,
dazu frisches Baguette

12,90 €

3. Gebackener Schafskäse

mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika,
dazu frisches Baguette

8,50 €

4. Dreierlei Bruschetta

Classic

Rote Beete-Ziegenfrischkäse
Serranoschinken-Feige

8,70 €

5. Knoblauchbrot

4,50 €

7. Tiropitakia

mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen,
dazu Zaziki

5,20 €

49. Hausgemachtes Zaziki

mit frischem Baguettebrot

5,20 €

Salate

9. Räucherlachs

mit Honig-Senf-Sauce
auf verschiedenen Blattsalaten
mit Tomaten, Radieschen und Gurke,
dazu frisches Baguette

14,50 €

10. Gebackene Ziegenkäsetaler

auf verschiedenen Blattsalaten mit Walnüssen,
Tomaten, Radieschen und Gurke,
dazu Dressing und frisches Baguette

12,50 €

11. Gebratene Garnelen

auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten,
Radieschen und Gurke, dazu Dressing
und frisches Baguette

15,90 €

12. Knackiger Beilagensalat

4,50 €

Vegetarisches & Veganes

15. Gebratene Tofustreifen

mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln, dazu Dip (vegan)

15,90 €

16. Tagliatelle und mediterranes Gemüse

geschwenkt in Tomaten-Weißwein-Sauce und getoppt mit Schafskäse

13,90 €

Fleischgerichte

17. Schweinehacksteak

mit Tomaten-Schafskäse-Füllung, dazu mediterranes Pfannengemüse und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream

17,90 €

Option Nr. 17 überbacken

mit Metaxasauce und Käse

+3,00 €

18. Hähnchenbrustfilet

mit mediterranem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Sauce Bearnaise

15,90 €

19. Schweinefilet mit mediterranen Pfannengemüse

Kartoffelkroketten, Sauce Bearnaise

20,90 €

20. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse,

Tomaten und Senf, dazu Steakhouse Pommes mit Sour Cream und ein knackiger Beilagensalat

20,90 €

Alle Fleischgerichte auch überbacken

mit Metaxasauce und Schnittkäse

+3,00 €

Fleischgerichte

21. Lammkoteletts

mit Ofenkartoffel und Sour Cream,
dazu ein knackiger Beilagensalat

22,90 €

22. Lammhaxe

mit Knoblauch-Röstkartoffeln
und ein knackiger Beilagensalat

20,90 €

23. Lammplatte

mit Lammkoteletts und Lammrückenfilet,
dazu Knoblauch-Röstkartoffeln und
ein knackiger Beilagensalat

26,90 €

24. Rumpsteak

mit Kräuterbutter
dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream
und ein knackiger Beilagensalat

26,90 €

Alle Fleischgerichte auch überbacken

mit Metaxasauce und Schnittkäse

+3,00 €

Fleischgerichte

25. Rumpsteak

mit Pfeffersauce

dazu Steakhouse Pommes und
ein knackiger Beilagensalat

26,90 €

26. Lammrückenfilet

mit Knoblauch-Röstkartoffeln,
Zaziki und ein knackiger Beilagensalat

26,90 €

27. Akis Teller

Lammrückenfilet, Schweinefilet
und Hähnchenbrustfilet,
dazu Steakhouse Pommes, Sour Cream
und ein knackiger Beilagensalat

21,50 €

28. Hähnchenbrustfilet

mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken,
dazu Steakhouse Pommes
und ein knackiger Beilagensalat

15,90 €

52. Schweinefilet

mit Ananas, Metaxasauce und Schnittkäse überbacken,
dazu Steakhouse Pommes und
ein knackiger Beilagensalat

16,90 €

Alle Fleischgerichte auch überbacken

mit Metaxasauce und Schnittkäse

+3,00 €

Fisch

31. Gebratenes Zanderfilet

mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream
und ein knackiger Beilagensalat

19,90 €

32. Gebratenes Lachsfilet

mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream
und ein knackiger Beilagensalat

18,90 €

33. Tagliatelle mit Garnelen

in Tomaten-Weißwein-Sauce, getoppt mit Rucola
und gehobeltem Parmesan

16,90 €

Saucen

46.	Portion Sauce Bearnaise	2,50 €
47.	Portion Pfeffersauce	2,50 €
48.	Portion Sour Cream	2,00 €
49.	Portion Zaziki	4,50 €

Desserts

53. Panna Cotta
mit Erdbeersauce

5,50 €

55. Warmer Schokoladen-Lavacake
mit Vanilleeis und roter Grütze
(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

6,50 €

57. Griechischer Sahnejoghurt
mit Vanilleeis, Honig und Walnüssen

6,90 €

Alkoholfreie Getränke

		0,25 l	0,75 l
59.	Selters Mineralwasser classic	3,10 €	7,20 €
60.	Selters Mineralwasser naturell	3,10 €	7,20 €
		0,2 l	0,4 l
61.	Pepsi Cola^{1,5,6,7}	3,10 €	5,80 €
62.	Pepsi Cola light^{1,5,7,9}	3,10 €	5,80 €
63.	Mirinda^{1,3,7}	3,10 €	5,80 €
64.	7 Up⁷	3,10 €	5,80 €
65.	Schwip Schwap^{1,5,7}	3,10 €	5,80 €
66.	Schweppes Ginger Ale^{1,7,8}	3,30 €	6,60 €
67.	Schweppes Tonic Water^{4,7}	3,30 €	6,60 €
68.	Schweppes Bitter Lemon^{3,4,7}	3,30 €	6,60 €
		0,2 l	0,4 l
69.	Orangensaft	3,30 €	5,80 €
70.	Apfelsaft	3,30 €	5,80 €
71.	Kirschsft	3,30 €	5,80 €
72.	Bananensaft	3,30 €	5,80 €
73.	Maracujasaft	3,30 €	5,80 €
74.	Rhabarbersaft	3,30 €	5,80 €
75.	KiBa	3,30 €	5,80 €
76.	Tomatensaft	3,30 €	
77.	Saftschorle	3,10 €	5,40 €

Biere

	0,3l	0,5l
81. Veltins Pils vom Fass	3,70 €	5,00 €
105. Veltins Helles Pülleken	3,70 €	5,00 €
82. Alsterwasser (Bier+7Up ⁷)	3,70 €	5,00 €
83. Diesel (Bier+Cola ^{1,5,6,7})	3,70 €	5,00 €
84. Köstritzer Dunkelbier	3,90 €	
85. Maisel's Weisse Original		5,20 €
86. Maisel's Weisse alkoholfrei		5,20 €
87. Maisel's Weisse dunkel		5,20 €
88. Veltins alkoholfrei	3,70 €	
89. Grevensteiner naturtrübes Landbier	3,90 €	5,20 €

Schaumweine & Aperitifs

	0,1l	0,75l
90. Sekt trocken	4,00 €	19,90 €
91. Prosecco	5,00 €	22,50 €
	5 cl	
92. Martini bianco	4,90 €	
93. Sandeman Sherry medium	4,90 €	
94. Metaxa 5 Sterne	4,90 €	
95. Metaxa 7 Sterne	4,20 €	
96. Aperol Spritz ^{1,4}	6,90 €	
97. Campari Orange ¹	6,00 €	
98. Lillet Tonic mit Gurke ^{4,7}	7,20 €	
99. Lillet Wild Berry	7,20 €	

Spirituosen

	2 cl	4 cl
102. Baileys		5,00 €
103. Ramazzotti		5,00 €
104. Jägermeister	3,00 €	5,20 €
107. Grappa	4,00 €	7,50 €
108. Malteser Aquavit	3,20 €	6,00 €
109. Fernet Branca	3,00 €	5,80 €
110. Strothmann Weizenkorn	3,00 €	5,50 €
111. Glenfiddich Whisky 12 Y	4,50 €	8,00 €
112. Johnnie Walker Red Label	3,00 €	5,00 €
113. Rum Don Papa	5,50 €	8,50 €
114. Cognac Remy Martin	6,00 €	8,50 €
115. Obstler Williams Birne	4,00 €	7,20 €

Longdrinks

	4 cl / 0,2 l
116. Whisky Cola ^{1,5,6,7}	6,00 €
117. Vodka Lemon ^{3,4,7}	6,00 €
118. Gordon`s Gin Tonic ^{4,7}	6,00 €
119. Bombay Sapphire Gin Tonic ^{4,7}	7,90 €
120. Hendrick`s Gin Tonic ^{4,7}	8,90 €
121. Havana Club Cola ^{1,5,6,7}	6,00 €
122. Bacardi Cola ^{1,5,6,7}	6,00 €

Heißgetränke

126.	Tasse Kaffee	3,00 €
127.	Pott Kaffee	4,90 €
128.	Espresso	2,20 €
129.	Espresso doppio	3,70 €
130.	Cappuccino	3,20 €
131.	Latte Macchiato	4,00 €
132.	Milchkaffee	4,00 €
133.	Heiße Schokolade	3,00 €
134.	Glas Tee	2,00 €
	(Früchte, schwarz, grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminze)	

Cocktails

**Unsere Auswahl an Cocktails entnehmen Sie
unserer separaten Cocktaillkarte.
Sprechen Sie uns gern an!**

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 3 =mit Antioxidationsmittel,
4= chininhaltig, 5=coffeinhaltig,, 6=mit Süßungsmittel, 7=mit Säuerungsmittel,
8=mit Ingwerauszug

Alle Preise inkl Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer!

Rotwein

138. Hauswein trocken	0,2l 6,90 €	0,5l 14,90 €
139. Hauswein lieblich	6,90 €	14,90 €
140. Bordeaux AOC Chateau La Grande Mètailrie Rouge Bordeaux in Frankreich trocken	0,2l 7,20 €	0,75l 23,90 €
141. Anciens Temps Pays d`Oc Cabernet, Shiraz, Le Bon Vin De Notre Region, trocken	7,00 €	23,90 €
142. Lunatico Primitivo Puglia in Italien trocken	6,90 €	24,90 €

Weiß- und Roséweine

		0,2l	0,5l
147.	Hauswein trocken	6,90 €	14,90 €
148.	Hauswein lieblich	6,90 €	14,90 €
		0,2l	0,75l
149.	Honigberg, QbA Bacchus G. Schlink Nahe in Deutschland halbtrocken	6,90 €	22,90 €
150.	Chardonnay, IGT Cantina Campiello Veneto in Italien trocken	7,10 €	23,90 €
151.	Bordeaux Blanc, AC Chateau La Grande Mètaire Bordeaux in Frankreich trocken	7,50 €	24,90 €
152.	Rosado, DO Garnacha Vina Herminia Rioja in Spanien trocken	7,00 €	23,90 €
153.	Retsina Tafelwein, geharzt 11,5% vol.		13,90 €