

RESTAURANT

HERMES

Griechisch geniessen in angenehmen Ambiente



# Liebe Gäste

Geniessen wie bei Freunden.

Erleben Sie ein paar Stunden Urlaub wie in Griechenland und geniessen Sie unsere Spezialitäten in mediterraner Atmosphäre. Treten Sie ein, fühlen Sie sich wohl und lassen Sie es sich schmecken.

Wir werden uns bemühen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant oder unserer Gartenterrasse in angenehmer Erinnerung bleibt.

Möchten Sie mit Bekannten, Verwandten oder Geschäftsfreunden in angenehmer Ambiente feiern ?

Wir bieten den passenden Rahmen für die verschiedensten Anlässe.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



\*\*\*\*\*

## Aperitifs

			€
1	<b>Ouzo</b> 38 %	2 cl	3,00
2	<b>Ouzo</b> mit Eiswürfeln, 38 %	4 cl	4,50
3	<b>Ouzo</b> mit Feigen, 38 %	4 cl	4,80
4	<b>Martini</b> Bianco oder Rosso	5 cl	5,50
5	<b>Campari</b> Orange oder Soda <sup>1</sup>	5 cl	6,00
6	<b>Prosecco</b>	0,1 l	6,00
10	<b>Tsipouro</b>	2 cl	4,00
9	<b>Aperol</b>		7,50
17	<b>Hugo</b>		7,50

## Suppen

7	<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>2</sup> verfeinert mit Sahne und Basilikum		6,50
8	<b>Griechische Kraftbrühe</b> <sup>2</sup> mit Rindfleisch und Gemüse		6,50

# Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 11 | <b>Gemischter Salat</b>   | 6,00  |
| 12 | <b>Tomatensalat</b><br>mit Zwiebelringen, Basilikum, Olivenöl und Balsamico                                       | 6,50  |
| 13 | <b>Choriatiki</b> (griechischer Bauernsalat, kleine Portion) <sup>7</sup>   | 7,50  |
| 14 | <b>Choriatiki</b> (griechischer Bauernsalat, große Portion) <sup>7</sup><br>ein Salat, wie ihn die Griechen mögen | 13,50 |
| 15 | <b>Gourmet-Salat</b><br>Salatvariationen mit Gyros, frisch vom Drehspieß,<br>in feinem Olivenöl-Dressing          | 15,50 |
| 16 | <b>Chef-Salat</b><br>Salatvariationen mit Putenstreifen,<br>in feinem Olivenöl-Dressing                           | 15,50 |

## Warme Vorspeisevariationen vom Feinsten

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Scampi Saganaki</b>                                | 13,50 |
| <b>Sardellen</b> gebraten                             | 10,50 |
| <b>Ziegenkäse</b><br>in einer Sesam-Panade, mit Honig | 9,90  |
| <b>Hackbällchen</b><br>mit Tzatziki                   | 8,50  |
| <b>Calamares</b><br>mit Tzatziki                      | 9,50  |

# Vorspeisen und Hermes-Leckereien

## Kalt

€

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 18 | <b>Folienkartoffeln</b><br>mit Sour-Cream   | 4,50  |
| 19 | <b>Tzatziki</b> (kleine Portion)  | 3,50  |
| 20 | <b>Tzatziki</b><br>Joghurt mit Olivenöl,<br>Gurken, Dill und frischem Knoblauch   | 5,90  |
| 21 | <b>Tarama</b><br>hausgemachte Kaviarmousse <sup>1 2</sup>   | 6,30  |
| 22 | <b>Auberginensalat</b> gebackene Auberginen,<br>cremig gemacht, mit frischem Knoblauch,<br>Olivenöl und Kräutern  | 6,30  |
| 23 | <b>Chtipiti</b> nach hauseigenem Rezept<br>Schafskäsecreme,<br>mit pikanten erlesenen Zutaten,  | 5,90  |
| 24 | <b>Feta - Portion griechischer Schafskäse</b><br>mit frischen Zwiebelringen und Tomatenscheiben garniert,<br>Peperoni, Oliven und Olivenöl <sup>7</sup> | 10,50 |
| 25 | <b>Oliven - Peperoni</b> aus Griechenland <sup>7</sup>  | 6,30  |
| 26 | <b>Ouzo Mezes</b> -Antipasti-Teller-<br>reichhaltige Vorspeisen mit Brot,<br>dazu ein Glas Ouzo mit Eiswürfeln  | 13,50 |
| 27 | <b>Köstlich cremige Vorspeise</b><br>mit Tzatziki, Tarama, Auberginensalat <sup>1</sup><br>und Chtipiti, dazu Pitabrot                                  | 11,50 |



# Vorspeisen und Hermes-Leckereien

## Warm

		€
30	<b>Knoblauchbrot</b> mit Tzatziki	5,50
31	<b>Pitabrot</b> mit Tzatziki	5,50
32	<b>Dolmadakia</b> hausgemachte, gefüllte Weinblätter in Zitronensauce, mit Hackfleisch, Reis, frischen Kräutern	9,50
33	<b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse mit frischem Gemüse, serviert und zubereitet in der Pfanne	11,50
34	<b>Feta</b> - griechischer Schafskäse aus dem Backofen mit Paprika, Tomaten, Oregano und Olivenöl	11,50
35	<b>Florinis</b> gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse	8,50
36	<b>Dicke Bohnen</b> in Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	8,50
37	<b>Zucchini, Auberginen und Paprika</b> gebacken, dazu Tzatziki	9,50
38	<b>Gegrillte Peperoni</b> mit Olivenöl und Balsamico	7,00
40	<b>Hermes Vorspeisenplatte</b> für 1 Person	14,50
41	<b>Hermes Vorspeisenplatte</b> für 2 Personen beide sehr zu empfehlen	25,50

## Beilagen

	€
42 <b>Metaxasauce</b> <sup>2,6</sup>	3,20
43 <b>Reis mit Tomatensauce</b> <sup>2,6</sup>	3,50
44 <b>Butterreis</b>	3,80
45 <b>Pommes frites</b> <sup>8</sup>	4,50
46 <b>Scheibenkartoffeln</b> <sup>8</sup>	4,50
48 <b>Dicke Bohnen</b> <sup>2</sup>	4,50

## Auflauf- und Nudelgerichte

Echt griechisch - nach alter Hausfrauenart

50 <b>Mousaka</b> ein typisch griechisches Gericht. <sup>2,6</sup> Auberginen- und Zucchini-auflauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch in Bechamelsauce, dazu Salat	18,50
51 <b>Mediterraner Gemüseteller</b> nach Art des Hauses, mit Salat (vegetarisch)	14,50
54 <b>Bandnudeln</b> in Basilikumsauce, mit Kirschtomaten <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	13,50
55 <b>Bandnudeln</b> mit Lachs in Basilikumsauce, Kirschtomaten <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	19,50

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Süßungsmittel

4) chininhaltig

5) mit Antioxydationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt

8) geschwefelt

9) coffeinhaltig

# Fischspezialitäten

	€
60 <b>Kalamaria</b> <sup>8</sup> zarter Tintenfisch, mit Tzatziki, Kartoffelscheiben und gemischter Salat	19,00
61 <b>Scampis</b> vom Grill Riesengarnelen aus der Schale gelöst, dazu Knoblauchbrot und gemischter Salat	24,50
63 <b>Lachsfilet</b> vom Grill <sup>2,6</sup> mit leichten Kräutern, in Limonensauce, Butterreis und gemischter Salat	22,50
66 <b>Fischplatte</b> <sup>8</sup> Kalamaria, Doradefilet, Scampis, Lachsfilet, in Limonensauce, Butterreis, Scheibenkartoffeln und gemischter Salat (selbstverständlich auch für mehrere Personen bestellbar)	26,50



Wünschen Sie Bauernsalat anstelle von gemischtem Salat,  
Aufpreis Euro 2,50

## Steak vom Grill

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Steak medium

		€
70	<b>Rumpsteak</b> <sup>2</sup> mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln und gemischter Salat	25,90
71	<b>Pfeffersteak</b> <sup>2</sup> in Pfeffersauce, mit Folienkartoffeln und gemischtem Salat	27,00
72	<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>2</sup> mit gerösteten Zwiebeln, Bratensauce, Pommes frites und gemischter Salat	27,50

## Geflügelspezialitäten

75	<b>Putenbrustfilet</b> <sup>2</sup> in leichter Currysauce, dazu Butterreis und gemischter Salat	18,50
76	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>2</sup> in leichter Currysauce, dazu Butterreis und gemischter Salat	18,50



# Spezialitäten vom Lamm

Gesund geniessen,  
nur beste Qualität auf den Tisch

	€
90 <b>Lammfilet</b> - zart und mager, saftig gegrillt - <sup>2</sup> mit Kräuterbutter, Tzatziki, grünen Bohnen, Scheibenkartoffeln und gemischter Salat	26,50
91 <b>Lammkotelett</b> - saftig gegrillt - <sup>2</sup> mit Kräuterbutter, Tzatziki, grünen Bohnen, Scheibenkartoffeln und gemischter Salat	24,50
92 <b>Lammhüfte</b> - zart und mager, saftig gegrillt - <sup>2</sup> mit grünen Bohnen, Scheibenkartoffeln, Kräuterbutter, Tzatziki und gemischtem Salat	22,50
94 <b>Lammteller</b> <sup>2</sup> Lammfilets, Lammkoteletts, Lammhüfte mit grünen Bohnen, Scheibenkartoffeln, Kräuterbutter, Tzatziki und gemischtem Salat	24,50

*wir empfehlen :*

## **Zarte Lammhaxen aus dem Backofen**

mit Schafskäse gratiniert, dazu Kartoffelscheiben  
und gemischter Salat

100	<b>mit grünen Bohnen</b>	21,90
101	<b>mit dicken Bohnen</b>	21,90
102	<b>mit Bamies (Okraschoten)</b>	21,90
103	<b>mit Bandnudeln</b>	21,90
105	<b>Stifado</b> <sup>2</sup> zartes Lammfleisch mit Schalotten in Tomatenkräutersauce	21,90

# Köstlichkeiten vom Grill

und aus der Pfanne

€

109	<b>Sutzukakia</b> gegrillte Hackfleischröllchen, mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	15,90
110	<b>Gyros</b> -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	16,90
111	<b>Gyros</b> in Metaxasauce <sup>2,6</sup> überbacken mit Käse, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	17,90
112	<b>Gyros-Pfanne</b> in Metaxasauce gratiniert mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	17,90
113	<b>Suflaki</b> -zarte, magere Fleischstückchen am Spieß- mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	16,50
114	<b>Bifteki</b> - Hacksteak, sehr mager, saftig gegrillt- gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis, Tzatziki und gemischter Salat	16,90
115	<b>Smirneika</b> <sup>2,6</sup> Hackfleischröllchen in pikanter Sauce, mit Butterreis und gemischtem Salat, serviert in der Pfanne	18,50
116	<b>Kalbsleber</b> mit gerösteten Zwiebeln, einem Hauch von Knoblauch, Scheibenkartoffeln, Tzatziki und gemischter Salat	16,50
117	<b>Kalbsleber-Pfanne</b> <sup>2,6</sup> in Rotweinsauce, mit Scheibenkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
118	<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	17,50
119	<b>Schweinefiletmedaillons</b> <sup>2,6</sup> in Metaxasauce, dazu Butterreis und gemischter Salat	22,50

Beilagenänderung möglich, Aufpreis Euro 1,00.  
Wünschen Sie Bauernsalat anstelle von gemischtem Salat,  
Aufpreis Euro 2,50

## Gemischte Fleischplatten vom Grill

	€
120 <b>Meteora - Platte</b> Gyros, 2 St. Kalbsleber Tzatziki, Tomatenreis und gemischter Salat	17,90
121 <b>Hermes - Platte</b> Suflaki, Gyros, Lammkotelett, Kalbsleber, Tzatziki, Tomatenreis und gemischter Salat	21,50
122 <b>Dorf - Platte</b> Schweinerückensteak, Suflaki, Gyros, Tzatziki, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	20,50
123 <b>Gyros - Platte</b> Suflaki, Gyros, Tzatziki, dazu Tomatenreis und gemischter Salat	17,90
124 <b>Kreta - Platte</b> Gyros und Kalamaria, mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	18,90
125 <b>Athen - Platte</b> Suflaki, Kalbsleber, Sutzuki, Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	21,50
126 <b>Filetplatte</b> Schweinefilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, in Grillsauce, mit Tzatziki, Folienkartoffeln und gemischtem Salat	24,00
127 <b>Bauernspieß</b> -zarte, magere Fleischstückchen am Spieß- vom Schwein und Lamm - mit Paprika und Zwiebeln, saftig gegrillt, Tzatziki, Folienkartoffeln und gemischtem Salat	20,50
128 <b>Lukullus - Platte</b> Suflaki, Gyros, Sutzuki, Tzatziki, Tomatenreis und gemischter Salat	19,50
129 <b>Apollon - Platte</b> Gyros, Sutzuki, Kalbsleber, Tzatziki, Tomatenreis und gemischter Salat	18,00
137 <b>Plaka - Platte</b> Gyros, 2 Sutzuki, mit Tzatziki, Tomatenreis und gemischtem Salat	18,00

## Dessert (Eis = Cremeeis)

130 <b>Galaktombourekó</b> <sup>1</sup> Griescreme im Blätterteig, serviert mit Eis Vanillegeschmack und Sahne	7,50
131 <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen <sup>3</sup>	6,50
132 <b>Heisse Feigen</b> in Cassis-Likörsauce und Vanilleeis <sup>1</sup>	6,00
133 <b>Gemischtes Eis</b> <sup>1</sup>	6,50
134 <b>Coupe Danemark</b> cremiges Eis Vanillegeschmack, <sup>1</sup> serviert mit Schokosauce, Sahne und Schokoladenstreuseln	7,50
135 <b>Eis mit heißen Himbeeren</b> köstliche Kombination <sup>1</sup> aus cremigem Eis Vanillegeschmack, heißen Himbeeren und Sauce	7,50

## Warme Getränke

		€
140	<b>Griechischer Mokka</b>	3,00
141	<b>Espresso</b>	2,80
142	<b>Tasse Kaffee</b>	2,80
143	<b>Cappuccino</b>	3,80
144	<b>Latte Macchiato</b>	3,80
145	<b>Tasse Tee</b> (verschiedene Sorten)	2,70

## Alkoholfreie Getränke

148	<b>Tafelwasser</b>	0,4 l	3,50
149	<b>Tafelwasser</b> (still)	0,4 l	3,50
150	<b>Wittenseen</b> (Mineralwasser)	0,25 l	3,00
151	<b>Wittenseen</b> (Mineralwasser)	0,75 l	6,80
152	<b>Wittenseen</b> (stilles Mineralwasser)	0,25 l	3,00
153	<b>Wittenseen</b> (stilles Mineralwasser)	0,75 l	6,80
154	<b>Cola,<sup>1,9</sup> Fanta,<sup>1,2,5</sup> Sprite<sup>1,5</sup></b>	0,2 l	2,80
157	<b>Cola, Fanta, Sprite</b>	0,4 l	4,90
160	<b>Spezi<sup>1,2,5,9</sup></b>	0,4 l	4,90
161	<b>Coca Cola Light / Zero<sup>1,2,9,10</sup></b>	0,2 l	2,80
		0,4 l	4,90
162	<b>Bitter Lemon<sup>1,4</sup></b>	0,2 l	3,20
163	<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	3,20
164	<b>Tonic Water<sup>1,4</sup></b>	0,2 l	3,20
165	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,00
166	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,00
167	<b>Kiba</b>	0,2 l	3,50
168	<b>Kirschsft</b>	0,2 l	3,50
169	<b>Bananensaft</b>	0,2 l	3,50
170	<b>Tomatensaft<sup>3</sup></b> (auch für Diabetiker geeignet)	0,2 l	3,00
172	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	4,50
173	<b>Saftgetränke</b>	0,4 l	5,60

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Süßungsmittel

4) chininhaltig

5) mit Antioxydationsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt

8) geschwefelt

9) coffeinhaltig

10) mit Phenylalaninquelle

## Biere

			€
181	<b>Hohenfelder Pils</b> vom Fass	0,3 l	3,70
182	<b>Hohenfelder Pils</b> vom Fass	0,5 l	4,90
183	<b>Hohenfelder</b> <i>Alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3,70
184	<b>Hohenfelder</b> Hefe - <i>Weizen</i>	Flasche 0,5 l	5,40
185	<b>Hohenfelder</b> Dunkel	Flasche 0,33 l	3,90
186	<b>Erdinger</b> Kristallweizen	Flasche 0,5 l	5,40
187	<b>Erdinger</b> Weissbier dunkel	Flasche 0,5 l	5,40
188	<b>Hohenfelder</b> Hefeweizen Alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,40
189	<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	3,70
190	<b>Alsterwasser</b>	0,5 l	4,90



## Griechische Weine

offen 0,20 l

200	<b>Naousa</b> Qualitätswein, rot, trocken		6,70
201	<b>Tsantali Merlot</b> rot (Tafelwein)		7,50
204	<b>Tsantali Moshofilero</b> weiß (Tafelwein)		7,50
207	<b>Griechischer Hauswein</b> rot, weiß halbsüß (Landwein)		6,50
208	<b>Retsina</b> gehartzter weisser Landwein		6,00
209	<b>Retsina Malamatina</b> gehartzter weisser Landwein	Fl. 0,5 l	12,00
210	<b>Samos</b> Qualitäts - Likörwein, süß, weiß		7,50
211	<b>Mavrodaphne</b> Qualitäts - Likörwein, süß, rot		7,50
212	<b>Schorle</b> rot oder weiß		5,50

# Genuß

			€
220	<b>Fernet Branca</b> 40 % Vol.	2 cl	3,50
221	<b>Grappa</b> 40% Vol.	2 cl	5,00
222	<b>Averna</b> auf Eis	4 cl	5,50
223	<b>Ramazotti</b> auf Eis	4 cl	5,70
224	<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,50
225	<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	4 cl	5,50

## Longdrinks

226	<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,9</sup>		7,50
227	<b>Havana Cola</b> <sup>1,9</sup>		7,50
228	<b>Whisky Cola</b> <sup>1,9</sup>		7,50
229	<b>Wodka Lemon</b> <sup>1</sup>		7,50

## Cognac - Brandy

230	<b>Metaxa</b> ***** 38% Vol.	2 cl	3,70
231	<b>Metaxa</b> ***** 40 % Vol.	2 cl	5,80
232	<b>Metaxa</b> Grand Olympian Reserve 40 % Vol.	2 cl	6,90
233	<b>Flambierter Metaxa</b>	2 cl	5,90

## Sekt

240	<b>Fürst von Metternich</b> Piccolo	0,2 l	9,50
241	<b>Fürst von Metternich</b>	0,75 l	34,00

## Champagner

243	<b>Moet &amp; Chandon</b>	0,75 l	78,00
-----	---------------------------	--------	-------

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- |                            |                             |                  |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1) mit Farbstoff           | 4) chininhaltig             | 7) geschwärzt    |
| 2) mit Konservierungsstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 8) geschwefelt   |
| 3) mit Süßungsmittel       | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) coffeinhaltig |

Alle Preise inkl. Bedienung und Mwst.

# Flaschenweine

gehobener Qualität



**Costa Lazaridi**

**Amethystos**

**Rot trocken**

Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 20 %  
Agiorgitiko 10 %

1 Jahr in französischen Barriques.  
Ein Wein von hohem Standard mit komplexen  
und herausforderndem Aroma  
von Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak,  
vollmundig, samtig mit reichem Körper.

0,75 l € 33,00



**Palivou Estate**

**Stone Hills**

**Weiß trocken**

trockener Landwein aus den Rebsorten  
Chardonnay und Malagousia.

Aromen von Ananas, Banane,  
Apfel und Birne, kombiniert mit den  
reifen Noten von Pfirsich, Aprikosen  
und Orangen.

Ausgewogene Struktur.

0,75 l € 23,90



**Tsantali**

**Imiglykos Naousa**

**Rot**

lieblicher Wein der Rebsorte Xinomavro  
aus Nousa der  
Weinmetropole Makedoniens.  
Bouquet aus roten Waldbeeren  
und Gewürzen

0,75 l € 21,90



**Costa Lazaridi**

**Amethystos**

**Weiß trocken**

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko  
Fruchtiges Bouquet von Pfirsich, Mango  
und Ananas, blumiger Hintergrund,  
sein Geschmack ist reichhaltig,  
mit langanhaltendem Abgang und  
angenehmer Säure

0,75 l € 29,50



**Palivou Estate**

**Nemea**

**Rot trocken**

trockener Wein aus der Rebsorte Agiorgitiko.  
12 Monate in französischen  
Eichenfässern gereift.  
Dunkler Wein mit Aromen  
von schwarzen Kirschen,  
Vanille mit Schokoladennoten  
und geröstetem Holz

0,75 l € 23,90



**Costa Lazaridi**

**Amethystos**

**Rosé**

in diesem explosivem und dynamischen Rosé  
vereinigen sich die Trauben  
von Cabernet Sauvignon und Merlot.

Lebendige rosarote Farbe  
mit reichhaltigen Aromen,  
dominiert von Erdbeeren und Brombeeren.

0,75 l € 29,50

Inklusivpreise