



Liebe Gäste,  
wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen  
und hoffen, dass Sie mit unserem Service  
und unseren Speisen zufrieden sind.  
Sollten Sie manchmal etwas länger warten müssen,  
so bitten wir Sie um Geduld, da alle Speisen  
in unserem Hause frisch zubereitet werden.

Wir wünschen einen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Restaurant HERMES.

Unsere Preise sind in Euroendpreise inklusiv Bedienungsgeld  
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## *Aperitifs*

	€
102 Hermes Cocktail <sup>10,D,H</sup>	7,00
103 Ouzo mit Eiswürfel	4,00
104 Aperol Spritz!	7,00
105 Campari mit Orangensaft <sup>D</sup>	6,00
107 Martin Blanco auf Eis <sup>10</sup>	5,50
108 Wodka Lemon <sup>H</sup>	5,20

## *Vorspeisen*

1 Zaziki <sup>8</sup>	4,50
2 Dolmadakia <sup>1a,2,4</sup> Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, dazu eine feine Buttersoße	7,00
3 Tarama <sup>6,7,10,A,C,D</sup> Eine griechische Kaviarcreme mit Orangestücken	6,80
6 Zucchinirolle <sup>1a,2,4,8</sup> Eine Mischung aus Zucchini und Schafskäse, verfeinert mit einer milden Buttersoße	7,40
7 Oktopus auf Salat <sup>5</sup> Oktopus <sup>5</sup> vom Grill auf grünem Salat	14,00
8 Meeresfrüchte <sup>5,9</sup>	11,50
509 Muschel Saganaki <sup>1a,2,4,5,6,8</sup> Muschelfleisch für Feinschmecker mit Käsesoße überbacken	10,50
10 Auberginensalat <sup>2,6</sup> Griechischer Art	6,80
11 Gebackene Auberginen mit Zaziki <sup>1a,2,8</sup>	8,70
12 Gebackene Zucchini mit Zaziki <sup>1a,2,8</sup>	8,70
13 Oliven <sup>l</sup> mit Peperoni	6,50
413 Gegrillte Peperoni	6,50

## Vorspeisenplatten

	€
14 Gemischte kalte Vorspeisenplatte <sup>2,5,6,8,9,10,A,C,D,I</sup>	14,00
214 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen <sup>2,5,6,8,9,10,A,C,D,I</sup>	26,00
422 Gemischte warme Vorspeisenplatte <sup>1a,2,4,8</sup>	14,00

## Suppen

16 Bohnensuppe <sup>4</sup> Griechischer Art	6,20
17 Kraftbrühe <sup>1a,4</sup> Griechischer Art mit Nudeln, Fleisch und Gemüseinlagen	7,20
18 Fischsuppe <sup>1a,3,4</sup> Griechischer Art	6,80

## Käse

Als Vorspeise, bieten wir unseren Gästen ausschließlich echten, griechischen Schafskäse an.

19 Griechischer Schafskäse <sup>8</sup> Original griechischer Schafskäse <sup>8</sup> mit frischen Zwiebelringen, Tomatenscheiben und Olivenöl	9,50
20 Saganaki <sup>1a,2,8</sup> Griechisches Käsesoufflé <sup>8</sup>	9,80
21 Kopanisti <sup>6,8,A</sup> Eine pikante griechische Schafskäsecreme <sup>8</sup> mit Knoblauch und Peperoni	6,90
222 Griechischer Schafskäse in Alufolie <sup>8</sup> Gebackener griechischer Schafskäse <sup>8</sup> mit Knoblauch, Peperoni, Origano und Olivenöl	9,80

## Salate

	€
23 Choriatiki, griechisches Bauernsalat <sup>8,1</sup> Ein Salat wie ihn die Griechen mögen. Unser Geheimnis: Wir verwenden ausschließlich griechische Zutaten. Griechisches Meersalz und naturreines Olivenöl machen diesen Salat zum Geschmackserlebnis	10,50
24 Thunfischsalat <sup>3,1</sup> Nach Art des Hauses	11,50
27 Gemischter Salat <sup>8,1</sup> Weißkohl, Kopfsalat, Gurken	6,50
28 Weiße Bohnen-Salat Nach Art des Hauses	6,50



## Beilagen

29 Tomatenreis	3,00
30 Grüne Bohnen	6,00
31 Pommes Frites	4,00
33 Dicke Bohnen <sup>4,7,10</sup>	6,00
36 Wilde Kartoffeln <sup>1a</sup>	4,50
38 Pita Brot (griechisches Fladenbrot) <sup>1a</sup>	2,00
388 Pita Brot (griechisches Fladenbrot) mit Knoblauch <sup>1a</sup>	3,50

## Für unsere kleinen Gäste

285 Kinder-Gyros Mit Pommes Frites und Salat	9,80
86 Kinder-Zuzuki <sup>2</sup> 2 griechische Frikadellen mit Pommes Frites und Salat	9,80
87 Kinder-Calamari Ringe <sup>1a,5</sup> Mit Pommes Frites und Salat	9,80
88 Souvlaki 1 Fleischspieß mit Pommes Frites und Salat	9,80



## *Fischgerichte*

		€
39	Wolfsbarschfilet <sup>1a,2,3,6</sup> In hauseigener Panade paniert, mit Tomatenreis, hausgemachtem Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	17,00
40	Calamari <sup>1a,2,5,6</sup> Ringe aus zartem Tintenfisch <sup>1,5</sup> (paniert und frittiert) mit Tomatenreis, hausgemachten Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	16,50
42	Scampi <sup>1a,2,6,9</sup> 5 Garnelen mit Tomatenreis, hausgemachtem Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	19,00
44	Fischplatte <sup>1a,2,3,5,6,9</sup> Calamari <sup>1a,5</sup> , Schollenfilet <sup>1a,3</sup> , 2 Scampi <sup>1a</sup> (paniert und frittiert) mit Tomatenreis, hausgemachten Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	18,50
45	Fischplatte für zwei Personen <sup>1a,2,3,5,6,9</sup> Calamari <sup>1a,5</sup> , Schollenfilet <sup>1a,3</sup> , 4 Scampi <sup>1a,9</sup> (paniert und frittiert) mit Tomatenreis, hausgemachten Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	38,00
345	Lachssteak <sup>2,3,6</sup> Vom Grill mit Tomatenreis <sup>1a</sup> , hausgemachten Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	18,50
545	Scampi Spieß <sup>1a,2,6,8,9</sup> Vom Grill mit gebackenen Zucchini <sup>1a,2,8</sup> , Tomatenreis, hausgemachtem Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat	20,50

Auf Anfrage servieren wir unseren Gästen unter anderem auch:

	<u>Frische Muscheln</u> <sup>1a,4,5</sup> Frische Miesmuscheln als Vorspeise portioniert in Weißwein- oder Tomatensoße mit Baguette Brot	11,80
	<u>Frische Dorade</u> <sup>2,3,6</sup> Zwischen 300-400 Gramm große Dorade <sup>3</sup> , gegrillt mit griechischen Kartoffeln, hausgemachten Dip <sup>2,6</sup> und gemischtem Salat.	26,00

## *Spezialitäten vom Schwein und Rind*

	€
46 Souvlaki <sup>8</sup> 2 Spieße aus zartem, magerem Fleisch mit Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,90
47 Gyros <sup>8</sup> Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	16,20
48 Gyros al Forno <sup>8</sup> Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, in herzhafter Tomatensoße mit Käse <sup>8</sup> überbacken und gemischtem Salat	16,80
448 Gyros Calamari <sup>1a,5,8</sup> Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Calamari Ringen, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	17,50
49 Zuzuki <sup>2,8</sup> Mettröllchen aus zartem Rind- und Schweinefleisch mit Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,50
50 Bifteki <sup>1a,2,4,6,8</sup> Mit Schafskäse <sup>8</sup> gefülltes Hacksteak, mit Tomatenreis, Grillsoße <sup>1a,2,4,6</sup> und gemischtem Salat	17,20
51 Schweinefilet Mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Zaziki <sup>8</sup> und gemischtem Salat	18,50
52 Steak vom Schweinerücken Speziell gewürzt, mit Pommes Frites, und gemischtem Salat	16,20
54 Schweineschnitzel <sup>1a,2,8</sup> Paniert <sup>8</sup> , mit Pommes Frites, und gemischtem Salat	14,80
55 Spezial Spieß <sup>1a,2,4,6,7,8,10</sup> Zarte Filetstückchen vom Schwein mit dicken Bohnen <sup>4,7,10</sup> , Tomatenreis, Zaziki <sup>8</sup> , Grillsoße <sup>1,2,4,6</sup> und gemischtem Salat	19,00
56 Rinderleber Mit Tomatenreis und gemischtem Salat	14,80
258 Rindersteak Mit Pommes Frites und gemischtem Salat	23,50



## *Gemischte Fleischplatten vom Grill*

	€
200 Hähnchenbrustfile <sup>1a,2,8</sup> Mit Champagnersoße <sup>8</sup> , Champignons, Tomatenreis und gemischtem Salat	16,00
201 Achilles-Platte <sup>2,8</sup> 1 Zuzuki <sup>2</sup> , 2 Lammkotelett, 1 Lammfilet, 1 Steak, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	19,80
59 Artemis-Platte <sup>8</sup> 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	16,50
60 Hermes-Platte <sup>2,8</sup> 1 Souvlaki, 1 Zuzuki <sup>2</sup> , 1 Lammkotelett, Leber, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	18,50
61 Apollon-Platte <sup>2,8</sup> 2 Zuzuki <sup>2</sup> , Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	16,40
62 Dorf-Platte <sup>2,8</sup> 1 Souvlaki, 1 Zuzuki <sup>2</sup> , Leber, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	17,20
64 Lukulus-Platte <sup>2,8</sup> 1 Souvlaki, 1 Zuzuki <sup>2</sup> , Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	16,80
266 Zeus Pfanne <sup>1a,2,8</sup> Geschnetzeltes Schweinefilet in der Pfanne serviert, mit Zwiebel und frischen Champignons in Champagnersoße <sup>1a,2,8</sup> . Dazu Tomatenreis und gemischtem Salat	19,50



## Platten für mehrere Personen

	€
67 Odysseus-Platte <sup>2,8</sup> Für 2 Personen mit Souvlaki, Zuzuki <sup>2</sup> , Lammkoteletts, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und jeweils einen gemischten Salat	38,00
68 Poseidon-Platte <sup>8</sup> Für 3 Personen mit Souvlaki, Schweinesteak, Lammkoteletts, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und jeweils einen gemischten Salat	54,00
69 Dionysos-Platte <sup>2,7,8,10</sup> Für 4 Personen mit Souvlaki, Zuzuki <sup>2</sup> , Lammkoteletts, Gyros, Zaziki <sup>8</sup> , dicken Bohnen <sup>4,7,10</sup> und jeweils einen gemischten Salat	74,00

Selbstverständlich erhalten Sie die Dionysos-Platte auch für 5 oder mehrere Personen. Fragen Sie uns bitte bei Bedarf.

## Spezialitäten vom Lamm

Unsere Erfahrung in der Zubereitung von Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

	€
70 Lammkoteletts <sup>8</sup> Saftig gegrillt mit Zaziki <sup>8</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	18,50
71 Lammfilet <sup>8</sup> Saftig gerillt, ganz mager mit grünen Bohnen, Zaziki <sup>8</sup> , Schafskäse <sup>8</sup> und gemischtem Salat	21,50
72 Lammspieß <sup>1a,2,3,4,6,7,8,10</sup> Saftig gegrillt mit dicken Bohnen <sup>4,7,10</sup> , Zaziki <sup>8</sup> , Grillsoße <sup>1a,2,4,6</sup> , Tomatenreis und gemischtem Salat	20,40





## *Aus dem Backofen*

	€
74 Lammhinterhaxe Mit grünen Bohnen und gemischtem Salat	18,00
75 Lammhinterhaxe <sup>7,8,10</sup> Mit dicken Bohnen <sup>4,7,10</sup> und gemischtem Salat	18,00
77 Lammhinterhaxe <sup>2,8</sup> Mit griechischen Reismudeln <sup>2</sup> und Käse <sup>8</sup> überbacken und gemischtem Salat	18,00
79 Lammhinterhaxe <sup>8</sup> Mit Kartoffeln, Schafskäse <sup>8</sup> und gemischtem Salat	18,00
81 Lammhinterhaxe für 2 Personen <sup>8</sup> Mit Auberginen, griechischen Reismudeln und Käse <sup>8</sup> überbacken und gemischtem Salat	40,00
215 Mousaka <sup>1a,2,8</sup> Auberginenaufbau mit Kartoffeln und Hackfleisch <sup>2</sup> , überbacken in einer Käsesoße <sup>8</sup> mit gemischtem Salat	15,50
82 Stifado Kalbfleisch mit Schalotten aus dem Backofen und gemischtem Salat	18,50
84 Stamna <sup>1a,2,4,6,8</sup> Kalbfleisch mit Kartoffeln und Erbsen, mit Tomatensoße und Fetakäse <sup>8</sup> überbacken, dazu gemischtem Salat	19,50

# Alkoholfrei Getränke

	€
123 Coca Cola <sup>D,G</sup>	0,3 l 3,70
423 Coca Cola <sup>D,G</sup>	0,4 l 4,20
723 Fanta <sup>C,D</sup>	0,3 l 3,70
823 Fanta <sup>C,D</sup>	0,4 l 4,20
223 Tafelwasser	0,3 l 3,00
323 Tafelwasser	0,4 l 3,40
333 Flasche Mineralwasser (Medium)	0,7 l 5,50
224 Stilles Wasser	0,5 l 4,50
124 Zitronenlimonade <sup>F,J</sup>	0,3 l 3,70
125 Orangensaft	0,3 l 3,80
126 Apfelsaft	0,3 l 3,80
127 Johannisbeerensaft	0,3 l 3,80
130 Multivitaminsaft	0,3 l 3,80
131 Spezi <sup>C,D,G</sup>	0,3 l 3,70
431 Spezi <sup>C,D,G</sup>	0,4 l 4,20
132 Apfelsaftschorle	0,3 l 3,70
332 Apfelsaftschorle	0,4 l 4,20
133 Schweppes Bitter Lemon <sup>H</sup>	0,3 l 3,90
233 Schweppes Bitter Lemon <sup>H</sup>	0,4 l 4,50

# Biere

117 Distelhäuser Pils <sup>1b</sup>	0,3 l 3,80
118 Distelhäuser Export <sup>1b</sup>	0,3 l 3,80
218 Distelhäuser Halbe <sup>1b</sup>	0,5 l 4,40
119 Distelhäuser Naturtrüb <sup>1b</sup>	0,3 l 3,90
219 Distelhäuser Naturtrüb <sup>1b</sup>	0,5 l 4,60
319 Alpirsbacher Schwarzpils <sup>1b</sup>	0,5 l 4,40
120 Distelhäuser Kristallweizen <sup>1a,1b</sup>	0,5 l 4,40
121 Distelhäuser Hefeweizen <sup>1a,1b</sup> (oder Alkoholfrei)	0,5 l 4,40
221 Distelhäuser Herrenpils Alkoholfrei <sup>1b</sup>	0,3 l 3,70



# Genuss

135	Fernet Branca	2 cl	3,50
236	Ramazotti auf Eis	4 cl	4,50
336	Baileys auf Eis	4 cl	4,80

# Spirituosen

109	Ouzo Plomari	2 cl	3,00
209	Tsipouro	2 cl	3,50
110	Metaxa 5 Sterne <sup>D</sup>	2 cl	4,00
111	Metaxa 7 Sterne <sup>D</sup>	2 cl	4,70
112	Metaxa 40 Jahre alt <sup>D</sup>	2 cl	6,50
113	Williams Christ Birne	2 cl	3,00
114	Scotch Whiskey auf Eis	2 cl	5,50
116	Jägermeister	2 cl	3,50

# Dessert und Heißgetränke

96	Griechischer Mokka <sup>G</sup>	3,00
97	Tasse Kaffee <sup>G</sup>	2,80
98	Glas Tee	2,50
99	Cappuccino <sup>G, 8</sup>	3,50
301	Espresso <sup>G</sup>	2,60
501	Latte Macchiato <sup>G, 8</sup>	4,20
93	Galaktombouriko <sup>8, 1, 2</sup>	5,50
92	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>8</sup>	5,50
90	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>8</sup>	6,00
390	Vanilleeis mit heißer Schokolade <sup>8</sup>	6,00

## Enthält folgende Allergene

- <sup>1</sup>glutenhaltiges Getreide
- <sup>1a</sup>Weizen, <sup>1b</sup>Gerste, <sup>1c</sup>Roggen
- <sup>2</sup>Eier
- <sup>3</sup>Fisch
- <sup>4</sup>Sellerie
- <sup>5</sup>Weichtiere
- <sup>6</sup>Senf
- <sup>7</sup>Soja
- <sup>8</sup>Laktose und Milch
- <sup>9</sup>Krebstiere
- <sup>10</sup>Sulfite

## Zusatzstoffe

- <sup>A</sup>Konservierungsstoff
- <sup>B</sup>Geschmacksverstärker
- <sup>C</sup>Antioxidationsmittel
- <sup>D</sup>Farbstoffe
- <sup>E</sup>Phosphat
- <sup>F</sup>Süßungsmittel
- <sup>G</sup>koffeinhaltig
- <sup>H</sup>chininhaltig
- <sup>I</sup>geschwärzt
- <sup>J</sup>Phenylalainquelle

## Griechische offene Weißweine

		0,25L	0,5L
136	Davaris Moschato Savatiano, halbtrocken <sup>10</sup>	6,00€	12,00€
137	Weißweinschorle, süß oder sauer <sup>10</sup>	4,00€	8,00€
138	Retsina, trocken und geharzt <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
139	Davaris Savatiano, trocken <sup>10</sup>	6,00€	12,00€
140	Makedonikos, halbtrocken und fruchtig <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
142	Athos, trocken <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
143	Imiglikos, lieblich <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
145	Samos Mouskat, süß <sup>10</sup>	7,00€	14,00€

## Griechische offene Rotweine

		0,25L	0,5L
146	Rotweinschorle, süß oder sauer <sup>10</sup>	4,00€	8,00€
147	Davaris Merlot-Syrah, trocken <sup>10</sup>	6,00€	12,00€
148	Makedonikos, halbtrocken und fruchtig <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
150	Athos, trocken <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
151	Imiglikos, lieblich <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
153	Mavrodaphne, süß <sup>10</sup>	7,00€	14,00€
246	Nemea Spezial, trocken <sup>10</sup>	5,50€	11,00€

## Griechische offene Roséweine

		0,25L	0,5L
155	Roditis, trocken <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
156	Davaris Mouskat-Syrah, trocken	6,00€	12,00€
358	Makedonikos, halbtrocken und fruchtig <sup>10</sup>	5,50€	11,00€
458	Imiglikos, lieblich <sup>10</sup>	5,50€	11,00€



# Griechische Flaschenweine der Spitzenklasse

159	Retsina Malamatina, geharzt <sup>10</sup>	8,50
175	Kanenas Tsantali Rosé, trocken <sup>10</sup>	20,00
176	Merlot Niko Lazaridi Rot <sup>10</sup>	19,00
179	CODEX Merlot, biologisch angebauter Cabernet Sauvignon <sup>10</sup>	26,00
180	Techni Alipias Cabernet Sauvignon, trocken vollmundig <sup>10</sup>	28,00
182	Thema Syrah Rot, fruchtig, trocken <sup>10</sup>	29,00
166	Thema Syrah Weiß, fruchtig, trocken <sup>10</sup>	29,00
183	Kanenas Tsantali Rot, trocken und vollmundig <sup>10</sup>	22,00
185	Rapsani Tsantali Rot, trocken <sup>10</sup>	20,00
187	MEGA Spileo Cuvée, trocken <sup>10</sup>	30,00
181	Moshofilero Weiß, fruchtig <sup>10</sup>	17,50



# Geschichtliches

„Bandscheuer“ und „kleine Kelter“ hießen die Vorgängerbauten des neuen Wohn- und Geschäftshause, das sich über die mächtige Stadtmauer an der Grabenstraße zwischen Malefizturm und Oberamtsgebäude erhebt.

Die 1699 erbaute Bandscheuer war die Zehntscheuer der geistlichen Verwaltung. Vor dem verheerenden Stadtbrand im Jahr 1693 stand an dieser Stelle das Amtsgebäude des geistlichen Verwalters, der neben Vogt, Dekan und Stadtschreiber zu den angesehensten Persönlichkeiten der Stadt gehörte und das Kirchengut im Amt verwaltete. Die Bandscheuer enthielt den Fruchtkasten das Bandhaus „Küferei“ in dem die Fässer gebunden wurden und einen großen Keller in dem 450 Eimer – 135.000 Liter Wein gelagert werden konnten. Die Scheuer befand sich seit 1853 in Privatbesitz. Zuletzt diente sie als Lager- und Betriebsraum für eine Getränkegroßhandlung.

Seit dem 01.11.1992 befindet sich in dem großen Keller die

**Gaststätte Hermes**

Unter der Leitung der

**Familie Katsaras**