



Restaurant Hermes  
Bremen



## Vorspeisen

<b>Pikante griechische Fetakäsecreme</b> mit Pitabrot	5,80
<b>Fascholia Gigantes</b> <sup>6</sup>	7,20
große weiße Bohnen mit Zwiebeln und geriebenen Fetakäse überbacken	
<b>Griechische Oliven &amp; Peperoni</b>	4,20
<b>Tzatziki</b> hausgemacht	3,80
<b>Tarama</b> <sup>13</sup> Fischrogencreme hausgemacht	4,90
<b>Kréma Piáto</b>	7,50
Tzatziki, pikante Fetakäsencreme und Tarama, dazu warmes Pitabrot	
<b>Feta gegrillt</b>	8,00
frischen Tomaten und Zwiebeln verfeinert mit hausgemachtem Knoblauchöl	
<b>Saganaki</b> Fetakäse paniert	8,00
<b>Midia gebraten</b> <sup>1</sup>	8,50
Miesmuscheln mit Knoblauchsoße	
<b>Auberginen</b> paniert mit Tzatziki	5,90
<b>Zucchini</b> paniert mit Tzatziki	5,90
<b>Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis	4,50
<b>Teropetkia</b>	6,50
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse und Spinat, dazu Tzatziki	
<b>Peperonipfanne</b>	5,90
gebratene Peperoni in hausgemachtem Knoblauchöl	
<b>Peperonipfanne für Zwei</b>	8,90
<b>Knoblauchbrot</b>	4,50
verfeinert mit hausgemachtem Knoblauchöl, serviert mit Kräuterbutter	
<b>Ouzo-Platte</b> <sup>1 3 6</sup>	13,90
Gigantes, Krautsalat, Gem.-Salat, Tzatziki, Tarama, Saganaki, Auberginen, Oliven, Peperoni und Weinblättern	
<b>Paul's-Vorspeisenplatte</b> Für zwei Personen <sup>1 3 6</sup>	18,50
Gigantes, Saganaki, Auberginen, Zucchini, Dolmadakia, Teropetkia, gebratene Peperonie, Tzatziki, Fetakäsencreme und Oliven	
Pro weitere Person	8,50

1 Farbstoff  
2 geschwärzt  
3 Konservierungsstoff  
4 geschwefelt  
5 mit Phosphat




6 mit Antioxidationsmittel  
7 mit Geschmacksverstärker  
8 gewachst  
9 mit Süßungsmittel(n)  
10 mit Zuckerart(en)

11 chininhaltig  
12 koffeinhaltig

Vegetarisch



## Salate

<b>Lachanosalata</b> 	4,50
hausgemachter Krautsalat nach eigener Rezeptur	
<b>Kleiner gemischer Salat*</b> 	6,00
<b>Großer gemischer Salat*</b> 	7,50
*Wahlweise dazu:	
Thunfisch	3,00
cremiger Fetakäse	3,00
Saganaki	3,50
gegrilltes Hähnchenbrustfilet	4,50
gegrilltes Lachsfilet	5,50

## Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

<b>Calamares</b>	16,50
frittierte Tintenfischringe mit Kartoffelscheiben und Knoblauchsoße <sup>1</sup>	
<b>Doradenfilet</b>	19,90
mit Kartoffelscheiben, gebratenem Gemüse und Tarama <sup>13</sup>	
<b>Lachsfilet</b>	22,90
mit Tomatenreis <sup>1</sup> , gebratenem Gemüse und Tarama <sup>13</sup>	
<b>Marides</b> kross gebraten	14,50
mit Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Poseidon-Platte</b> für eine Person	32,00
mit Lachsfilet, Doradenfilet, Gambas, Marides, Calamares, Midia dazu Kartoffelscheiben und Dip <sup>1</sup> nach Wahl	



## Kinder und Seniorengerichte

Alle Gerichte werden mit hausgemachtem Krautsalat serviert.  
Auf Wunsch auch mit gem. Salat gegen einen Aufpreis von 1,50.

<b>Schnitzel</b> .....	7,50
kleines Schweineschnitzel mit Pommes	
<b>Gyros</b> .....	9,20
kleine Portion dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Souvlaki</b> .....	8,50
ein Spieß, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Schweinefilets</b> .....	10,50
2 Filets, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Schweinesteaks</b> .....	8,90
2 Steaks, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Suzuki</b> .....	8,50
3 kleine Hacksteaks, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	
<b>Sikoti</b> .....	8,50
2 Leber, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> und Tzatziki	

## Gyrosgerichte

Alle Gerichte werden mit hausgemachtem Krautsalat serviert.  
Auf Wunsch auch mit gem. Salat gegen einen Aufpreis von 1,00.

<b>Gyros</b> .....	13,00
dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki	
<b>Gyros-Metaxa</b> .....	14,90
Gyros, dicke Bohnen, Tomaten, Zwiebeln in Metaxa-Sahne-Soße mit Käse <sup>1</sup> überbacken	
<b>Gyros-Hermes</b> .....	14,90
Gyros in einer Paprika-Sahne-Soße und Kroketten	
<b>Gyros-Calamari</b> .....	16,50
Gyros mit Calamari, dazu Kartoffelscheiben und Tzatziki	



## Gemischte Gerichte vom Grill

Alle Gerichte werden mit Tomatenreis<sup>1</sup>, hausgemachtem Tzatziki und hausgemachtem Krautsalat serviert. Auf Wunsch auch mit gem. Salat gegen einen Aufpreis von 1,50.

<b>Papu-Platte</b>	14,50
Gyros mit 2 Hacksteaks	
<b>Jajas-Platte</b>	13,50
Gyros mit 2 Schweinelebern	
<b>Rhodos-Platte</b>	14,90
1 Souvlaki, 1 Hacksteak und Gyros	
<b>Kreta-Platte</b>	15,50
1 Souvlaki, 1 Schweinesteak, 1 Schweineleber und Gyros	
<b>Alistrati-Platte</b>	15,90
1 Souvlaki, 2 Schweinelebern und 2 Lammkoteletts	
<b>Athen-Platte</b>	15,80
1 Souvlaki, 1 Hacksteak, 1 Lammkotelett und Gyros	
<b>Hermes-Platte</b>	16,90
1 Souvlaki, 1 Hacksteak, 1 Schweinekotelett und Gyros, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Samos-Platte</b>	15,90
1 Souvlaki, 1 Schweinefilet, 1 Schweinesteak und 1 Hacksteak	
<b>Fotis-Platte</b>	15,50
1 Souvlaki, 1 Schweinefilet, 1 Schweinesteak und Gyros	
<b>Hellas-Platte</b>	19,90
1 Souvlaki, 1 Hacksteak, 1 Lammkotelett, 1 Schweinekotelett und Gyros, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Lilis-Platte</b>	17,90
Gyros, 1 Hacksteak, 1 Schweinekotelett, 1 Schweinefilet und 1 Schweineleber	
<b>Mykonos-Platte</b>	25,50
1 Hähnchenbrustfilet, 1 Rinderfilet und 3 Lammkoteletts, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter	



## Gerichte vom Grill

Alle Gerichte werden mit Tomatenreis<sup>1</sup>, hausgemachtem Tzatziki und hausgemachtem Krautsalat serviert. Auf Wunsch auch mit gem. Salat gegen einen Aufpreis von 1,50.  
Auf Wunsch servieren wir alle Speisen mit gebratenen Zwiebeln gegen einen Aufpreis von 1,50

<b>Souvlaki-Gefüllt</b>	16,80
Schweinesteaks gefüllt mit cremigem Fetakäse	
<b>Bifteki-Gefüllt</b>	14,90
Hacksteak vom Schwein gefüllt mit cremigem Fetakäse	
<b>Schweinefilet-Gefüllt</b>	17,90
Schweinefilet gefüllt mit cremigem Fetakäse	
<b>Souvlaki</b>	13,00
2 Schweinesteakspieße	
<b>Bifteki</b>	12,00
Hacksteak vom Schwein	
<b>Sofrito</b>	13,50
3 Schweinesteaks	
<b>Kavala</b>	15,00
3 Schweinefilet	
<b>Sikoti</b>	12,90
3 Schweinelebern	

### Hähnchen:

<b>Hähnchen-Souvlaki</b>	14,90
dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und gem. Salat	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	15,50
dazu Kartoffelscheiben und gem. Salat	
<b>Hähnchenschnitzel</b>	15,50
mit Champignon-Sahnesoße, dazu Kroketten und gem. Salat	
<b>Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet Metaxa</b>	16,50
in Metaxa-Sahne-Soße, dazu Kroketten und gem. Salat	
<b>Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet Spinat</b>	16,50
mit frischem Spinat in einer Sahnesoße dazu Kroketten und gem. Salat	



## Gerichte vom Grill

### Lamm:

<b>Lammkoteletts</b> .....	17,90
6 Stück, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und Krautsalat	
<b>Lammfilets</b> (ca. 280g) Rohgewicht .....	24,50
serviert auf einer heißen Platte, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und gem.Salat	
<b>Lammfilets klein</b> (ca. 185g) Rohgewicht .....	18,90
serviert auf einer heißen Platte, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und gem.Salat	

### Rind:

Alle Gerichte werden mit gem. Salat serviert. Auf Wunsch mit gebratenen Zwiebeln (1,90) oder Champignons (2,40) gegen einen Aufpreis.

<b>Argentinisches Rinderfilet</b> (ca.250g) Rohgewicht .....	27,90
serviert auf einer heißen Platte, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Hüftsteak</b> (ca.250g) Rohgewicht .....	22,50
serviert auf einer heißen Platte, dazu eine Folienkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter	

## Lammfleisch aus dem Backofen

Alle Gerichte werden mit Brot und Krautsalat serviert.  
Auf Wunsch auch mit gem. Salat gegen einen Aufpreis von 1,50.

<b>Lammfleisch mit Auberginen</b> .....	16,50
<b>Lammfleisch mit großen Bohnen</b> .....	16,50
<b>Lammfleisch mit Kritharaki</b> .....	16,90
(Griechische kleine Nudeln) überbacken mit Fetakäse	
<b>Lammfleisch mit Kartoffeln und gem. Gemüse</b> .....	16,90



## Platten für 2 Personen

<b>Korinth-Platte</b>	35,00
Pro weitere Person	17,50
2 Souvlaki, 2 Hacksteaks, 2 Schweinesteaks und Gyros, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und gem. Salat	
<b>Demestica-Platte</b>	38,00
Pro weitere Person	19,00
2 Schweinekoteletts, 2 Lebern 2 Hacksteak und Gyros, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und Krautsalat	
<b>Thassos-Platte</b>	42,00
Pro weitere Person	21,00
2 Souvlaki, 2 Hacksteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Schweineteaks und Gyros, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und Krautsalat	
<b>Mavrodaphne-Platte</b>	40,00
Pro weitere Person	20,00
2 Souvlaki, 2 Hacksteaks, 2 Lammkotelett, 2 Schweinelebern und Gyros, dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki und Krautsalat	
<b>Nikos-Platte</b>	50,00
Pro weitere Person	25,00
2 Souvlaki, 2 Schweinesteaks, 2 Hacksteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefilets und Gyros dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki, Bauernsalat und 2 Folienkartoffeln	
<b>Cornelius-Platte ohne Schwein</b>	60,00
Pro weitere Person	30,00
2 Lammfilets, 4 Lammkoteletts, 2 Hähnchenbrustfilets und 2 Rinderfilets dazu Tomatenreis <sup>1</sup> , Tzatziki, Bauernsalat und 2 Folienkartoffeln	





## Hausgemachte Soßen

<b>Metaxa-Sahnesoße</b>	3,30
<b>Champignon-Sahnesoße</b>	2,90

## Dips

<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	1,50
<b>Knoblauchsoße<sup>1</sup></b>	1,90
<b>Mayonnaise</b>	0,50
<b>Ketchup</b>	0,50

## Nudel-Gerichte

Alle Nudel-Gerichte werden mit einem gem. Salat serviert

<b>Tagliatelle Hermes</b> 🌿	13,50
mit Spinat und cremigem Fetakäse in Knoblauch-Sahnesoße	
<b>Penne Lachaniká</b> 🌿	13,00
mit frischem Gemüse in einer Curry-Sahnesoße	
<b>Penne Gyros</b>	13,90
mit Gyros in einer Metaxa-Sahnesoße	
<b>Tagliatelle Samos</b>	17,50
mit zart gebratenem Lachsfilet in einer Sahnesoße verfeinert mit Samos (gr. Likörwein)	
<b>Penne Kartopolo</b>	13,90
mit zarten Hähnchenstreifen in einer Tomaten-Sahnesoße	



## Beilagen

<b>Tomatenreis<sup>1</sup></b> .....	3,00
<b>Pommes frites McCain</b> .....	3,50
<b>Folienkartoffel</b> mit hausgemachter Kräuterbutter oder Tzatziki.....	3,90
<b>Kroketten</b> .....	3,50
<b>Frittierte Kartoffelscheiben</b> .....	3,50
<b>Gebratene Champignons</b> .....	2,40
<b>Gebratene Zwiebeln</b> .....	2,00
<b>Beilagen Krautsalat</b> .....	2,50
<b>Beilagen gem. Salat</b> .....	3,00

## Desserts

<b>Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen</b> .....	5,90
<b>Baklava mit Vanilleeis</b> .....	5,30
<b>Kadaifi mit Vanilleeis</b> .....	5,30
<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> .....	6,60

## EIS

<b>Kugel</b> Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss.....	1,50
Auf Wunsch auch mit extra Sahne 0,30 Aufpreis.	
<b>Frappe</b> griechischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahne.....	3,90
<b>Eisschokolade</b> mit Sahne.....	3,80
<b>Sanfter Engel</b> .....	4,30
erfrischendes Getränk mit Vanilleeis in Orangensaft mit Sahne	
<b>Heiß auf Eis</b> Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne.....	5,90
<b>Eierlikörbecher</b> Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne.....	6,90
<b>Walnussbecher</b> .....	6,90
Walnuss- und Schokoladeneis mit Walnüssen und Sahne	



## Warme Getränke

<b>Griechischer Mokka</b>	2,80
<b>Tasse Kaffee</b>	2,50
<b>Cappuccino</b>	2,90
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Espresso</b>	2,20
<b>Espresso Macchiato</b>	2,80
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50
<b>Kakao mit Sahne</b>	3,20
<b>Glas Tee (verschiedene Sorten)</b>	2,80

## Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
<b>Gerolsteiner Gourmet Sprudel</b>	2,50	5,50
<b>Gerolsteiner Gourmet Still</b>	2,50	5,50
	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Coca-Cola<sup>1,3,13</sup></b>	3,00	4,00
<b>Cola-Cola light<sup>1,3,13</sup></b>	3,00	4,00
<b>Fanta<sup>1,3,6</sup></b>	3,00	4,00
<b>Sprite<sup>3</sup></b>	3,00	4,00
<b>Spezi<sup>1,3,13</sup></b>	3,00	4,00
		<b>Fl.0,2l</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>6,12</sup></b>		2,90
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>1</sup></b>		2,90
<b>Schweppes Tonic Water<sup>12</sup></b>		2,90

1 Farbstoff  
2 geschwärzt  
3 Konservierungsstoff  
4 geschwefelt  
5 mit Phosphat

6 mit Antioxidationsmittel  
7 mit Geschmacksverstärker  
8 gewachst  
9 mit Süßungsmittel(n)  
10 mit Zuckerart(en)

11 chininhaltig  
12 koffeinhaltig



## Säfte & Nektare

	0,3l	0,4l
<b>Apfelsaft</b>	3,50	4,50
<b>Orangensaft</b>	3,50	4,50
<b>Pfirsichsaft</b>	3,50	4,50
<b>Traubensaft</b>	3,50	4,50
<b>Rhabarbersaft</b>	3,50	4,50
<b>Bananen-Nektar</b>	3,50	4,50
<b>Kirsch-Nektar</b>	3,50	4,50
<b>Mango-Nektar</b>	3,50	4,50
<b>Maracuja-Nektar</b>	3,50	4,50
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	3,00	4,50

## Biere vom Faß

<b>Bitburger</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Pils</b>	3,30	4,00
<b>Alster<sup>3</sup></b>	3,30	4,00
	<b>0,3l</b>	
<b>Köstritzer Kellerbier</b>	3,50	
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b>	3,50	5,50

## Flaschenbiere

<b>Vitamalz</b>	<b>Fl. 0,33l</b>	3,50
<b>Bitburger Alkoholfrei</b>	<b>Fl. 0,33l</b>	3,50
<b>Benediktiner Dunkel</b>	<b>Fl. 0,5l</b>	4,90
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	<b>Fl. 0,5l</b>	4,90
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	<b>Fl. 0,33l</b>	3,50
<b>Beck's</b>	<b>Fl. 0,33l</b>	3,50

## Karaffenweine (Offene Weine)

### Rot

	0,20l	0,50l
<b>Mavrodaphne</b> süßer Likörwein	5,50	11,00
<b>Imiglikos</b> lieblich	4,60	9,20
<b>Rodos</b> lieblich	4,60	9,20
<b>Makedonikos</b> halbtrocken	4,60	9,20
<b>Demestica</b> trocken	4,60	9,20
<b>Kokinelli</b> trocken	4,60	9,20
<b>Naoussa</b> trocken	4,90	9,80
<b>Merlot</b> trocken	5,20	9,90
<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken	5,20	9,90

### Weiß

	0,20l	0,50l
<b>Samos</b> süßer Likörwein	5,20	9,90
<b>Imiglikos</b> lieblich	4,30	8,40
<b>Makedonikos</b> halbtrocken	4,50	8,80
<b>Demestica</b> trocken	4,40	8,60
<b>Retsina</b> gehartzter Weißwein	4,70	8,90
<b>Rosè</b> trocken	4,30	8,50

## Aperitifs

<b>Hugo</b>	0,2l	6,00
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	6,00
<b>Aperetivo Rossato</b>	0,2l	6,00
<b>Lilet Wild Berry</b>	0,2l	6,00
<b>Rhabarber Spritz</b>	0,2l	6,00
<b>Sekt Fl.</b>	0,2l	4,80

## Longdrings

<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1,3,13</sup>	0,2l	5,60
<b>Whiskey-Cola</b> <sup>1,3,13</sup>	0,2l	5,90
<b>Wodka-Lemon oder Cola</b> <sup>1,3,13</sup>	0,2l	5,60
<b>Campari-Orange</b>	0,2l	4,80
<b>Gin Tonic</b>	0,2l	7,90



## Digestife

<b>Ouzo</b>	<b>2cl</b>	<b>2,00</b>
<b>Ouzo Loukatos Fl.</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Ouzo Loukatos Fl.</b>	<b>200ml</b>	<b>8,00</b>
<b>Ouzo Loukatos Fl.</b>	<b>750ml</b>	<b>28,00</b>
<b>Ouzo mit Feige</b>	<b>4cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Tziporo mit Anis</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Wodka Smirnoff</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Jan Torf</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Baileys auf Eis</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Fernet Branca o. Menta</b>	<b>2cl</b>	<b>2,60</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Bananenlikör</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Tequila</b>	<b>2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Baileys &amp; Sambuca</b>	<b>3cl</b>	<b>3,50</b>

## Metaxa

<b>Metaxa 5 Sterne</b>	<b>2cl</b>	<b>2,90</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Metaxa 12 Sterne</b>	<b>2cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Metaxa Private Reserve</b>	<b>2cl</b>	<b>5,50</b>
Ein 30 Jahre fein gereifter Metaxa		

## Whiskey

<b>Ballantines</b>	<b>4cl</b>	<b>5,20</b>
<b>Jack Daniels (Black Label)</b>	<b>4cl</b>	<b>5,90</b>
<b>Glenfiddich 12 Jahre</b>	<b>4cl</b>	<b>6,50</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>4cl</b>	<b>5,50</b>