

Speisen- und GetränkeKarte



RESTAURANT
HERMES

Zur Mitnahme für to Go Bestellungen



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 Donnerstag)
17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Restaurant Hermes
Hauptstraße 28
73760 Ostfildern
0711 / 45 47 66

APERITIFS

1	Martini	Bianco oder Rosso.....	4cl	6,50 €
2	Campari*	mit Orangensaft oder Soda.....	4cl	7,50 €
3	Aperol		6,20 €

VORSPEISEN

4	Knoblauchbrot	(5 Scheiben).....		3,90 €
5	Florinis – Paprika	(rote Paprika) aus dem Backofen gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch.....		6,90 €
6	Mezés	Hackfleischbällchen, Tomatensoße und Schafskäse.....		7,80 €
7	Tsatziki	Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch.....		4,80 €
8	Dolmades	gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch, Reis und holländischer Buttersoße.....		8,20 €
9	Tarama, Melitzanosalata oder Kopanisti	Griechische Kaviarcreme, Auberginensalat oder Schafskäsesalat.....		7,20 €
10	Auberginen	aus dem Backofen, mit frischen Tomaten & Käse.....		7,10 €
11	Tiropitakia	Blätterteig mit Schafskäse gefüllt.....		7,80 €
12	Garnelen, Saganaki	vier Garnelen mit Tomatensoße und Knoblauch.....		9,80 €
13	Gebackene Auberginen oder Zucchini	mit Tsatziki.....		7,10 €
14	Tigania	Schweinefleisch-Pfanne mit Lauch und Gewürzen.....		8,50 €
15	Muscheln	aus dem Backofen, mit Tomatensoße, Schafskäse und Knoblauch.....		8,60 €
16	Faros	Gebackene Spezialität des Hauses aus 10 Käsesorten gemischt.....		10,50 €
17	Octapussalat		8,90 €
18	Griechische gemischte warme Platte	mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tsatziki und gebackenem Schafskäse.....		9,80 €
19	Oliven mit Pepperoni		7,40 €
20	Griechische gemischte kalte Platte**		10,60 €
21	Sardinen	gebraten.....		8,10 €

Suppen

23 **Tagessuppe**..... 4,80 €

Käse

25 **Schafskäse** aus dem Backofen, mit Peperoni und Zwiebeln..... 8,60 €

26 **Schafskäse** kalt mit Olivenöl..... 8,60 €

27 **Saganaki** paniertes Schafskäse frittiert..... 7,90 €

Salat

29 **Choriatiki** Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Schafskäse, Zwiebeln..... 11,50 €

31 **Gemischter Salat
der Saison** vom Buffet..... 4,80 €

BEILAGEN

32	Gemüse Weiße oder grüne Bohnen oder Kartoffeln aus dem Backofen	6,80 €
33	Reis mit Tomatensoße.....	4,80 €
35	Pommes Frites	4,80 €

FISCHGERICHTE

36	Ganze Tintenfische frittiert mit Tomatenreis.....	17,40 €
37	Wolfsbarsch Gegrillt mit Spinat und Tomatenreis.....	29,50 €
38	Rotzunge aus dem Backofen in Tomatensoße mit Kartoffeln.....	15,90 €
39	Lachsfilet mit Spinat und Tomatenreis.....	22,80 €
40	Kalamari frittiert mit Tomatenreis.....	16,80 €
41	Rotzungenfilet frittiert mit Tomatenreis.....	15,40 €
42	Scampis Riesengarnelen gegrillt mit Tomatenreis.....	25,80 €
43	Fischteller** frittiert, mit Kalamari, Rotzungenfilet und Scampi, dazu Tomatenreis.....	17,20 €

**auch für mehrere Personen möglich

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 | Argentinisches Rumpsteak
zart und mager dazu Pommes Frites..... | 25,80 € |
| 47 | Lammfilet
ganz mager, saftig gegrillt mit Tomatenreis und grünen Bohnen..... | 23,50 € |
| 48 | Rinderleber
gegrillt mit Pommes Frites..... | 15,20 € |
| 49 | Lammkoteletts
5 Stück, mit Tzatziki, Reis und grünen Bohnen..... | 24,50 € |

AUFLAUFGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | Mousaka
typisch griechisch! Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch überbacken..... | 15,60 € |
| 52 | Pastitsio
Griechischer Nudelauflauf mit Hackfleisch überbacken..... | 14,80 € |

GRILLSPEZIALITÄTEN

vom Schwein

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

54	Gyros mit Käse überbacken, Spezialsoße und Pommes Frites.....	15,50 €
55	Souvlaki zarte, magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis und Tzatziki.....	14,80 €
56	Gyros feingewürztes, Geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Reis und Tzatziki.....	15,20 €
57	Suzuki Hackfleischbällchen mit Reis und Bratensoße.....	14,90 €
58	Bifteki gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, Reis und Bratensoße.....	15,80 €
59	Bauernspieß zarte, etwas fettige Fleischstücke am Spieß mit Bratensoße, Reis und Kartoffeln aus dem Backofen.....	17,10 €
60	Gyros mit Calamari, Reis und Tzatzik.....	16,80 €
62	Spezialspieß vom Schweinefilet mit Reis und Kartoffeln aus dem Backofen und Bratensoße.....	18,50 €

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

63	Gyros	mit Pommes Frites.....	8,60 €
64	Chicken Nuggets	mit Pommes Frites.....	8,60 €
65	Schnitzel	paniert mit Pommes Frites.....	8,60 €
66	Spaghetti	mit Hackfleisch und Tomatensoße.....	8,10 €

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert.

68	Dorf-Teller	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros, Tzatziki und Reis.....	15,80 €
69	Grill-Teller	1 Leber, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Reis und Kartoffeln aus dem Backofen.....	17,40 €
70	Athen-Teller	1 Lammfilet, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, Gyros, Reis und Tzatziki.....	16,90 €
71	Korfu-Teller	1 Souvlaki, Gyros, Reis und Tzatziki.....	15,30 €

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

73	Hähnchenschnitzel	paniert mit Pommes Frites.....	15,80 €
74	Hähnchenbrustfilet	vom Grill, mit Currysoße und Pommes Frites.....	15,90 €
75	Hähnchen	in der Pfanne, mit Paprika, Zwiebeln, Champignon, Tomatensoße und Pommes Frites.....	17,10 €

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..... 49,00 €
- 77 **Olympia-Platte** (für 4 Personen)
4 Lammfilets, 4 Suzuki, 4 Hähnchenbrustfilets, Gyros, 4 Souvlaki,
2 Bauernsalate, Reis und Tzatziki..... 78,00 €

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT...

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- 80 **Schweinefilet**
vom Grill, dazu Metaxa-Champignonsoße aus dem Backofen,
dazu Kartoffelkroketten und Brokkoli..... 18,50 €
- 81 **Filetstückchen**
vom Schwein, in der Pfanne, mit Spezialsoße, dazu Pommes Frites..... 17,90 €
- 82 **Lammhaxe**
mit Spaghetti und Käse, oder Kartoffeln aus dem Backofen und Auberginen,
Spinat, grüne Bohnen oder Briam..... 18,50 €
- 83 **Kalbsgulasch**
mit Spaghetti und Käse oder Kartoffeln aus dem Backofen
oder Auberginen oder Spinat oder grüne Bohnen oder Briam
oder Stifado oder Nudeln..... 17,30 €



Nachspeisen

102	Vanilleeis	mit heißen Himbeeren.....	7,90 €
103	Vanilleeis	mit heißer Schokoladensoße.....	6,30 €
105	Hermes-Becher	Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Sahne, Früchten und Nüssen.....	8,80 €
107	Galaktoboureko	Warmer Blätterteig, mit Eiercreme gefüllt und eine Kugel Vanilleeis.....	8,80 €
108	Bananen-Split	mit Vanilleeis und Sahne.....	7,80 €
109	Joghurt	mit Honig und Nüssen (original griechischer Joghurt).....	8,60 €

Warme Getränke

110	Griechischer Mocca	3,50 €
-----	---------------------------	-------	--------

Kaffee-Variationen

111	Espresso	klein, schwarz, kräftig.....	2,90 €
	Cappuccino	original italienisch.....	3,60 €
	Café schwarz	aus ganzen Bohnen, mit feiner Crema.....	3,90 €
	Latte Macchiato	Milchschaum mit einer Crema.....	4,20 €
112	Tasse Tee	3,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

113	Coca Cola*	koffeinhaltig.....	0,2l	3,40 €
114	Traubensaftschorle oder Johannisbeer- saftschorle	0,2l	3,40 €
115	Coca Cola*	koffeinhaltig.....	0,4l	3,90 €
116	Fanta*	mit Konservierungsstoff Benzoesäure.....	0,4l	3,90 €
117	Spezi*	0,4l	3,90 €
118	Sprite	0,4l	3,90 €
119	Teinacher	Mineralwasser, Flasche.....	0,25l	3,50 €
178	Teinacher	Mineralwasser, Flasche.....	0,7l	5,00 €
120	Apfelsaft	0,2l	3,80 €
121	Apfelsaftschorle	0,4l	3,80 €
122	Orangensaft	0,2l	3,80 €
123	Traubensaft oder Johannisbeersaft	0,2l	3,80 €
124	Bitter-Lemon	chininhaltig.....	0,3l	4,20 €

BIER

125	Dinkelacker	0,3l	3,60 €
126	Dinkelacker	0,5l	4,40 €
127	Sanwald Weizen kristall	0,5l	4,40 €
128	Sanwald Weizen, hell oder alkoholfrei	0,5l	4,40 €
129	Sanwald Weizen, dunkel	0,5l	4,40 €
130	Radler	0,5l	4,40 €
131	alkoholfreies Bier Dinkelacker	0,3l	3,60 €

*mit Farbstoff.....

OFFENE ROTWEINE

132	Apelia	Tafelwein, trocken.....	0,2 l	4,50 €
133	Naoussa	Qualitätswein, trocken, vollmundig.....	0,2 l	4,50 €
134	Demestica	Tafelwein, trocken, vollmundig.....	0,2 l	4,50 €
135	Makedonikos	Tafelwein, halbtrocken.....	0,2 l	4,50 €
137	Imiglikos	Tafelwein, halbsüß.....	0,2 l	4,50 €
138	Mavrodaphne	Qualitätslikörwein.....	0,2 l	4,80 €
139	Weinschorle	trocken, sauer oder süß.....	0,3 l	4,10 €

OFFENE ROSÉWEINE

140	Apelia	Tafelwein, trocken.....	0,2 l	4,50 €
141	Imiglikos	Tafelwein, halbsüß.....	0,2 l	4,50 €
142	Weinschorle	Rose.....	0,3 l	4,10 €

OFFENE WEISSWEINE

143	Apelia	Tafelwein, trocken.....	0,2 l	4,50 €
144	Demestica	Tafelwein, herb trocken.....	0,2 l	4,50 €
145	Makedonikos	Tafelwein, halbtrocken.....	0,2 l	4,60 €
147	Imiglikos	Tafelwein, halbsüß.....	0,2 l	4,50 €
148	Retsina	Tafelwein, geharzt.....	0,2 l	4,50 €
149	Samos	Qualitätslikörwein.....	0,2 l	4,80 €
150	Weinschorle	trocken, sauer oder süß.....	0,3 l	4,10 €



SEKT

156	Kessler weiß oder rosé.....	0,75 l	25,00 €
157	Fürst von Metternich	0,75 l	24,30 €
158	Kessler Piccolo weiß oder rosé.....	0,2 l	6,20 €

SPIRITUOSEN

161	Ouzo	2 cl	2,80 €
164	Fernet Branca	2 cl	4,10 €
165	Williams Birne	2 cl	4,10 €

BRANDY

166	Metaxa	5-Stern.....	4 cl	5,80 €
167	Metaxa	7-Stern.....	4 cl	7,50 €

LONGDRINKS

171	Wodka	Lemon oder Orangensaft.....	4 cl	6,50 €
172	Scotch Whiskey	mit Eis oder Soda.....	4 cl	7,80 €
173	Bacardi Cola	4 cl	6,50 €

FLASCHENWEINE

174	Mega Spileo	rot, Qualitätswein.....	0,75	20,00 €
177	Lugana	weiß.....	0,75	25,00 €
178	Cà dei Frati	rosé.....	0,75	30,00 €

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.“

TELEFON: 0711 / 45 47 66



www.restaurant-hermes-kemnat.de