



PLATON

— SEIT 1981 —

Herzlich Willkommen im Platon

Unser Restaurant besteht bereits seit 1981 und wird in
zweiter Generation fortgeführt.

Wir laden Sie ein, durch authentische Speisen die griechische Küche
unserer Region besser kennenzulernen und durch ausgewählte
Weine selbst zum Philosophen zu werden.

Probieren Sie gerne unsere Mezes; ganz nach dem Motto: von allem etwas!
Dabei werden viele unterschiedliche kleine Speisen serviert,
die Sie teilen oder auch ganz für sich allein genießen können.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an originellen Gerichten,
von Fisch über Fleisch bis hin zu veganen Speisen.
Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen unsere
Mitarbeiter jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant!

Familie Dritsos & das ganze Platon-Team

**“Glücklich sind die Menschen, wenn sie haben, was gut für sie ist.“
-Platon**

APERITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz	6,50,
Aperol mit Prosecco	
Martini Fresh	6,00
Wermuth mit Zitronenlimonade und Minze	
Mojito	6,90
Havana Club mit Limetten Minz Geschmack	
Virgin Mojito (alkoholfrei)	5,90
<i>Leicht Prickelnder Limetten Minz Mocktail</i>	

Unsere Ouzos

Für echte Kenner und solche die es werden wollen

	Alc. %	2 cl	4 cl	200 ML
Ouzo	38,0	1,90	3,50	10,00
Ouzo Pilavas	38,0	2,50	4,50	12,00
Ouzo Plomari	40,0	2,70	4,80	12,00
Ouzo Mini	40,0	2,70	5,00	16,00
Ouzo Babatzim	40,0	3,00	5,00	15,00
Ouzo Dimino	40,0	2,50	4,50	12,00
Ouzo 12	40,0	2,50	4,50	12,00
Ouzo Kastro	40,0	2,80	4,90	14,00
Ouzo Barba Giannis Green	42,0	3,50	6,00	18,00
Ouzo Avantes 100 % Ouzo	45,0	4,90	8,00	19,00
Ouzo Sertiko	45,0	4,90	8,00	19,00
Ouzo Barba Giannis Blue	46,0	3,50	6,00	18,00

Mezé

Cremes

	1	Zaziki ₃	Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	4,00
V	2	Fava ₆	Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln und Kapern	4,00
	3	Taramas ₄	griechische Kaviar-Creme	5,00
	4	Auberginen-Creme	Creme aus Auberginen , Knoblauch und Nüssen	4,00
	5	Creme Mix	Alle Cremes auf einem Teller	8,00

Käse

	6	Fetakäse ₃	mit Olivenöl und Oregano	5,00
	7	Saganaki _{1 2 3}	Panierter gebackener Fetakäse	6,00
	8	Saganaki Mustaki _{1 2 3 9}	Feta in Kataifi Fäden mit Honig-Balsamico Creme Sesam	7,00
	9	Furnofeta ₃	Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Olivenöl & Knobi	7,00
	10	Ziegenkäse Bällchen _{2 3 9}	mit Honig und Sesam	6,00
	11	Käse-Chili Bällchen _{2 3}	auf Marmelade	5,00

Vegetarisch

	12	Patata Zaziki ₃	Bratkartoffeln mit einem Klecks Zaziki	6,00
V	13	Manitaria	gebratene Champignons mit Knobi, und frischen Kräutern	6,00
V	14	Oliven	Kalamata Oliven mit Olivenöl und Oregano	4,50
	15	Gegrillte Peperoni ₃	mit Knoblauch, Oregano und Zaziki	7,00
V	16	Keftedes	Zucchini Puffer mit Balsamico creme	6,00
	17	Kretanische Kartoffeln _{2 3 8}	Deftiges Kartoffelgratin	5,00
	18	Strapa Zada _{2,3}	Pikantes Rührei mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und Chili	6,00
V	19	Aubergine & Zucchini ₁	gebraten, mit einem Klecks Auberginen Creme	6,50
	20	Pommes Platon ₃	Pommes mit Feta-Peperoni- Tomaten Topping	6,00

Mezé

Fisch

21	Gavros ¹⁵	Ganze gebratene Anchovies mit Zitrone	5,00
22	Calamari ^{1 2 4 5}	Panierte Tintenfischringe mit Zaziki	8,50
23	Scampi Skordato ⁴	Garnelen in Olivenöl mit Knobli und Cherrytomaten	7,50
24	Scampi Pfännchen ^{3 4}	Garnelen, Feta & Paprika in Tomaten-Knobli-Sahne Sauce	8,50
25	Oktopus Xidato ^{4 6}	In Olivenöl und weißem Balsamico Mariniertes Oktopus	11,00
26	Gegtrillter Oktopus ^{4 6}	auf Fava (Kichererbsen – Mousse) mit Kapern	13,00

Fleisch

30	Meze Chirino ^{3 6}	Filet Spitzen vom Schwein mit Gorgonzola und Walnüssen	8,00
31	Meze Kotopoulo ³	Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce	7,00
32	Meze Arni	Lammragout mit Knobli, Thymian, Rosmarin und Kartoffeln	8,00
33	Meze Fotia ³	Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Feta Käse	6,00
34	Meze Trikalino ⁶	Griechische Bauern-Lauchwurst auf Fava mit Olivenöl und etwas Chili	6,00
35	Meze Gyros	Die kleine Meze Portion, mit Zwiebeln	5,50

Brote

V36	3 Platon Dip-Brötchen ¹		1,00
V37	Knobli Brötchen ¹	in Knoblauch-Olivenöl gebratene Brötchen	2,70

Salate

V	40	Krautsalat	3,00
	41	Bauernsalat ³ Tomaten, Gurke, Oliven, Zwiebeln und Feta, mit Essig und Öl	9,00
	42	Bunter Salat ^{6 8} mit Cherrytomaten, Salatkernen & Honig- Senf- Dressing	6,00
		+ gebratene Champignons	+ 5,00
		+ Saganaki (gebackener Fetakäse)	+ 5,00
		+ gebratene Scampi	+ 7,00
		+ Gyros	+ 5,00

Griechisches Langkornnudel Risotto

V	50	Kritharaki Epochis ^{1 6} mit saisonalem Gemüse und Nüssen	12,-
	51	Kritharaki Trufa Vegi ^{1 3 6} mit Trüffel-Sahne-Sauce und gerösteten Pinienkernen (Auch lecker: mit Hähnchenbrustfilet + 5 €)	14,50
	52	Kritharaki Gyros ^{1 3 6 7} mit Gyros, Metaxa-Sauce, und Fetakäse	13,-
	53	Kritharaki Mare ^{1 3 4} mit Garnelen, Tomaten – Knoblauch – Sahne – Sauce und Fetakäse	16,-

Vegane Gerichte

V	55	Gemista Tomaten und Paprika gefüllt mit Tomatenreis und frischen Kräutern, aus dem Ofen	12,-
V	56	Fassolakia Schmortopf aus Grünen Bohnen, Kartoffeln und Möhren (mit Fetakäse +2€)	12,-

Fisch & Meeresfrüchte

- | | | |
|----|--|------|
| 57 | Lachs Filet ¹³⁵
auf Stampfkartoffeln mit Gemüse und Basilikum-Zitronen- Sauce | 18,- |
| 58 | Gambas ⁴⁶
<i>Auf Fava (Kichererbsen Mousse) mit Gemüse und Zitronen-Minz- Pesto</i> | 20,- |

Spezialitäten

- | | | |
|----|--|------|
| 60 | Mousaka ¹³
Kartoffel – Auberginen - Auflauf
mit Hackfleisch und Bechamel Sauce | 12,- |
| 61 | Hähnchen Méli ³⁸
Hähnchenbrustfilet auf Honig-Senf-Sauce
mit Gemüse und Reis | 15,- |
| 62 | Rolló Feta ³⁷
Schweinerollbraten gefüllt mit Feta, Spinat
und Tomaten mit Bratkartoffeln und Metaxa – Sauce | 15,- |
| 63 | Schnitzel Manitari ¹²³
Schnitzel vom Schwein mit Waldpilz - Sahne – Sauce,
Bratkartoffeln und einer Salatbeilage | 15,- |
| 64 | Geschmorte Lamm Haxe
auf Kartoffel - Stampf mit Mavrodaphni - Rotwein – Jus | 18,- |
| 65 | Filet Arnaki
Zartes Lamm-Filet mit Bratkartoffeln, Gemüse und Rotwein Jus | 23,- |

Grill + Gyros

70	Gyros <i>Saftiges Schweinenacken Fleisch selbst mariniert nach unserem Familienrezept, am Drehspieß gegrillt</i>	12,-
71	2 Suflaki Spieße <i>Mageres Fleisch vom Schweinerücken mariniert nach Familienrezept, Gegrillt</i>	11,-
72	Suzuki 2 <i>3 gegrillte Hacksteaks vom Schwein und Rind</i>	12,-
73	Bifteki 2 3 7 <i>Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Feta Käse auf Metaxa-Sauce</i>	14,-
74	Kotopoulo <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	14,-
75	Fileto Chirino <i>gegrillte Schweinemedallions</i>	16,-

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Reis, Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce

Grill-Teller

76	Bauern Teller <i>Gyros und ein Suflaki</i>	13,50
77	Ouzo Teller <i>Gyros, Suflaki und 2 Suzuki</i>	15,-
78	Platon Teller <i>Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet und ein Steak vom Schwein auf Metaxasauce 7</i>	16,50
79	Sokrates Teller <i>Gyros, Hähnchen- Lamm- und Schweinefilet</i>	19,-

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes, Reis, Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce

Beilagentausch:

Bratkartoffeln	+ 1,50 €
Gemüse	+ 1,50 €
Kretanische Kartoffeln 2 3 8	+ 2,50 €

Extras:

Metaxa – Sauce 3 7	+ 1,50 €
Klecks Zaziki 3	+ 2,00 €
Platon Pommes (Peperoni-Tomate-Feta Topping)	+ 2,50 €
Tipp!! Überbacken 3 7 mit Metaxasauce und Käse	+ 2,00 €

Für Kids

129	Gyros mit Pommes und Zaziki ₃	7,50
130	Suzuki Burger mit Pommes, Ketchup und Zaziki _{1 2 3}	7,00
132	Hähnchen-Nuggets mit Pommes _{1 2}	7,00
133	Griechische Milchnudeln mit Zimt und Zucker _{1 3} (Auch als Dessert für Erwachsene!)	6,50


Desserts

170.	Vanille Eis 2 Kugeln mit Karamell Sauce ₃	4,50
171.	Hausgemachtes Tiramisu _{3 6}	4,50
172.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen _{3 6}	5,00
173.	Eck Meck _{1 3 6} Kleines Törtchen mit Kataifi-Boden, Milchcreme, Sahne und Nüssen	6,00
174.	Turta Kerasaki _{1 3 6} Kleines Törtchen mit Keksboden, Griechischem Joghurt und Amarena Kirschen	6,00
175.	Galakto Bureko _{1 3 6} Cremiger Grießpudding in Philo Teig und aromatischem Honig-Sirup	6,00

Café

Espresso	_a	2,40
Espresso Doppelt	_a	4,00
Cappuccino	_{a 3}	3,00
Latte Macchiato	_{3 a}	3,30
Tasse Kaffee	_a	2,60
Tee		2,60
Griechischer Mokka	_a	3,00

Softdrinks

Mineralwasser aus der Region		 <small>Natürlich aus dem Harz</small>	
	0,25 L	0,75 L	
Classic	2,40	5,90	
Still	2,40	5,90	
	0,2 L	0,4 L	
Coca Cola <small>aceh</small>	2,50	4,50	
Coca Cola Zero <small>acehgh</small>			
Fantra <small>ceh</small>	2,50	4,50	
Sprite <small>k</small>	2,50	4,50	
Spezi <small>aceh</small>	2,50	4,50	
Ginger Ale <small>c</small>	2,90		
Bitter Lemon <small>bh</small>	2,90		
Tonic Water <small>b</small>	2,90		

Säfte / Nektar von			
		0,2L	0,4L
Apfel	2,50	4,80	
Orange	2,50	4,80	
Traube	2,50	4,80	
Kirsche	2,50	4,80	
Banane	2,50	4,80	
Pfirsich	2,50	4,80	
Maracuja	2,50	4,80	
Erdbeere	2,50	4,80	
Ananas	2,50	4,80	
Pfirsich	2,50	4,80	

Alle Säfte natürlich auch als

Schorle

0,2 L – 2,50€ / 0,4 L – 4,50 €



Einbecker Hopfenfrucht

100 % Alkoholfreies Bier gemischt mit
100% naturbelassenem Direktsaft

Weißer Traube + Zitrone	0,33 L	3,50 €
Rote Traube + Hollunder	0,33 L	3,50 €

Platon's Homemade Eistee

Selbstgemachter Eistee aus griechischem
BIO- Bergtee mit Honig und Zitrone

0,2 L	3,00 €
0,4 L	4,90 €



				0,3 L	0,5 L
Einbecker Pils 1	Vom Fass	4,8 %		2,90	4,50
Einbecker Landbier Helles1	Vom Fass	5,2 %		3,00	4,90
Einbecker Dunkel1	0,33 L	5,0 %		3,00	
Einbecker Natur-Radler1	0,33 L	2,5%		3,40	
Einbecker Radler Alkoholfrei1	0,33 L			3,00	
Einbecker Brauherren Alkoholfrei1	0,33 L			3,00	
Weizenbier Hell1	0,5 L	5,0 %		4,50	
Weizenbier Dunkel1	0,5 L	5,0 %		4,50	
Weizenbier Alkoholfrei1	0,5 L			4,50	
Mythos	0,33 L	4,7%		3,90	

Brandy

Metaxa 5*	38,0	4cl	4,50
Metaxa 7*	40,0	4cl	5,00
Metaxa Very Old Ceramic	40,0	4cl	8,00

GIN

Bombay Sapphire	40,0	4cl	5,00
Calicounis Old Sport	42,0	4cl	5,00
Grace Gin	45,7	4cl	7,00
Monokel – Harz Gin	45,5	4cl	7,00

Whisky

Johnny Walker	40,0	4cl	4,00
Elsburn GER / Harz	42,0	4cl	8,00

Bourbon

Jack Daniels	40,0	4cl	5,00
--------------	------	-----	------

Likör

Wöliti Kirsche	30,0	2cl	2,80
Wöliti Quitte	25,0	2cl	2,80
Wöliti Haselnuss	25,0	2cl	2,80
Gatsios Coffee-Anis	20,0	2 cl	2,50
(Unser süßer Geheimtipp)			

Kräuter

Jägermeister	35,0	2 cl	2,20
Ramazotti	30,0	2cl	2,60

Rum

Havanna Club 3	40,0	4cl	4,00
----------------	------	-----	------

Vodka

Absolut	42,0	4cl	4,00
---------	------	-----	------

Auch als Longdrink + 1,80 €

Offene Weine |

Weißwein

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	4,-	10,-
LOGOS BIO Chardonnay	Griechenland	Trocken	6,-	15,-
Lithos Riesling	Mittel Rhein	halbtrocken	6,-	15,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	4,-	10,-
Rezina Malamatina	Griechenland	geharzt	4,-	9,-

Rotwein

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	4,-	10,-
Alpha Estate - AXIA	Griechenland	Trocken	6,50,-	15,-
Landwein	Griechenland	halbtrocken	4,-	10,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	4,-	10,-

Rosé- & Dessertweine

		0,1 L	0,2 L	0,5 L
Spiropoulos Meliasto Rosé BIO	Rosé trocken		5,80	14,-
Samos	Likörwein Weiß	3,50	6,-	14,-
Mavrodaphni	Likörwein Rot	3,50	6,-	14,-
Prosecco		2,50		

Rote Flaschenweine

Tsantali Merlot Klima Klima BIO

Traube: Merlot

Alk.: 13%

Anbau: Griechenland / Chalkidiki

€ 21,-

Alpha Estate: AXIA

Traube: Xinomavro 50%, Syrah 50%.

Alk.: 14%

Anbau: Griechenland Makedonien

€ 22,-

Sant`or – Krasis Nature

Besonderheiten: Demeter-Naturwein. Nur 1.800 Flaschen / Jahrgang

Traube: Mavrodaphne (Fruchtig-Trocken) Anbau: Peloponnes/Griechenland

Alk.: 13%

€ 28,-

Alpha Estate - S.M.X

Traube: Merlot, Syrah, Xinomavro

Alk 14%

Anbau: Griechenland / Florina

€ 33,-

Papargyriou Winery – Le Roi des Montagnes Cuvée

Traube: Cabernet, Mavrodaphne, Touriga Anbau: Peloponnes Griechenland

Alk.: 14,5%

€ 37,-

Weißer Flaschenweine

Domaine Zafeirakis – Logos Chardonnay BIO

Traube: Chardonnay

Anbau: Tirnavos / Griechenland

Alk.: 12%

€ 21,-

Weingut Lithos – Riesling – trocken

Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein

Traube: Riesling

Anbau: Mittelrhein / Deutschland

Alk.: 13%

€ 23,-

Weingut Lithos – Riesling - feinherb

Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein

Traube: Riesling

Anbau: Mittelrhein / Deutschland

Alk.: 11,5 %

€ 22,-

Sant`or – Santameriana Nature

Besonderheit: Demeter-Naturwein von einer fast Ausgestorbenen Rebsorte

Traube: Santameriana

Anbau: Peloponnes / Griechenland

Alk.: 12%

€ 30,-

Hatzidakis Winery – Santorini Familia 2020

Besonderheit: Premium Wein mit salzigem Abgang, nur echter Wein aus Santorini

Rebsorte: Assyrtiko

Anbau: Santorini / Griechenland

Alk.: 14 %

€ 39,-

