



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 ^{10,D,H}	5,20
103 Ouzo mit Eiswürfel	2,80
104 Aperol Spritz!	5,80
105 Campari mit Orangensaft ^D	4,90
107 Martin Blanco auf Eis ¹⁰	4,80
108 Wodka Lemon ^H	5,20

Vorspeisen

1 Zaziki ⁸	4,50
2 Dolmadakia ^{1a,2,4} Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, dazu eine feine Buttersoße	6,20
3 Tarama ^{6,7,10,A,C,D} Eine griechische Kaviarcreme mit Orangestücken	6,50
6 Zucchinirolle ^{1a,2,4,8} Eine Mischung aus Zucchini und Schafskäse, verfeinert mit einer milden Buttersoße	9,20
7 Oktopus auf Salat ⁵ Oktopus ⁵ vom Grill auf grünem Salat	12,00
8 Meeresfrüchte ^{5,9}	10,50
509 Muschel Saganaki ^{1a,2,4,5,6,8} Muschelfleisch für Feinschmecker mit Käsesoße überbacken	9,80
10 Auberginensalat ^{2,6} Griechischer Art	6,20
11 Gebackene Auberginen mit Zaziki ^{1a,2,8}	8,50
12 Gebackene Zucchini mit Zaziki ^{1a,2,8}	8,50
13 Oliven ^l mit Peperoni	5,80
413 Gegrillte Peperoni	5,90

Vorspeisenplatten

	€
14 Gemischte kalte Vorspeisenplatte ^{2,5,6,8,9,10,A,C,D,I}	13,00
214 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{2,5,6,8,9,10,A,C,D,I}	24,00
422 Gemischte warme Vorspeisenplatte ^{1a,2,4,8}	13,00

Suppen

16 Bohnensuppe ⁴ Griechischer Art	5,50
17 Kraftbrühe ^{1a,4} Griechischer Art mit Nudeln, Fleisch und Gemüseinlagen	6,20
18 Fischsuppe ^{1a,3,4} Griechischer Art	6,20

Käse

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

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

Salate

	€
23 Choriatici, griechisches Bauernsalat ^{8,1} Ein Salat wie ihn die Griechen mögen. Unser Geheimnis: Wir verwenden ausschließlich griechische Zutaten. Griechisches Meersalz und naturreines Olivenöl machen diesen Salat zum Geschmackserlebnis	9,90
24 Thunfischsalat ^{3,1} Nach Art des Hauses	11,50
27 Gemischter Salat ^{8,1} Weißkohl, Kopfsalat, Gurken	5,50
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 ^{4,7,10}	6,00
36 Wilde Kartoffeln ^{1a}	4,50
38 Pita Brot (griechisches Fladenbrot) ^{1a}	2,00

Für unsere kleinen Gäste

285 Kinder-Gyros Mit Pommes Frites und Salat	9,20
86 Kinder-Zuzuki ² 2 griechische Frikadellen mit Pommes Frites und Salat	9,20
87 Kinder-Calamari Ringe ^{1a,5} Mit Pommes Frites und Salat	9,20
88 Souvlaki 1 Fleischspieß mit Pommes Frites und Salat	9,20



Fischgerichte

	€
39 Wolfsbarschfilet ^{1a,2,3,6} In hauseigener Panade paniert, mit wilde Kartoffeln ¹ , hausgemachtem Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	16,50
40 Calamari ^{1a,2,5,6} Ringe aus zartem Tintenfisch ^{1,5} (paniert und frittiert) mit Tomatenreis, hausgemachten Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	15,50
42 Scampi ^{1a,2,6,9} 5 Garnelen mit Tomatenreis, hausgemachtem Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	18,00
44 Fischplatte ^{1a,2,3,5,6,9} Calamari ^{1a,5} , Schollenfilet ^{1a,3} , 2 Scampi ^{1a} (paniert und frittiert) mit Tomatenreis, hausgemachten Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	17,50
45 Fischplatte für zwei Personen ^{1a,2,3,5,6,9} Calamari ^{1a,5} , Schollenfilet ^{1a,3} , 4 Scampi ^{1a,9} (paniert und frittiert) mit Kartoffelecken, hausgemachten Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	38,00
345 Lachssteak ^{2,3,6} Vom Grill mit wilde Kartoffeln ^{1a} , hausgemachten Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	17,50
545 Scampi Spieß ^{1a,2,6,8,9} Vom Grill mit gebackenen Zucchini ^{1a,2,8} , Kartoffelecken, hausgemachtem Dip ^{2,6} und gemischtem Salat	19,00

Auf Anfrage servieren wir unseren Gästen unter anderem auch:

<u>Frische Muscheln</u> ^{1a,4,5} Frische Miesmuscheln als Vorspeise portioniert in Weißwein- oder Tomatensoße mit Baguette Brot	10,80
<u>Frische Dorade</u> ^{2,3,6} Zwischen 300-400 Gramm große Dorade ³ , gegrillt mit Kartoffelecken, hausgemachten Dip ^{2,6} und gemischtem Salat.	24,00

Spezialitäten vom Schwein und Rind

	€
46 Souvlaki ⁸ 2 Spieße aus zartem, magerem Fleisch mit Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,20
47 Gyros ⁸ Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,20
48 Gyros al Forno ⁸ Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, in herzhafter Tomatensoße mit Käse ⁸ überbacken und gemischtem Salat	15,80
448 Gyros Calamari ^{1a,5,8} Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Calamari Ringen, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	16,90
49 Zuzuki ^{2,8} Mettröllchen aus zartem Rind- und Schweinefleisch mit Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	14,20
50 Bifteki ^{1a,2,4,6,8} Mit Schafskäse ⁸ gefülltes Hacksteak, mit Tomatenreis, Grillsoße ^{1a,2,4,6} und gemischtem Salat	16,20
51 Schweinefilet Mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Zaziki ⁸ und gemischtem Salat	17,50
52 Steak vom Schweinerücken Speziell gewürzt, mit Pommes Frites, und gemischtem Salat	14,80
54 Schweineschnitzel ^{1a,2,8} Paniert ⁸ , mit Pommes Frites, und gemischtem Salat	13,90
55 Spezial Spieß ^{1a,2,4,6,7,8,10} Zarte Filetstückchen vom Schwein mit dicken Bohnen ^{4,7,10} , Tomatenreis, Zaziki ⁸ , Grillsoße ^{1,2,4,6} und gemischtem Salat	18,00
56 Rinderleber Mit Tomatenreis und gemischtem Salat	13,50
258 Rindersteak Mit griechischen Kartoffeln und gemischtem Salat	22,50



Gemischte Fleischplatten vom Grill

	€
200 Hähnchenbrustfile ^{1a,2,8} Mit Champagnersoße ⁸ , Champignons, Tomatenreis und gemischtem Salat	14,50
201 Achilles-Platte ^{2,8} 1 Zuzuki ² , 2 Lammkotelett, 1 Lammfilet, 1 Steak, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	19,00
59 Artemis-Platte ⁸ 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,50
60 Hermes-Platte ^{2,8} 1 Souvlaki, 1 Zuzuki ² , 1 Lammkotelett, Leber, Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	17,50
61 Apollon-Platte ^{2,8} 2 Zuzuki ² , Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,50
62 Dorf-Platte ^{2,8} 1 Souvlaki, 1 Zuzuki ² , Leber, Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,80
64 Lukulus-Platte ^{2,8} 1 Souvlaki, 1 Zuzuki ² , Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	15,50
266 Zeus Pfanne ^{1a,2,8} Geschnetzeltes Schweinefilet in der Pfanne serviert, mit Zwiebel und frischen Champignons in Champagnersoße ^{1a,2,8} . Dazu Tomatenreis und gemischtem Salat	18,90



Platten für mehrere Personen

	€
67 Odysseus-Platte ^{2,8} Für 2 Personen mit Souvlaki, Zuzuki ² , Lammkoteletts, Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und jeweils einen gemischten Salat	36,00
68 Poseidon-Platte ⁸ Für 3 Personen mit Souvlaki, Schweinesteak, Lammkoteletts, Gyros, Zaziki ⁸ , Tomatenreis und jeweils einen gemischten Salat	52,00
69 Dionysos-Platte ^{2,7,8,10} Für 4 Personen mit Souvlaki, Zuzuki ² , Lammkoteletts, Gyros, Zaziki ⁸ , dicken Bohnen ^{4,7,10} und jeweils einen gemischten Salat	69,00

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 ⁸ Saftig gegrillt mit Zaziki ⁸ , Tomatenreis und gemischtem Salat	17,50
71 Lammfilet ⁸ Saftig gerillt, ganz mager mit grünen Bohnen, Zaziki ⁸ , Schafskäse ⁸ und gemischtem Salat	20,50
72 Lammspieß ^{1a,2,3,4,6,7,8,10} Saftig gegrillt mit dicken Bohnen ^{4,7,10} , Zaziki ⁸ , Grillsoße ^{1a,2,4,6} , griechischen Kartoffeln und gemischtem Salat	19,40



Aus dem Backofen

	€
74 Lammfleisch Mit grünen Bohnen und gemischtem Salat	17,00
75 Lammfleisch ^{7,8,10} Mit dicken Bohnen ^{4,7,10} und gemischtem Salat	17,00
77 Lammfleisch ^{2,8} Mit griechischen Reismudeln ² und Käse ⁸ überbacken und gemischtem Salat	17,00
79 Lammfleisch ⁸ Mit Kartoffeln, Schafskäse ⁸ und gemischtem Salat	17,00
81 Lammfleisch für 2 Personen ⁸ Mit Auberginen, griechischen Reismudeln und Käse ⁸ überbacken und gemischtem Salat	38,00
215 Mousaka ^{1a,2,8} Auberginenauflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch ² , überbacken in einer Käsesoße ⁸ mit gemischtem Salat	15,00
82 Stifado Kalbfleisch mit Schalotten aus dem Backofen und gemischtem Salat	17,50
84 Stamna ^{1a,2,4,6,8} Kalbfleisch mit Kartoffeln und Erbsen, mit Tomatensoße und Fetakäse ⁸ überbacken, dazu gemischten Salat	18,50

Alkoholfrei Getränke

	€
123 Coca Cola ^{D,G}	0,3 l 3,40
423 Coca Cola ^{D,G}	0,4 l 3,90
723 Fanta ^{C,D}	0,3 l 3,40
823 Fanta ^{C,D}	0,4 l 3,90
223 Tafelwasser	0,3 l 2,80
323 Tafelwasser	0,4 l 3,20
333 Flasche Mineralwasser (Medium)	0,7 l 5,20
224 Stilles Wasser	0,5 l 4,20
124 Zitronenlimonade ^{F,J}	0,3 l 3,40
125 Orangensaft	0,3 l 3,50
126 Apfelsaft	0,3 l 3,50
127 Johannisbeerensaft	0,3 l 3,50
130 Multivitaminsaft	0,3 l 3,50
131 Spezi ^{C,D,G}	0,3 l 3,40
431 Spezi ^{C,D,G}	0,4 l 3,90
132 Apfelsaftschorle	0,3 l 3,40
332 Apfelsaftschorle	0,4 l 3,90
133 Bitter Lemon ^H	0,3 l 3,60
233 Bitter Lemon ^H	0,4 l 4,20

Biere

117 Distelhäuser Herrenpils ^{1b}	0,3 l 3,50
118 Distelhäuser Export ^{1b}	0,3 l 3,50
218 Distelhäuser Halbe ^{1b}	0,5 l 4,20
119 Alpirsbacher Naturtrüb ^{1b}	0,3 l 4,20
219 Alpirsbacher Naturtrüb ^{1b}	0,5 l 4,20
319 Alpirsbacher Schwarzpils ^{1b}	0,5 l 4,20
120 Distelhäuser Kristallweizen ^{1a,1b}	0,5 l 4,20
121 Distelhäuser Hefeweizen ^{1a,1b} (Hell, Dunkel oder Alkoholfrei)	0,5 l 4,20
221 Distelhäuser Herrenpils Alkoholfrei ^{1b}	0,3 l 3,30



Genuss

135	Fernet Branca	2 cl	2,60
236	Ramazzotti auf Eis	4 cl	4,20
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 ^D	2 cl	3,50
111	Metaxa 7 Sterne ^D	2 cl	4,00
112	Metaxa 40 Jahre alt ^D	2 cl	5,50
113	Williams Christ Birne	2 cl	2,80
114	Scotch Whiskey auf Eis	2 cl	4,50
116	Jägermeister	2 cl	3,40

Dessert und Heißgetränke

96	Griechischer Mokka ^G	3,00
97	Tasse Kaffee ^G	2,50
98	Glas Tee	2,40
99	Cappuccino ^{G, 8}	3,20
301	Espresso ^G	2,30
501	Latte Macchiato ^{G, 8}	3,80
93	Galaktombouriko ^{8, 1, 2}	5,50
92	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ⁸	5,50
90	Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁸	5,50
390	Vanilleeis mit heißer Schokolade ⁸	5,50

Enthält folgende Allergene

¹glutenhaltiges Getreide

^{1a}Weizen, ^{1b}Gerste, ^{1c}Roggen

²Eier

³Fisch

⁴Sellerie

⁵Weichtiere

⁶Senf

⁷Soja

⁸Laktose und Milch

⁹Krebstiere

¹⁰Sulfite

Zusatzstoffe

^AKonservierungsstoff

^BGeschmacksverstärker

^CAntioxidationsmittel

^DFarbstoffe

^EPhosphat

^FSüßungsmittel

^Gkoffeinhaltig

^Hchininhaltig

^Igeschwärzt

^JPhenylalainquelle

Griechische offene Weißweine

	0,25L	0,5L
137 Weißweinschorle, süß oder sauer ¹⁰	4,00€	8,00€
138 Retsina, trocken und geharzt ¹⁰	5,50€	11,00€
139 Demestica, herb ¹⁰	5,50€	11,00€
140 Makedonikos, halbtrocken und fruchtig ¹⁰	5,50€	11,00€
142 Athos, trocken ¹⁰	5,50€	11,00€
143 Imiglikos, lieblich ¹⁰	5,50€	11,00€
145 Samos Mouskat, süß ¹⁰	7,00€	14,00€

Griechische offene Rotweine

	0,25L	0,5L
146 Rotweinschorle, süß oder sauer ¹⁰	4,00€	8,00€
147 Demestica, herb ¹⁰	5,50€	11,00€
148 Makedonikos, halbtrocken und fruchtig ¹⁰	5,50€	11,00€
150 Athos, trocken ¹⁰	5,50€	11,00€
151 Imiglikos, lieblich ¹⁰	5,50€	11,00€
153 Mavrodaphne, süß ¹⁰	7,00€	14,00€
154 Naousa, herb ¹⁰	5,50€	10,00€
246 Nemea Spezial, trocken ¹⁰	5,50€	10,00€

Griechische offene Roséweine

	0,25L	0,5L
155 Roditis, trocken ¹⁰	5,50€	11,00€
358 Makedonikos, halbtrocken und fruchtig ¹⁰	5,50€	11,00€
458 Imiglikos, lieblich ¹⁰	5,50€	11,00€



Griechische Flaschenweine der Spitzenklasse

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



Geschichtliches

„Bandscheuer“ und „kleine Keller“ hießen die Vorgängerbauten des neuen Wohn- und Geschäftshause, das sich über die mächtige Stadtmauer an der Grabenstraße zwischen Malfizturm 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 Fuchtkasten 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