



# HERMES RESTAURANT

GREEK INSPIRED

In unserem Restaurant bringen wir Ihnen unsere einzigartige Interpretation der griechisch-mediterranen Küche näher. Freuen Sie sich auf frische, gehobene Gerichte, die modern interpretiert werden und durch ihre herausragende Qualität und außergewöhnliche Präsentation bestechen.

Unser stilvolles, minimalistisches Ambiente mit inspirierendem Charakter schafft eine Atmosphäre, in der Sie dem Alltag entfliehen und unvergessliche Momente erleben können.

Genießen Sie unseren professionellen Service und die angenehme musikalische Begleitung, die zusammen den perfekten Rahmen für Ihr kulinarisches Erlebnis bieten.

Ihr Hermes-Restaurant

[WWW.HERMES-BREMEN.DE](http://WWW.HERMES-BREMEN.DE)



## APERITIFS

### **Aperol Spritz\* 7,50**

Aperol, Prosecco, Soda & Orange

### **Aperol Lemon Spritz\* 7,50**

Aperol, Bitter Lemon, Minze & Limette

### **Hugo\* 7,50**

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze & Limette

### **Hugo Rosé\* 7,50**

Prosecco, Soda, Himbeersirup, Spritzer Limette, Himbeeren & Basilikum

### **Lillet Berry\* 7,50**

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry & Waldfrüchte

### **Lillet Rose Tonic 7,50**

Lillet Rose, Tonic Water, Grapefruit & Thymian

### **Déjà-Vu Tonic\* 7,50**

Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit & Rosmarin

### **Déjà-Vu Berry\* 7,50**

Déjà-Vu, Schweppes Wildberry & Waldfrüchte

### **Limoncello Spritz 7,50**

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

\* auch alkoholfrei möglich

## KALTE MEZEDES

Mezedes sind griechische Vorspeisen. Sie werden in die Mitte des Tisches zum Teilen platziert. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere besten Weine oder traditionell Ouzo.

### **Tzatziki 5,50**

Griechischer Joghurt, verfeinert mit Gurke, Knoblauch & Olivenöl

### **Tarama 6,50**

Fischrogencreme

### **Tirokafteri 7,50**

Pikante Fetakäse-Creme

### **Fava - Greek Hummus 8,50**

Kichererbsen, verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln & Kapern

### **Krema Piata 9,50**

Dreierlei Dips nach Wahl, dazu warmes Pitabrot

### **Olivenmix 6,00**

verfeinert mit Olivenöl & Oregano

# WARME MEZEDES

## BROTvariationen

### **Knoblauchbrot** 4,50

Geröstetes Brot, verfeinert mit Knoblauchöl dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter

### **Pizzabrötchen** 3,00

### **Pitabrot** 3,00

### **Bruschetta Greek-Style** 8,90

Geröstetes Brot, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, garniert mit Fetakäse, Oliven & Balsamicodressing

## KÄSEvariationen

### **Saganaki** 9,90

Fetakäse, aus Schafs- und Ziegenmilch, paniert

### **Feta gegrillt** 9,90

Cherrytomaten, Zwiebeln, verfeinert mit Knoblauchöl

### **Halloumi -Zypriotischer Bergkäse vom Grill** 10,90

verfeinert mit Balsamico-Dressing & Olivenöl

## MEERESKLASSIKER

### **Baby Calamares** 12,50

Gegrillt, verfeinert mit Oliven-Zitronen-Öl

### **Midia** 10,90

Miesmuscheln paniert mit Knoblauch-Sauce

### **Sardinen** 10,90

leicht paniert & kross gebraten mit Knoblauch-Sauce

### **Oktopus vom Grill** 16,50

garniert mit Fava, Olivenöl & Balsamicodressing

### **Gambas** 14,90

Cherrytomaten, Knoblauch, Chili, Olivenöl

## HERMES - SIGNATURES

### **Peperoni** 6,90

gegrillt, verfeinert mit Knoblauchöl

### **Auberginen - Zucchini Mix** 8,50

Knusprig paniert mit Tzatziki

### **Ouzo - Platte** 18,50

eine Variation aus kalten Mezedes für zwei

### **Kalte & warme Mezeplatte** 26,50

eine Variation aus kalten & warmen Mezedes für zwei

## SALATE

### **Griechischer Bauernsalat 15,90**

Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Kapern & Olivenöl

### **Hähnchen - Salat 17,50**

Hähnchen-Filetstreifen vom Grill auf Bio-Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Gurke, Zwiebeln, Parmesan & Honig-Senf-Dressing

### **Giros - Salat 17,50**

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß auf Bio-Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Fetakäse & Haus-Dressing

### **Lachs - Salat 19,90**

gegrilltes Lachsfilet auf Bio-Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Gurke & Haus-Dressing

### **Halloumi - Salat 15,90**

Grillkäse auf Bio-Salatvariation, garniert mit Cherrytomaten, Gurke & Balsamico-Dressing

## AUS DEM MEER

### **Doradenfilet 25,50**

serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Grillgemüse & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

### **Lachsfilet vom Grill 26,90**

serviert auf Kartoffelpüree, Baby-Spinat & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

### **Zanderfilet 25,50**

serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Grillgemüse & cremiger Zitronen-Butter-Sauce

### **Black Tiger Garnelen 27,50**

serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Grillgemüse & Knoblauchdip

### **Baby Calamares sanft frittiert 21,90**

serviert mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki

Alternativ: serviert als Surf & Turf Greek-Style mit feinstem Girosfleisch **Aufpreis 4,00**

## GRILLSPEZIALITÄTEN

Alle Grillspezialitäten & Grillvariationen werden mit unserem hausgemachtem Krautsalat serviert.

### **Giros Classic** 18,00

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß serviert mit knusprigen Kartoffelscheiben & Tzatziki

### **Souvlaki** 17,50

Schweinespieße aus dem zarten Filetstück serviert mit Steak Fries & Tzatziki

### **Hähnchenebrustfilet (ca. 300g)** 21,50

zart gegrillt, serviert mit Kartoffelscheiben & Hermes-Sauce

### **Filetto** 22,50

Schweinefilet gefüllt mit Feta & Gouda serviert mit Steak Fries & Metaxa-Sauce

### **Lammkoteletts** 23,90

serviert mit Reis & Tzatziki

### **Bifteki Spezial** 20,50

Hacksteak gefüllt mit Feta- & Goudakäse, serviert mit Steak Fries & Metaxa-Sauce

### **Souvlaki Spezial** 21,90

Schweinesteaks gefüllt mit Feta, serviert mit Steak Fries & Metaxa-Sauce

### **Sikoti** 14,90

Schweineleber serviert mit gebratene Zwiebeln, Reis & Kräuterbutter

## GEMISCHTE GRILLVARIATIONEN

Alle Grillspezialitäten & Grillvariationen werden mit unserem hausgemachtem Krautsalat serviert.

### **Hermes - Mixgrill** 26,90

Giros, Souvlaki, Bifteki, Schweinesteak, Schweineleber mit Steak Fries & Tzatziki

### **Apollon - Mixgrill** 20,50

Giros, Bifteki, Leber, serviert mit Reis & Tzatziki

### **Hestia - Mixgrill** 19,50

Giros & ein Souvlaki, serviert mit Steak Fries & Tzatziki

### **Aphrodite - Mixgrill** 23,50

Giros, Hähnchenbrustfilet serviert mit Kartoffelscheiben & Tzatziki

### **Hera - Mixgrill** 24,50

Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Bifteki mit Kartoffelscheiben & Tzatziki

### **Artemis - Mixgrill** 19,90

Giros, Souvlaki, Lammkotelett, serviert mit Kartoffelscheiben & Tzatziki

### **Zeus - Mixgrill** 20,50

Giros, Souvlaki, Bifteki serviert mit Steak Fries & Tzatziki

## OFEN- & PFANNENGERICHTE

### **Giros Metaxa 18,50**

Giros, Cherrytomaten, Zwiebeln, in Metaxa-Sahne-Sauce mit Käse überbacken, dazu warmes Pizzabrot

### **Giros Hermes 19,00**

Giros in einer Paprika-Sahne-Sauce & Steak Fries

### **Hähnchen Metaxa 19,50**

geschnetztes Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sauce, garniert mit knusprigen Kartoffelscheiben

### **Schnitzel (Hähnchen/Schwein) 18,50**

mit Steak Fries & hausgemachter Champignon-Sauce

### **Lamm aus der Keule im Offen geschmort 24,50**

wahlweise mit Auberginen / großen Bohnen / Kartoffeln & Gemüse

## PLATTEN FÜR ZWEI

### **Alistrati 47,90**

Souvlaki, Schweinesteaks, Suzuki, Lammkoteletts, Giros, dazu Krautsalat, Tzatziki & Steak Fries

### **Drama 45,50**

Souvlaki, Suzuki, Lammkoteletts, Schweineleber, Giros dazu knusprige Kartoffelscheiben, Krautsalat & Tzatziki

### **Serres 46,90**

Schweinesteaks, Hähnchenbrustfilet, Suzuki, Giros, dazu Reis, Krautsalat & Tzatziki

### **Poseidon 64,50**

Lachsfilet, Dorade, Gambas, Zanderfilet, Babycalamares dazu knusprige Kartoffelscheiben, grüner Salat & Butter-Senf-Sauce

## KIDS

### **Mini Giros 12,90**

Steak Fries, Tzatziki & Gurkensalat

### **Mini Pizza 11,50**

Tomaten-Sauce, Salami, Mozzarella

### **Hähnchen-Nuggets & Steak Fries 10,90**

mit Mayo oder Ketchup

### **Penne 8,90**

mit Tomaten-Sauce

## STEAKS & FILETS

### Tomahawk Steak für 2 Personen

Ab ca. 800g, mindestens eine halbe Stunde Garzeit  
3 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl Preis pro 100g 11,50

Rinderfilet Black Angus 250g 37

Hüftsteak Black Angus 300g 29

Entrecote Black Angus 300g 42

Rumpsteak Black Angus 250g 32

Lammfilets 280g 31

Alle Steaks inkl. 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

## BEILAGEN

Steak Fries 4,50

Kartoffelscheiben 4,50

Backkartoffel mit Kräuterbutter oder Tzatziki 5,50

Kartoffelpüree 4,50 (getrüffelt +1€)

Tomatenreis 3,90

Grillgemüse 5,50

Gebratene Champignons 4,50

Gebratene Zwiebeln 3,50

Bunter Salat 4,00

Krautsalat 4,50

Metaxa-Sauce 4,90

Champignon-Sauce 4,90

Hermes-Sauce 4,90

Kräuterbutter 2,50

Mayo / Ketchup 1,20

## PASTA

### **Tagliatelle Salomon** 18,50

gebraten Lachsfiletstreifen in einer Samos-Sahne-Sauce (griechischer Likörwein)

### **Tagliatelle Hermes** 16,50

Feta & Spinat in einer hellen Sahne-Sauce

### **Penne Giros** 17,50

in einer Metaxa-Sahne-Sauce

### **Penne Kartopolo** 17,50

Hähnchen-Filetstreifen & Champignons

### **Linguini Pesto** 14,90

Antipasti-Gemüse & Pesto

### **Linguini Gambas** 20,80

Riesengarnelen, Cherrytomaten, Chili & Knoblauch

### **Cannelloni** 16,50

Rucola-Spinat-Füllung in einer Tomaten-Sahne-Sauce

### **Spaghetti Rinderfiletspitzen** 20,50

Chili, Knoblauch & Cherrytomaten in einer Tomaten-Sahne-Sauce

## PIZZA

Hausgemachte Pizza im Steinofen knusprig gebacken  
Wir arbeiten ausschließlich mit Caputo Mehl.

### **Margarita** 12,90

Tomaten-Sauce, Mozzarella & Oregano

### **Salami** 15,50

Mild/pikant/halal

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Salami & Oregano

### **Giros** 16,90

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Giros, rote Zwiebeln & Oregano

### **Thunfisch** 14,90

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln & Peperoni

### **Vier-Käsesorten** 15,90

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Feta, Gorgonzola & Gouda

### **Hähnchen Metaxa** 16,90

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen & Metaxa-Sauce

### **Antipasti** 15,50

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Antipasti Gemüse & Basilikum



## DESSERT

**Tiramisu** 7,50

**Lava Cake** 8,50  
mit Vanilleeis & Sahne

**Baugatsa** 8,90  
mit Vanilleeis & Sahne

**Baklava** 8,50  
mit Vanilleeis & Sahne

**Kadaiffi** 8,50  
mit Vanilleeis & Sahne

**Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen** 7,50

**Dessertvariation für Zwei** 18,90

## EIS AUS EIGENER HERSTELLUNG

**Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss & Sorte der Saison** 2,50 je Kugel

**Portion Sahne** 1,50

**Vanilleeis mit Sahne & heißen Kirschen** 7,50

**Vanilleeis mit Sahne, Krokantstreusel & Baileys oder Eierlikör** 8,50

**Vanilleeis mit Espresso** 5,40

## KAFFEE & CO.

**Mokka** 3,30

**Espresso** 2,90

**Espresso Macchiato** 3,10

**Espresso Doppio** 3,90

**Café Crema** 3,50

**Cappuccino** 4,20

**Milchkaffee** 4,90

**Latte Macchiato** 4,90

**Kakao mit Sahne** 4,50

**Tee (verschiedene Sorten)** 2,90

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## HAUSGEMACHTE EISTEES & LIMONADEN 0,4l | 5,50

Yuzu-Lemon Eistee

Himbeer-Pink Grapefruit-Eistee

Pfirsich Eistee

Jabuticaba Limonade (Baumstammkirsche)

Holunder-Minze Limonade

Grapefruit Limonade

## SOFTGETRÄNKE 0,3l | 3,00 / 0,4l | 4,00

Coca-Cola / Zero / Light

Fanta, Sprite, Spezi

## SAFT & SCHORLEN 0,3l | 3,90 / 0,4l | 4,90

Apfel, Mango, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber, Banane, Kirsche, Traube

## WASSER

Gerolsteiner Sprudel / Still Fl. 0,25l | 2,90

Gerolsteiner Sprudel / Still Fl. 0,75l | 6,90

## BIERE

Bitburger Pils vom Fass 0,3l | 3,50l / 4,50 | 0,4l

Bitburger Alster vom Fass 0,3l | 3,50 / 0,4l | 4,50

Köstritzer Kellerbier vom Fass 0,3l | 3,50 / 0,5l | 5,50

Benediktiner Weißbier vom Fass 0,3l | 3,80 / 0,5l | 5,50

Bitburger Alkoholfrei Fl. 0,33l | 3,80

Bitburger Alster Alkoholfrei Fl. 0,33l | 3,80

Benediktiner Weizen Alkoholfrei Fl. 0,5l | 5,50

Benediktiner Weizen Dunkel Fl. 0,5l | 5,50

Leffe Blond Fl. 0,33l | 4,50

Leffe Braun Fl. 0,33l | 4,50

Beck's Fl. 0,33l | 3,80

Vitamalz Fl. 0,33l | 3,80

# SPIRITUOSEN

**METAXA - 5 Jahre** 38% | 4cl | 5,50  
**METAXA - 7 Jahre** 40% | 4cl | 6,50  
**METAXA - Private Reserve** 40% | 4cl | 10,90

## VODKA

**Absolut Vodka** 40% | 4cl | 4,90  
**Belvedere Vodka** 40% | 4cl | 7,90  
**Grey Goose Vodka** 40% | 4cl | 8,90

## RUM

**Botucal Reserva Exclusiva** 40% | 4cl | 8,50  
**Don Papa** 40% | 4cl | 9,90  
**Ron Zacapa 23 Solera** 40% | 4cl | 10,50  
**Havana Club 3 Años** 40% | 4cl | 4,90  
**Havana Club 7 Años** 40% | 4cl | 6,50

## WHISKEY

**Jack Daniel's** 40% | 4cl | 5,90  
**Glenfiddich 12 Years** 40% | 4cl | 7,50  
**Jameson** 40% | 4cl | 5,50

Alle Drinks auch als Longdrink Aufpreis 2,50

## GIN

**Hendrick's** 44% | 4cl | 7,50  
Serviert mit Gurkenscheibe  
Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic 0,2l / 3,50

**Monkey 47** 47% | 4cl | 9,00  
Serviert mit Zitronenzeste  
Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic 0,2l / 3,50

**Roku Gin** 43% | 4cl | 6,90  
Serviert mit Orangen- & Zitronenzeste  
Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic 0,2l / 3,50

**Gin Mare** 42,7% | 4cl | 8,50  
Serviert mit Zitronenzeste  
Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic 0,2l / 3,50

**Malfy Gin Rosa** 41% | 4cl | 7,50  
Serviert mit Grapefruit & Rosmarin  
Tonic-Empfehlung: Schweppes Dry Tonic 0,2l / 2,90

## SPIRITUOSEN

**Ouzo Loukatos** 38% | 2cl | 2,50  
**Ouzo Loukatos** 38% | 200ml | 9,00  
**Ouzo Loukatos Cherry** 38% | 2cl | 3,50  
**Ouzo Loukatos Lemon** 43% | 2cl | 3,50  
**Sifonios Ouzo-Kaffelikör** 21% | 2cl | 3,50  
**Ouzo mit Feige** 20% | 4cl | 4,50

**Tziporo mit Anis** 40% | 2cl | 3,50  
**Ramazotti** 30% | 4cl | 3,80  
**Jägermeister** 35% | 2cl | 3,00  
**Baileys** 17% | 2cl | 3,00  
**Sambuca** 40% | 2cl | 3,00  
**Baileys & Sambuca** 28,5% | 4cl | 4,50

## WEINEMPFEHLUNG DES HAUSES

Mostra-Qualitätsweine werden als Flaschenweine serviert

**Weißwein trocken** Fl. 0,5l | 14,90  
Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis  
Anbaugebiet: Thessalien  
Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

**Roséwein trocken** Fl. 0,5l | 14,90  
Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot  
Anbaugebiet: Thessalien  
Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

**Rotwein trocken** Fl. 0,5l | 14,90  
Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko  
Anbaugebiet: Thessalien  
Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht

## SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER

**Scavi & Ray Prosecco** 10,5% | Fl. 0,2l | 8,00  
**Moët & Chandon Champagne Impérial Brut** 11% | Fl. 0,75l | 81,00  
**Veuve Clicquot Champagner Brut** 2% | Fl. 0,75l | 81,00

## WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

### **Malagousia Alpha Estate** Fl. | 29,90

Rebsorte: Malamagousia

Aromen von Pfirsich, Zitrus- exotischen Früchten, langanhaltender Abgang

### **Biblia Chora** Fl. | 42,90

Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Klares Fruchtroma, erinnert an Pfirsich & Zitrusfrüchte, langer intensiver Abgang

### **Chateau Julia Lazaridis** Fl. | 39,90

Rebsorte: Chardonnay

Prickelnde Aromen von Blumen und Früchten wie Jasmin, Ananas und Banane, begleitet von Zitrus. Erfrischend feine Säure, fruchtiger und auffällig langer Abgang.

### **Amethystos Costa Lazaridi** Fl. | 34,90

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Attraktive, frische Aromen erinnern an Pfirsich, Mango und Ananas, begleitet von Zitrusnoten. Voller Geschmack mit einem fruchtigen Abgang.

## OFFENE WEINE

**Hauswein trocken / halbtrocken / lieblich** 0,2l | 6,00 / 0,5l | 12,00

**Retsina Malamatina geharzt** 0,2l | 6,30 / 0,5l | 12,60

**Samos süßer Likörwein** 0,2l | 6,90 / 0,5l | 13,80

**Weinschorle** 0,2l | 5,00 / 0,5l | 10,00

## WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND UND ITALIEN

### **Hochheimer Hölle Riesling** 0,2l | 9,60 / Fl. | 34,90

Trockener, trinkfreudiger und eleganter Riesling mit Limone, grünem Apfel und Holunder in der Nase. Am Gaumen ist er saftig, konzentriert und trotzdem schlank, mit einer tollen Mineralität im Abgang.

Weingut Künstler, Rheingau / Deutschland

### **Kesselring Grauburgunder Bio QbA** 0,2l | 7,50 / Fl. | 27,50

halbtrocken, mit einem verführerischen großzügigen Bouquet nach reifen Quitten zeigt er sich im Gaumen gehaltvoll und dicht.

Kräftige Aromatik und cremiges Mundgefühl.

Weingut Kesselring, Pfalz / Deutschland

### **Reichsrat von Buhl Weißburgunder QbA** 0,2l | 8,50 / Fl. | 29,90

trocken, würzige Aromen von beerdigen Früchten, leichte Holznote, weicher Abgang

Weingut von Buhl, Pfalz / Deutschland

### **Lugana „Val dei Molini“ DOC** 0,2l | 8,90 / Fl. | 32,90

strohgelb mit grünen Nuancen, ausgeprägter Duft nach

gelben Steinfrüchten, am Gaumen typische Anklänge von Birne und Mandel.

Cantina di Custoza, Venetien / Italien

## ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

### **Paranga Kir Yianni** Fl. 0,75l | 31,90

Rebsorte: Merlot, Syrah Xinomavro

Fruchtiger Geschmack nach Kirsche und Johannisbeere, mit einer feinen Säure, langer Abgang.

### **Ploes Amalagos** Fl. 0,75l | 32,90

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Aromen von Kirschen und Pflaumen. Tiefe dunkelrote Farbe und das ausgezeichnete Bouquet machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu herzhaften Speisen. Langanhaltender Abgang und das perfekt abgestimmte Säuregerüst des Rotweines ist ein absoluter Genuss

### **Amethystos Costa Lazaridi** Fl. 0,75l | 44,90

Rebsorte: Agiorgitiko, Merlot, Cabernet Sauvignon

Leuchten intensive Farbe. Gut strukturiertes Bouquet mit Aromen von roten Waldfrüchten, Kirschmarmelade, Gewürzen und mit einer dezenten Eichennote. Warm und vollmundig. Im langen Abgang finden sich die Aromen von Früchten und Gewürzen wieder.

## OFFENE WEINE

**Hauswein trocken / halbtrocken / lieblich** 0,2l | 6,00 / 0,5l | 12,00

**Mavrodaphe süßer Likörwein** 0,2l | 6,90 / 0,5l | 13,80

## ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND UND ITALIEN

### **Custoza Bardolino Classico „Il Classici“ DOC** 0,2l | 7,90 / Fl. | 26,90

trocken, wunderbar fruchtiger und verführerisch duftiger Roséwein mit Anklängen von frisch gepflückten Himbeeren  
Cantina di Custoza, Venetien - Verona / Italien

### **Ionis Primitivo IGT** 0,2l | 8,90 / Fl. | 28,90

trocken, vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume  
Cantina Ionis, Apulien / Italien

### **Lorenz Urschrei Bio** 0,2l | 9,50 / Fl. | 31,50

trocken, purpurrot mit zarten Kirsch- und Cassisaromen.  
Zarte Vanilleanklänge und ein lange wärender begeisternder Abgang runden das Geschmackserlebnis ab.  
Bioweingut Lorenz, Rheinhessen / Deutschland

## ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

### **Biblia Chora** Fl. 0,75l | 32,90

Zu 100% aus der Syrah-Traube viniziert, welcher sehr selten vor kommt.  
Fruchtige Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen. Ein sehr frischer vollmundiger Rosé.

### **Ploes Amalagos** Fl. 0,75l | 24,90

Halbtrockener Cuvée aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon (80%) und Merlot (20%) bringt nicht nur eine leuchtende rosa Farbe ins Glas, sondern ist auch für den herrlichen Geschmack nach saftigen Kirschen und Erdbeeren verantwortlich.

### **Amethystos Costa Lazaridi Rosé** Fl. 0,75l | 34,90

Eine explosive Cuvée aus Merlot und der dynamischen Cabernet Sauvignon Traube. Die rosarote Farbe stellt auf seine aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen dominieren. Spritzig und sehr erfrischend. Im Abgang fruchtbetont und recht nachhaltig

## OFFENE WEINE

**Hauswein trocken** 0,2l | 6,00 / 0,5l | 12,00

## ROSÉWEINE AUS DEUTSCHLAND

### **Oberrotweiler Spätburgunder Rosé QbA** 0,2l | 6,90 / Fl. | 24,90

feinherb, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, begleitet von einer frischen Fruchtsäure mit feinherber Restsüße. Gehaltvoller Körper mit einer feinen Herbe im Abgang.

Winzerverein Oberrotweiler, Baden / Deutschland

### **Kesselring Pfalz Rosé** 0,2l | 6,90 / Fl. | 24,90

trocken, in der Nase herrlich fruchtiger Waldbeerenduft. Am Gaumen mild mit einem süßen Finish.  
Bio Weingut Kesselring, Pfalz / Deutschland



# HERMES RESTAURANT

GREEK INSPIRED

**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

**WWW.HERMES-BREMEN.DE**

