



RESTAURANT  
HERMES





# WILLKOMMEN IM RESTAURANT HERMES

Sehr geehrter Gast!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant.  
Lassen Sie sich mit griechischen Spezialitäten in mediteranem Ambiente verwöhnen und scheuen Sie sich nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

Unser Bestreben ist es, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und das Ihnen die Stunden in unserem Restaurant in angenehmer Erinnerung bleiben.

Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Haus auch Ihren Freunden und Bekannten weiterempfehlen.  
Für jeden Hinweis, unseren Service zu verbessern sind wir Ihnen dankbar.

Ihr Hermes-Team

Unsere Öffnungszeiten

Täglich von  
11:30 Uhr - 14:00 Uhr (außer Dienstag und Mittwoch)  
17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Restaurant Hermes  
Hauptstraße 28  
73760 Ostfildern  
0711 / 45 47 66



# APERITIFS

1	<b>Martini</b>	Bianco oder Rosso.....	4cl	4,30 €
2	<b>Campari*</b>	mit Orangensaft oder Soda.....	4cl	4,80 €
3	<b>Aperol</b>	.....		4,50 €

# VORSPEISEN

4	<b>Knoblauchbrot</b>	(5 Scheiben).....		2,40 €
5	<b>Florinis – Paprika</b>	(rote Paprika) aus dem Backofen gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch.....		5,60 €
6	<b>Mezés</b>	Hackfleischbällchen, Tomatensoße und Schafskäse.....		6,10 €
7	<b>Tsatziki</b>	Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch.....		4,30 €
8	<b>Dolmades</b>	gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch, Reis und holländischer Buttersoße.....		5,30 €
9	<b>Tarama, Melitzanosalata oder Kopanisti</b>	Griechische Kaviarcreme, Auberginensalat oder Schafskäsesalat.....		5,40 €
10	<b>Auberginen</b>	aus dem Backofen, mit frischen Tomaten & Parmesan-Käse.....		5,60 €
11	<b>Tiropitakia</b>	Blätterteig mit Schafskäse gefüllt.....		5,30 €
12	<b>Garnelen, Saganaki</b>	vier Garnelen mit Tomatensoße und Knoblauch.....		8,80 €
13	<b>Gebackene Auberginen oder Zucchini</b>	mit Tsatziki.....		5,30 €
14	<b>Tigania</b>	Schweinefleisch-Pfanne mit Lauch und Gewürzen.....		7,10 €
15	<b>Muscheln</b>	aus dem Backofen, mit Tomatensoße, Schafskäse und Knoblauch.....		7,80 €
16	<b>Faros</b>	Gebackene Spezialität des Hauses aus 10 Käsesorten gemischt.....		8,10 €
17	<b>Calamari</b>	Tintenfischsalat.....		7,10 €
18	<b>Griechische gemischte warme Platte</b>	mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tsatziki und gebackenem Schafskäse.....		8,10 €
19	<b>Schwarze Oliven mit mittelscharfen Peperoni</b>	.....		4,80 €
20	<b>Griechische gemischte kalte Platte**</b>	.....		8,30 €
21	<b>Sardinen</b>	gebraten.....		7,10 €



# Suppen

- 22 **Tagessuppe**  
Bohnensuppe oder Hühnersuppe..... 3,20 €

# Käse

- 25 **Schafskäse** aus dem Backofen, mit Peperoni und Zwiebeln..... 6,10 €
- 26 **Schafskäse** kalt mit Olivenöl..... 5,80 €
- 27 **Saganaki** paniierter Schafskäse frittiert..... 5,80 €

# Salat

- 29 **Choriatiki** Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,  
Schafskäse, Zwiebeln..... 8,60 €
- 31 **Gemischter Salat  
der Saison** vom Buffet..... 4,10 €



# BEILAGEN

- 32 **Gemüse**  
Weiße oder grüne Bohnen oder Kartoffeln aus dem Backofen ..... 4,20 €
- 33 **Reis**  
mit Tomatensoße..... 2,60 €
- 35 **Pommes Frites**..... 2,80 €

# FISCHGERICHTE

- 36 **Ganze Tintenfische**  
frittiert mit Tomatenreis..... 13,30 €
- 38 **Rotzunge**  
aus dem Backofen in Tomatensoße mit Kartoffeln..... 14,10 €
- 39 **Lachssteak**  
mit Spinat und Tomatenreis..... 14,50 €
- 40 **Kalamari**  
frittiert mit Tomatenreis..... 13,80 €
- 41 **Rotzungenfilet**  
frittiert mit Tomatenreis..... 13,90 €
- 42 **Scampis**  
Riesengarnelen gegrillt mit Tomatenreis..... 19,20 €
- 43 **Fischteller\*\***  
frittiert, mit Kalamari, Rotzungenfilet und Scampi, dazu Tomatenreis..... 14,60 €



# GRILLSPEZIALITÄTEN

## vom Lamm und Rind

Unsere Erfahrung in der Zubereitung dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen...  
Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 46 | <b>Argentinisches Rumpsteak</b><br>zart und mager dazu Pommes Frites.....              | 18,20 € |
| 47 | <b>Lammfilet</b><br>ganz mager, saftig gegrillt mit Tomatenreis und grünen Bohnen..... | 17,10 € |
| 48 | <b>Rinderleber</b><br>gegrillt mit Pommes Frites.....                                  | 13,30 € |
| 49 | <b>Lammkoteletts</b><br>5 Stück, mit Tzatziki, Reis und grünen Bohnen.....             | 16,80 € |

# AUFLAUFGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | <b>Mousaka</b><br>typisch griechisch! Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch überbacken..... | 12,50 € |
| 52 | <b>Pastitsio</b><br>Griechischer Nudelaufwurf mit Hackfleisch überbacken.....                                 | 11,20 € |
| 53 | <b>Spaghetti</b><br>mit Hackfleisch, Schafskäse und Tomatensoße überbacken.....                               | 9,60 €  |



# GRILLSPEZIALITÄTEN

## vom Schwein

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 54 | <b>Gyros</b><br>mit Käse überbacken, Spezialsoße und Pommes Frites.....  | 12,40 € |
| 55 | <b>Souvlaki</b><br>zarte, magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis und Tzatziki.....  | 11,40 € |
| 56 | <b>Gyros</b><br>feingewürztes, Geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Reis und Tzatziki.....                                 | 11,20 € |
| 57 | <b>Suzuki</b><br>Hackfleischbällchen mit Reis und Bratensoße.....  | 10,20 € |
| 58 | <b>Bifteki</b><br>gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, Reis und Bratensoße.....                                      | 12,40 € |
| 59 | <b>Bauernspieß</b><br>zarte, etwas fettige Fleischstücke am Spieß mit Bratensoße,<br>Reis und Kartoffeln aus dem Backofen..... | 14,90 € |
| 62 | <b>Spezialspieß</b><br>vom Schweinefilet mit Reis und Kartoffeln aus dem Backofen, Tzatziki und Bratensoße.....                | 15,00 € |

# FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 63 | <b>Gyros</b> mit Pommes Frites.....                   | 6,80 € |
| 65 | <b>2 Schnitzel</b> paniert mit Pommes Frites.....     | 6,80 € |
| 66 | <b>Spaghetti</b> mit Hackfleisch und Tomatensoße..... | 6,10 € |



# GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

68	<b>Dorf-Teller</b>	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros, Tzatziki und Reis.....	12,80 €
69	<b>Grill-Teller</b>	1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Reis und Kartoffeln aus dem Backofen.....	14,90 €
70	<b>Athen-Teller</b>	1 Lammfilet, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, Gyros, Reis und Tzatziki.....	13,50 €
71	<b>Korfu-Teller</b>	1 Souvlaki, Gyros, Reis und Tzatziki.....	12,30 €

# Geflügel-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

73	<b>Putenschnitzel</b>	paniert, mit Rahmsoße und Pommes Frites.....	10,80 €
74	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	vom Grill, mit Currysoße und Pommes Frites.....	11,90 €
75	<b>Hähnchen</b>	in der Pfanne, mit Paprika, Zwiebeln, Champignon, Tomatensoße und Pommes Frites.....	13,60 €



# PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- 76 **Hermes-Platte** (für 2 Personen)  
2 Suzuki, 2 Lammfilets, 2 Souvlaki, Gyros und 2 Hähnchenbrustfilet,  
dazu Bauernsalat, Reis und Tzatziki..... 39,00 €
- 77 **Olympia-Platte** (für 4 Personen)  
4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Hähnchenbrustfilets, Gyros, 4 Souvlaki,  
2 Bauernsalate, Reis und Tzatziki..... 65,90 €

## UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT...

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- 80 **Schweinefilet**  
vom Grill, dazu Metaxa-Champignonsauce aus dem Backofen,  
dazu Kartoffelkroketten und Brokkoli..... 14,80 €
- 81 **Filetstückchen**  
vom Schwein, in der Pfanne, mit Spezialsoße, dazu Pommes Frites..... 14,80 €
- 82 **Lammhaxe**  
mit Spaghetti und Käse, oder Kartoffeln aus dem Backofen und Auberginen,  
Spinat, grüne Bohnen oder Briam oder Okragemüse..... 14,20 €
- 83 **Kalbsgulasch**  
mit Spaghetti und Käse oder Kartoffeln aus dem Backofen  
oder Auberginen oder Spinat oder grüne Bohnen oder Briam  
oder Stifado oder Nudeln..... 14,20 €





# Nachspeisen

102	<b>Vanilleeis</b>	mit heißen Himbeeren.....	4,20 €
103	<b>Vanilleeis</b>	mit heißer Schokoladensoße.....	4,10 €
105	<b>Hermes-Becher</b>	Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Sahne, Früchten und Nüssen.....	5,20 €
107	<b>Galaktoboureko</b>	Warmer Blätterteig, mit Eiercreme gefüllt und eine Kugel Vanilleeis.....	5,10 €
108	<b>Bananen-Split</b>	mit Vanilleeis und Sahne.....	4,60 €
109	<b>Joghurt</b>	mit Honig und Nüssen (original griechischer Joghurt).....	4,80 €

# Warme Getränke

110	<b>Griechischer Mocca</b>	.....	2,30 €
-----	---------------------------	-------	--------

Kaffee-Variationen

111	<b>Espresso</b>	klein, schwarz, kräftig.....	2,20 €
	<b>Cappuccino</b>	original italienisch.....	2,60 €
	<b>Café schwarz</b>	aus ganzen Bohnen, mit feiner Crema.....	2,40 €
	<b>Latte Macchiato</b>	Milchschaum mit einer Crema.....	2,80 €
112	<b>Tasse Tee</b>	.....	2,30 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

115	<b>Coca Cola*</b>	koffeinhaltig.....	0,4 l	3,20 €
116	<b>Fanta*</b>	mit Konservierungsstoff Benzoesäure.....	0,4 l	3,20 €
117	<b>Spezi*</b>	.....	0,4 l	3,20 €
118	<b>Sprite</b>	.....	0,4 l	2,80 €
119	<b>Teinacher</b>	Mineralwasser, Flasche.....	0,25 l	2,00 €
178	<b>Teinacher</b>	Mineralwasser, Flasche.....	0,7 l	4,40 €
120	<b>Apfelsaft</b>	.....	0,4 l	3,00 €
121	<b>Apfelsaftschorle</b>	süß oder sauer.....	0,4 l	3,00 €
122	<b>Orangensaft</b>	.....	0,4 l	3,00 €
123	<b>Traubensaft oder Johannisbeersaft</b>	.....	0,4 l	3,00 €
124	<b>Bitter-Lemon</b>	chininhaltig.....	0,4 l	3,20 €

\*mit Farbstoff

# BIER

125	<b>Dinkelacker</b> .....	0,3 l	2,50 €
126	<b>Dinkelacker</b> .....	0,5 l	3,10 €
127	<b>Sanwald Weizen kristall</b> .....	0,5 l	3,30 €
128	<b>Sanwald Weizen, hell oder alkoholfrei</b> .....	0,5 l	3,30 €
129	<b>Sanwald Weizen, dunkel</b> .....	0,5 l	3,30 €
130	<b>Radler</b> .....	0,5 l	3,20 €
131	<b>alkoholfreies Bier Dinkelacker</b> .....	0,3 l	2,50 €



## OFFENE ROTWEINE

132	<b>Apelia</b>	Tafelwein, trocken.....	0,25 l	4,00 €
133	<b>Naoussa</b>	Qualitätswein, trocken, vollmundig.....	0,25 l	4,00 €
134	<b>Demestica</b>	Tafelwein, trocken, vollmundig.....	0,25 l	4,00 €
135	<b>Makedonikos</b>	Tafelwein, halbtrocken.....	0,25 l	4,00 €
137	<b>Imiglikos</b>	Tafelwein, halbsüß.....	0,25 l	4,00 €
138	<b>Mavrodaphne</b>	Qualitätslikörwein.....	0,25 l	4,00 €
139	<b>Weinschorle</b>	trocken, sauer oder süß.....	0,3 l	3,20 €

## OFFENE ROSÉWEINE

140	<b>Apelia</b>	Tafelwein, trocken.....	0,25 l	4,00 €
141	<b>Imiglikos</b>	Tafelwein, halbsüß.....	0,25 l	4,00 €

## OFFENE WEISSWEINE

143	<b>Apelia</b>	Tafelwein, trocken.....	0,25 l	4,00 €
144	<b>Demestica</b>	Tafelwein, herb trocken.....	0,25 l	4,00 €
145	<b>Makedonikos</b>	Tafelwein, halbtrocken.....	0,25 l	4,00 €
147	<b>Imiglikos</b>	Tafelwein, halbsüß.....	0,25 l	4,00 €
148	<b>Retsina</b>	Tafelwein, geharzt.....	0,25 l	4,00 €
149	<b>Samos</b>	Qualitätslikörwein.....	0,25 l	4,00 €
150	<b>Weinschorle</b>	trocken, sauer oder süß.....	0,25 l	3,20 €





## SEKT

156	<b>Henkell</b> .....	0,75 l	22,30 €
157	<b>Fürst von Metternich</b> .....	0,75 l	24,30 €
158	<b>Piccolo</b> weiß oder rot.....	0,2 l	5,40 €

## SPIRITUOSEN

161	<b>Ouzo</b> .....	2 cl	2,20 €
164	<b>Fernet Branca</b> .....	2 cl	2,80 €
165	<b>Williams Birne</b> .....	2 cl	2,80 €



# BRANDY

166	<b>Metaxa</b>	5-Stern.....	2 cl	3,00 €
167	<b>Metaxa</b>	7-Stern.....	2 cl	3,50 €

# LONGDRINKS

171	<b>Wodka</b>	Lemon oder Orangensaft.....	4 cl	4,50 €
172	<b>Scotch Whiskey</b>	mit Eis oder Soda.....	4 cl	4,50 €
173	<b>Bacardi Cola</b>	.....	4 cl	4,50 €

# FLASCHENWEINE

174	<b>Mega Spileo</b>	rot, Qualitätswein.....	0,75	20,00 €
175	<b>Mega Spileo</b>	weiß, Qualitätswein.....	0,75	18,00 €
176	<b>Mega Spileo</b>	rosé, Qualitätswein.....	0,75	18,00 €



# DIE LEGENDE VON HERMES



„Noch am Tag seiner Geburt verließ er die Höhle seiner Mutter und tötete eine Schildkröte, die er als Resonanzkörper benutzte und so die Leier erfand. Noch am selben Tag begab er sich nach Pierien. Auf dem Weg dorthin stahl er 50 Rinder des Apollon und verwischte seine Spuren, indem er aus Zweigen eine Art Schneeschuh flocht.

Zwei der Rinder schlachtete er und zerlegte sie nach dem Opferritus. Zurück am Kyllene schlüpfte er wieder in seine Wiege. Ein Winzer hatte jedoch Apollon über den Viehdieb aufgeklärt. Als dieser am darauf folgenden Tag bei Maia ankam, stellte sich Hermes dumm und argumentierte, er sei viel zu jung, um überhaupt zu wissen, was eine Kuh sei. Doch Apollon brachte Hermes vor Zeus. Hermes verteidigte sich mit allerlei Lügen und stahl seinem Bruder bei dieser Verhandlung Bogen und Köcher. Zeus entschied, Hermes müsse die Rinder Apollon zurückgeben. Da zog Hermes die Schildkrötenleier hervor, sang zum Spiel darauf ein Lied und bot sie Apollon als Gegenwert für die fünfzig Rinder dar.

Der Bruder akzeptierte und weihte Hermes in die Kunst der Weissagung ein und übergab ihm den Heroldsstab, der ihn fortan als Boten der Götter kennzeichnen sollte.“



