



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.**

**Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen unsere
Mitarbeiter jederzeit zur Verfügung.**

**Familien & Firmenfeiern
aller Art ab 20 bis 100 Personen
Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten
Im Restaurant oder auch als Catering bei Ihnen zu Haus**

**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	6,80
Aperol mit Prosecco	
Martini Fresh	6,50
Wermuth mit Zitronenlimonade und Minze	
Mojito	7,50
Havana Club mit Limetten Minz Geschmack	
Virgin Mojito (alkoholfrei)	5,90
Leicht Prickelnder Limetten Minz Mocktail	

Unsere Ouzo Auswahl

Für echte Kenner und solche die es werden wollen!

		Alc. %	2 cl	4 cl	200 ML
Ouzo	Der klassische gefrorene	38	1,9	3,8	11
Ouzo Pilavas	Fein süßlich, perfekt auf Eis	38	2,9	4,5	13
Ouzo Plomari	Traditioneller Ouzo	40	2,9	4,5	13
Ouzo Mini	Milder Ouzo aus der Ägäis	40	2,9	4,5	13
Ouzo 12	Bekannt aus der Werbung	40	2,9	4,5	13
Ouzo Stoupakis	Mild/süßlich, Rauchiges Aroma	40	3,5	5	16
Ouzo Meltemi	Sehr mild mit rundem Körper	40	3,5	5	16
Ouzo Babatzim	Ehrlicher Ouzo mit Tradition	40	3,5	5	16
Ouzo Kastro	Leichte Pfeffrige Note	40	3,5	5	16
Ouzo Barba Giannis Green	Ausgeprägte Kräuternoten	42	3,9	6	17
Ouzo Barba Giannis Blue	Intensiver Geschmack	43	3,9	6	17
Ouzo Sertiko	Ausdrucksstark, mild im Abgang	45	4,5	8	19
Ouzo Avantes 100 % Ouzo	Wacholderaromen durch Lagerung in Gin- Fässern	45	4,5	8	19
Ouzo Matareli BIO	Biologische Kräuter	42	4,5	8	19

Mezé

Vorspeisen & kleine Gerichte, auch ideal zum Teilen

Cremes

	1	Zaziki ₃	Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	4,50
V	2	Fava ₆	Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln und Kapern	4,50
	3	Taramas ₄	griechische Kaviar-Creme	5,50
	4	Auberginen-Creme ₆	Creme aus Auberginen, Knoblauch und Nüssen	5,20
	5	Creme Mix _{3 6 4}	Alle Cremes auf einem Teller	8,50

Käse

	6	Fetakäse ₃	mit Olivenöl und Oregano	6,30
	7	Saganaki _{1 2 3}	Panierter gebackener Fetakäse	7,50
	8	Saganaki Mustaki _{1 2 3 9}	Saganaki in Kataifi Fäden mit Honig-Balsamico Creme	8,20
	9	Furnofeta ₃	Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Olivenöl & Knobi	8,50
	10	Ziegenkäse Bällchen _{2 3 9}	mit Honig und Sesam	6,50
	11	Käse-Chili Bällchen _{2 3}	auf Marmelade	6,00

Vegetarisch

	12	Patata Zaziki ₃	Bratkartoffeln mit einem Klecks Zaziki	6,00
V	13	Manitaria	gebratene Champignons mit Knobi, und frischen Kräutern	7,40
V	14	Oliven	Kalamata Oliven mit Olivenöl und Oregano	5,60
	15	Gegrillte Peperoni ₃	mit Knoblauch, Oregano und Zaziki	7,60
V	16	Keftedes	Zucchini Puffer mit Balsamico creme	6,50
	17	Kretanische Kartoffeln _{2 3 8}	Deftiges Kartoffelgratin	5,70
	18	Strapa Zada _{2, 3}	Pikantes Rührei mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und Chili	6,90
V	19	Aubergine & Zucchini ₁	gebraten, mit einem Klecks Auberginen Creme	7,50

Mezé

Vorspeisen & kleine Gerichte, auch ideal zum Teilen

Fisch

21	Gavros ¹⁵	Ganze gebratene Anchovies mit Zitrone	5,90
22	Calamari ^{1 2 4 5}	Panierte Tintenfischringe mit Zaziki	8,90
23	Scampi Skordato ⁴	Garnelen in Olivenöl mit Knobli und Cherrytomaten	7,90
24	Scampi Pfännchen ^{3 4}	Garnelen, Feta & Paprika in Tomaten-Knobli-Sahne Sauce	9,30
25	Oktopus Xidato ^{4 6}	In Olivenöl und weißem Balsamico Mariniertes Oktopus	12,00
26	Gegrillter Oktopus ^{4 6}	auf Fava (Kichererbsen – Mousse) mit Kapern	13,90
27	Scampi Ouzo ^{3 4}	Garnelen in aromatischer Ouzo-Sahne Sauce	8,90

Fleisch

30	Meze Chirino ^{3 6}		8,50
		Filetstückchen vom Schwein mit Gorgonzola-Sud und Walnüssen	
31	Meze Kotopoulo ³		7,80
		Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahnesauce	
32	Meze Arni ⁸		9,50
		Lammragout mit Knobli, Thymian, Rosmarin und Kartoffeln	
33	Meze Fotia ³		6,90
		Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Feta Käse	
34	Meze Roastbeef		9,90
		Argentinisches Rumpsteak (ca. 80gr.) in Butter, Rosmarin und Zitrone geschwenkt	
35	Meze Gyros		5,90
		Die kleine Meze Portion, mit Zwiebeln und Grillsauce	

Brote

V36	3 Platon Dip-Brötchen ¹		1,60
V37	Knobi Brötchen ¹	in Knoblauch-Olivenöl gebratene Brötchen	3,20

Salate

V	40	Krautsalat	3,50
	41	Bauernsalat ³ Tomaten, Gurke, Oliven, Zwiebeln und Feta, mit Essig und Öl	9,90
	42	Bunter Salat ^{6 8} mit Cherrytomaten, Salatkernen & Honig- Senf- Dressing	6,50
		+ gebratene Champignons	+ 5,50
		+ Saganaki ^{1 2 3} (gebackener Fetakäse)	+ 6,00
		+ gebratene Scampi ⁴	+ 7,50
		+ Gyros	+ 5,50

Griechisches Langkornnudel Risotto

V	50	Kritharaki Epochis ^{1 6} <i>vegan</i> mit saisonalem Gemüse und Nüssen	13,-
	51	Kritharaki Trufa Vegi ^{1 3 6} mit Trüffel-Sahne-Sauce und gerösteten Pinienkernen (Auch lecker: mit Hähnchenbrustfilet + 5 €)	16,-
	52	Kritharaki Gyros ^{1 3 6 7} mit Gyros, Metaxa-Sauce, und Fetakäse	14,-
	53	Kritharaki Mare ^{1 3 4} mit Garnelen, Tomaten – Knoblauch – Sahne – Sauce und Fetakäse	17,-

Vegane Gerichte

V	55	Gemista <i>vegan</i> Tomaten und Paprika gefüllt mit Tomatenreis und frischen Kräutern, aus dem Ofen	13,-
V	56	Fassolakia <i>vegan</i> Schmortopf aus Grünen Bohnen, Kartoffeln und Möhren (mit Fetakäse +2€)	12,-

Fisch & Meeresfrüchte

- 57 **Lachs Filet** ¹³⁵
auf Kartoffelstampf, mit Gemüse und Basilikum-Limetten-Sahne- Sauce **22,-**
- 58 **Gambas** ⁴⁶
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Weißwein abgelöscht, dazu Fava Mousse und Gemüse **22,-**

Spezialitäten

- 60 **Mousaka** ¹³
Kartoffel – Auberginen - Auflauf mit Hackfleisch und Bechamel Sauce
dazu einen Klecks Zaziki **14,-**
- 61 **Hähnchen Méli** ³⁸
Hähnchenbrustfilet auf Honig-Senf-Sauce
mit Gemüse und Reis **16,50**
- 62 **Steak- Röllchen** ³⁷
Mit Feta gefüllte Röllchen vom Schwein auf Metaxa – Sauce,
mit Bratkartoffeln und Gemüse **17,-**
- 63 **Schnitzel Manitari** ^{123,6}
Schnitzel vom Schwein mit Wald Pilz - Sahne – Sauce,
Bratkartoffeln und einer Salatbeilage **16,50**
- 64 **Geschmorte Lamm Haxe** ³
auf Kartoffel - Stampf mit Mavrodaphni - Rotwein – Jus **21,50**
- 65 **Filet Arnaki**
Lamm-Filet mit Bratkartoffeln, Gemüse und Rotwein Jus **23,50**
- 66 **250 Gr. Black Angus Steak** ³⁶
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage **26,-**

Grill + Gyros

70	Gyros <i>Saftiges Schweinenacken Fleisch selbst mariniert nach unserem Familienrezept, am Drehspieß gegrillt</i>	13,50
71	2 Suflaki Spieße <i>Mageres Fleisch vom Schweinerücken mariniert nach Familienrezept, Gegrillt</i>	12,-
72	Suzuki 2 <i>3 gegrillte Hacksteaks vom Schwein und Rind</i>	13,-
73	Bifteki 2,3,7 <i>Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Feta Käse auf Metaxa-Sauce</i>	15,-
74	Kotopoulo <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	15,-
75	Fileto Chirino <i>gegrillte Schweinemedallions</i>	18,-

Zu allen Grill- Gerichten reichen wir Pommes, Reis, Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce.

Grill-Teller

76	Bauern Teller <i>Gyros und ein Suflaki</i>	15,-
77	Ouzo Teller <i>Gyros, Suflaki und 2 Suzuki</i>	17,-
78	Platon Teller <i>Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet und ein Steak vom Schwein auf Metaxasauce 7</i>	18,50
79	Sokrates Teller <i>Gyros, Hähnchen- Lamm- und Schweinefilet</i>	21,-

Beilagentausch für Grillgerichte:

Bratkartoffeln	+ 1,50 €
Kretanische Kartoffeln 2 3 8	+ 3,00 €

Extras:

Gemüse	+ 1,50 €
Metaxa – Sauce 3 7	+ 2,00 €
Klecks Zaziki 3	+ 2,00 €

Tipp!! Überbacken 3 7 mit Metaxasauce und Käse + 2,50 €

Für Kids

129	Gyros mit Pommes und Zaziki ₃	7,90
130	Suzuki Burger mit Pommes, Ketchup und Zaziki _{1 2 3}	7,90
132	Hähnchen-Nuggets mit Pommes _{1 2}	7,00
133	Nudeln mit Tomaten-Soße _{Kritharaki mit Tomaten-Sahne Sauce}	7,50

Desserts


170.	Vanille Eis 2 Kugeln mit Karamell Sauce ₃	4,50
171.	Hausgemachtes Tiramisu _{3 6}	5,50
172.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen _{3 6}	6,50
173.	Eck Meck _{1 3 6} Kleines Törtchen mit Kataifi-Boden, Milchcreme, Sahne und Nüssen	6,50
174.	Cheese Cake Kerasaki _{1 3} Käsekuchen-Törtchen mit Keksboden und süßem Kirsch-Topping	6,50
175.	Galakto Bureko _{1 3 6} Cremiger Grießpudding in Philo-Blätterteig und aromatischem Honig-Sirup	7,00

Café

Espresso	_a	2,40
Espresso Doppelt	_a	4,00
Cappuccino	_{a 3}	3,00
Latte Macchiato	_{3 a}	3,90
Tasse Kaffee	_a	2,60
Tee		2,60
Griechischer Mokka	_a	3,50

Softdrinks

Mineralwasser aus der Region		 <small>Natürlich aus dem Harz</small>	
	0,25 L	0,75 L	
Classic	2,50	5,90	
Still	2,50	5,90	
	0,2 L	0,4 L	
Coca Cola <small>aceh</small>	2,50	4,50	
Coca Cola Zero <small>acehgh</small>	2,50	4,50	
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>	3,00		
Bitter Lemon <small>bh</small>	3,00		
Tonic Water <small>b</small>	3,00		

Säfte / Nektar von		
	0,2L	0,4L
Apfel	2,70	4,90
Orange	2,70	4,90
Traube	2,70	4,90
Kirsche	2,70	4,90
Banane	2,70	4,90
Pfirsich	2,70	4,90
Maracuja	2,70	4,90
Erdbeere	2,70	4,90
Ananas	2,70	4,90

Alle Säfte natürlich auch als

Schorle



Einbecker Hopfenfrucht

100 % Alkoholfreies Bier gemischt mit
100% naturbelassenem Direktsaft

Weißer Traube + Zitrone	0,33 L	3,60 €
Rote Traube + Hollunder	0,33 L	3,60 €

Platon's Homemade Eistee

Selbstgemachter Eistee aus griechischem
BIO- Bergtee mit Honig und Zitrone

	0,2 L	3,50 €
	0,4 L	5,00 €



Franziskaner
WEISSBIER

				0,3 L	0,5 L
Einbecker Pils 1	Vom Fass	4,8 %	3,00	4,70	
Einbecker Landbier Helles1	Vom Fass	5,2 %	3,10	4,90	
Einbecker Dunkel1	0,33 L	5,0 %	3,30		
Einbecker Natur-Radler1	0,33 L	2,5%	3,50		
Einbecker Radler Alkoholfrei1	0,33 L		3,30		
Einbecker Brauherren Alkoholfrei1	0,33 L		3,30		
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
Mataroa (griechisch)	41,5	4cl	5,00
Grace Gin (griechisch)	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

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

Kräuter

Jägermeister	35,0	2 cl	2,50
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 + 2,00 €

Offene Weine |

Weißwein

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	4,70	11,-
LOGOS BIO Chardonnay	Griechenland	Trocken	6,80	15,-
Lithos Riesling	Mittel Rhein	halbtrocken	6,80	15,-
Lithos Riesling	Mittel Rhein	trocken	6,80	15,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	4,50	11,-
Rezina Malamatina	Griechenland	geharzt	4,50	10,-

Rotwein

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	4,70	11,-
Alpha Estate - AXIA	Griechenland	Trocken	6,80	16,-
Tsantali Merlot Bio	Griechenland	Trocken	6,80	16,-
Landwein	Griechenland	halbtrocken	4,70	11,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	4,50	11,-

Rosé- & Dessertweine

		0,1 L	0,2 L	0,5 L
Landwein	Rosé trocken		5,80,-	13,-
Samos	Likörwein Weiß	3,50	6,00,-	14,-
Mavrodaphni	Likörwein Rot	3,50	6,00,-	14,-
Prosecco		2,90		

Rote Flaschenweine

Tsantali Merlot Klima Klima BIO			€ 22,-
<i>Traube: Merlot</i>	<i>Anbau: Griechenland / Chalkidiki</i>	<i>Alk.: 13 %</i>	
Alpha Estate: AXIA		<i>Alk.: 14%</i>	€ 23,-
<i>Traube: Xinomavro 50%, Syrah 50%.</i>	<i>Anbau: Griechenland Makedonien</i>		
Domaine Hatzimichalis – Cabernet Sauvignon		<i>Alk.: 14,5%</i>	€ 29 ,-
<i>Traube: Cabernet Sauvignon</i>	<i>Anbau: Griechenland / Zenralgriechenland</i>		
Sant`or – Krasis Nature			€ 32,-
<i>Besonderheiten: Demeter-Naturwein. Nur 1.800 Flaschen / Jahrgang</i>		<i>Alk.: 13%</i>	
<i>Traube: Mavrodaphne (Fruchtig-Trocken)</i>	<i>Anbau: Peloponnes/Griechenland</i>		
Alpha Estate - S.M.X			€ 34,-
<i>Besonderheiten: Eines der besten 100 Weingütern der Welt</i>			
<i>Traube:Merlot, Syrah, Xinomavro</i>	<i>Anbau:.. Griechenland / Florina</i>	<i>Alk.: 14%</i>	
Papargyriou Winery – Le Roi des Montagnes Cuvée			€ 36,-
<i>Traube: Cabernet, Mavrodaphne, Touriga</i>	<i>Anbau: Peloponnes Griechenland</i>	<i>Alk.: 14,5 %</i>	

Rosé Flaschenweine

Zervas Yades Philoxenos			€ 27,-
<i>Traube: Wertzami/ Syrah</i>	<i>Anbau: Griechenland / Epirus</i>	<i>Alk.: 12,7 %</i>	

Weißer Flaschenweine

- Domaine Zafeirakis – Logos Chardonnay BIO** € 22,-
Traube: Chardonnay *Anbau: Tirnavos / Griechenland*
Alk.: 12%
- Weingut Lithos – Riesling – trocken** € 24,-
Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein
Traube: Riesling *Anbau: Mittelrhein / Deutschland*
Alk.:13%
- Weingut Lithos – Riesling - feinherb** € 24,-
Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein
Traube: Riesling *Anbau: Mittelrhein / Deutschland*
Alk.:11,5 %
- Zervas - Thiamis** € 28,-
Besonderheit: Demeter-Naturwein von einer fast Ausgestorbenen Rebsorte
Traube: Asproudi *Anbau: Epirus / Griechenland*
Alk.:12,5%
- Sant`or – Santameriana Nature** € 29,-
Besonderheit: Demeter-Naturwein von einer fast Ausgestorbenen Rebsorte
Traube: Santameriana *Anbau: Peloponnes / Griechenland*
Alk.:12%
- Hatzidakis Winery – Santorini Familia 2020** € 39,-
Besonderheit: Premium Wein mit salzigem Abgang, nur echter Wein aus Santorini
Rebsorte: Assyrtiko *Anbau: Santorini / Griechenland*
Alk.: 14 %



PLATON

— SEIT 1981 —

Restaurant PLATON

Familie Dritsos

Bäringerstr. 6

38640 Goslar

Tel.: +49 5321 23390

www.platon-goslar.de