



PLATON

— SEIT 1981 —

Herzlich Willkommen im Platon,

Seit 1981 eine Brücke zwischen griechischer Tradition
und modernem griechischen Genuss im Goldenen Stern.

Als Familienbetrieb in zweiter Generation laden wir Sie ein,
unsere Leidenschaft für authentische griechische Küche zu erleben.

Probieren Sie unsere Auswahl an Mezes;
kleine Köstlichkeiten die ähnlich wie Tapas serviert werden und
die Sie als Vorspeise, oder als Hauptspeise genießen können.
(wir empfehlen als Hauptgang ~ 3 Mezes p.P.)
... ganz nach dem Motto: Von allem etwas!

Die vielfältige Auswahl an Aromen und Geschmäckern unserer Speisen
und ausgewählten Weinen ermöglicht es Ihnen,
die reiche kulinarische Vielfalt Griechenlands zu erkunden und selbst zum Philosophen zu werden.

“Das höchste was ein Mensch erreichen kann, ist Erkenntnis und Genuss.“
-Platon

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

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant!
Familie Dritsos und das ganze Restaurant & Hotel Team

HOTEL

GOLDENER STERN



Familien & Firmenfeiern aller Art.
Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.
In unserem neuen separaten Veranstaltungsraum
oder auch als Catering bei Ihnen zu Hause!

APERITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Schuss Wasser	7,90
Wildberry Lillet	Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	7,90
Vodka Lemon	mit hausgemachter Platon Limonade	7,90
Sandbank	Sandbank 10 Gin, Maracuja, Passionsfrucht, Prosecco	8,90
Martini Fresh	Wermuth mit Zitronenlimonade und Minze	7,90
Mojito	Rum mit Limetten, Rohrzucker und Soda	8,50
Virgin Mojito (alkoholfrei)		7,00
<i>Leicht Prickelnder Limetten Minz Mocktail</i>		

Unsere Ouzo Auswahl

Für echte Kenner und solche die es werden wollen

		Alc. %	2 cl	4 cl	200 ML
Ouzo	Der klassische gefrorene	38	2,5	4	11
Gatsios Coffe-Anis	Süßer Kaffeelikör mit Anisnote	20	2,5	4	12
Ouzo Pilavas	<i>Der milde Ouzo Nektar</i>	38	2,8	4,5	13
Ouzo Plomari	<i>Der Bekannte, mit Kräuternote</i>	40	2,8	4,5	13
Ouzo Mini	<i>Milder Ouso aus der Ägäis</i>	40	2,9	4,5	13
Ouzo 12	Bekannt aus der Werbung	40	2,9	4,5	13
Ouzo Stoupakis	Sehr mild/süßlich – leichte Raucharomen	40	3,5	5	16
Ouzo Meltemi	Milder ausgewogener Ouzo	40	3,5	5	16
Ouzo Babatzim	<i>Traditioneller Ouzo</i>	40	3,5	5	16
Ouzo Kastro	Leicht Pfeffriger Abgang	40	3,5	5	16
Ouzo Barba Giannis Green	Kräftige Kräuternoten	42	3,9	6	17
Ouzo Barba Giannis Blue	Scharfe ausgeprägte Anisnoten	43	3,9	6	17
Ouzo Sertiko	Starke Anisnote, mild im Abgang	45	4,5	8	19
Ouzo Avantes 100 % Ouzo	Kräftig / Wacholderaromen die an Gin erinnern	45	4,5	8	19
Ouzo Matareli BIO	Einziger Ouzo mit Bio-Zertifikat / leichter Abgang	42	4,5	8	19

Mezé Griechische Tapas

Als Vorspeise oder mehrere als Hauptspeise, ideal zum Teilen

Cremes (mit Brötchen 1)

V	1	Zaziki ₃ Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	5,20
V+	2	Fava ₆ Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln und Kapern	5,20
V	3	Taramas ₄ griechische Kaviar-Creme	6,50
V	4	Auberginen-Creme ₆ Creme aus Auberginen, Knoblauch und Nüssen	6,40
V	5	Creme Mix Alle Cremes auf einem Teller	8,90

Käse

V	6	Fetakäse ₃ mit Olivenöl und Oregano, mit Brot	7,50
V	7	Saganaki _{1 2 3} Paniertes gebackener Fetakäse	8,50
V	8	Saganaki Mustaki _{1 2 3 9} Paniertes gebackener Feta, in knusprigen Kataifi Fäden mit Honig-Balsamico & Sesam	8,90
V	9	Furnofeta ₃ Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Olivenöl & Knobi	9,50
V	10	Ziegenkäse Bällchen _{2 3 9} mit Honig und Sesam	7,00
V	11	Käseplatte _{1 2 3 9} Variation an warmen und kalten Käsespezialitäten, mit Brot	15,90

Vegetarisch

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

Mezé Griechische Tapas

Als Vorspeise oder mehrere als Hauptspeise, ideal zum Teilen

Fisch

21	Gavros ¹⁵	Ganze gebratene Anchovies mit Zitrone	6,90
22	Calamari ^{1 2 4 5}	Panierte Tintenfischringe mit Salat und Avocado Creme	10,90
23	Scampi Skordato ⁴	Garnelen in Olivenöl mit Knobi und Cherrytomaten	8,90
24	Scampi Pfännchen ^{3 4}	Garnelen, Feta & Paprika in Tomaten-Knobi-Sahne-Sauce	10,20
25	Oktopus Xidato ^{4 6}	<i>Marinierter Oktopus Salat mit Olivenöl und weißem Balsamico</i>	13,00
26	Gegrillter Oktopus ^{4 6}	auf Fava (Kichererbsen – Mousse) mit Kapern	15,90

Fleisch

30	Meze Riganato ³	Schweinefleischstückchen mit viel Zitrone, Oregano und Zwiebeln	8,50
31	Meze Kotopoulo ^{3,6}	Hähnchenfilet in Gorgonzola - Sahne - Sauce mit Pistazien	8,90
32	Meze Arni ³	Stücke vom Lammfilet in Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln	10,50
33	Meze Fotia ³	Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Feta Käse	7,90
34	Meze Roastbeef ³	Argentinisches Rumpsteak (ca. 8ogr.) in Butter, Rosmarin und Zitrone geschwenkt	10,90
35	Meze Gyros	Die kleine Meze Portion, mit Zwiebeln und Grillsauce	7,50

Brot

V+	36	Platon-Brötchen ¹	1,80
V	37	Bruschetta Platon ^{1, 3} mit Feta, Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl	4,90

HAUPTSPEISEN

Salate

V+	40	Krautsalat	4,-
V	41	Bauernsalat ³ Tomaten, Gurke, Oliven, Zwiebeln, Feta, Essig & Öl, Brot	11,50
V	42	Bunter Salat ^{6 8} mit Cherrytomaten, Salatkernen & Honig-Senf-Dressing & Brot	6,90
V+		+ gebratene Champignons	+ 6,50
V		+ Saganaki ^{1 2 3} (gebackener Fetakäse)	+ 6,90
		+ gebratene Scampi ⁴	+ 8,50
		+ Gyros	+ 7,50

Griechische Langkorn-Nudeln

V	51	Kritharaki Róza ^{1 3 6} Rote Beete Sahne Feta karamellisierte Cashewkerne (Auch lecker: mit Hähnchenbrustfilet oder Garnelen je + 5 €)	16,-
	52	Kritharaki Gyros ^{1 c 6 7} Gyros Metaxa-Sauce Fetakäse	16,-
	53	Kritharaki Mare ^{1 3 4} Garnelen Tomaten- Sahne - Sauce Knoblauch Fetakäse	18,-
	54	Kritharaki Lachs ^{1 3 5} Lachsfiletstücke Zucchini Sahne - Sauce	19,-

Vegane Gerichte

V+	50	Kritharaki Epochis ^{1 6 vegan} Saisonales Gemüse Nüssen Olivenöl	14,-
V+	57	Turlu Vanillia frisches Gemüse Kartoffeln Kräutern Tomate Knobi Chili Vanille-Note	15,-
V+	55	Gemista Tomaten und Paprika gefüllt mit Tomatenreis frische Kräuter aus dem Ofen	16,-
V+	56	Fassolakia Schmortopf aus Grünen Bohnen, Kartoffeln und Möhren (mit Fetakäse +2,50€)	14,-

Spezialitäten

- 60 Mousaka** ₃ **16,50**
Kartoffel – Auberginen – Auflauf mit Hackfleisch und Bechamel Sauce
dazu einen Klecks Zaziki
- 61 Hähnchen Méli** _{3,8} **18,-**
Hähnchenbrustfilet | Honig-Senf-Sauce | Gemüse | Reis
- 62 Steak - Feta Röllchen** _{3,7} **19,-**
Drei mit Feta gefüllte Röllchen vom Schweinekotelett |
Bratkartoffeln | Gemüse | Metaxa – Sauce
- 63 Schnitzel Manitari** _{1,2,3,8} **18,-**
Knusprig paniertes Schweineschnitzel | Champignon-Rahm-Sauce
Bratkartoffeln | Salatbeilage
- 65 Filet Arnaki** ₈ **27,50**
Lamm-Filet | Bratkartoffeln | Gemüse | Rotwein Sauce
- 66 Rumpsteak 300 Gramm** ₃ **29,-**
Medium | Pommes | Avocado Creme | Grill-Sauce
- 68 Leber mit gebratenen Zwiebeln** ₃ **17,-**
Vom Schwein | Reis | Löffel Zaziki

Fisch

- 69 Meeresfrüchte Platte** _{1,2,3,4,5} **29,50**
Oktopus Salat | Calamari | gebratene Garnelen | Gegrillter Oktopus
dazu unsere Bruscetta Brötchen | Avocado Creme | Kaviar Creme

Fragen Sie uns gerne nach unserem tagesaktuellen Fisch Angebot!

Grill + Gyros

70	Gyros <i>Saftiges Schweinenacken Fleisch selbst mariniert nach unserem Familienrezept, am Drehspieß gegrillt und immer frisch geschnitten!</i>	15,50
71	2 Suflaki Spieße <i>Mageres Fleisch vom Schweinerücken mariniert nach Familienrezept</i>	14,-
72	Suzuki ² <i>3 gegrillte Hacksteaks vom Schwein und Rind</i>	15,-
73	Bifteki ^{2 3 7} <i>Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Feta Käse auf Metaxa-Sauce</i>	18,-
74	Kotopoulo <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	16,50
75	Fileto Chirino <i>gegrillte Schweinemedallions</i>	18,50

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

Extras:

Metaxa – Sauce ^{3 7} + 2,50 €

Klecks Zaziki ³ + 2,50 €

Tipp!! Überbacken ^{3 7} mit Metaxasauce und Käse + 2,90 €

Grill-Teller

76	Bauern Teller Gyros Suflaki	17,50
77	Ouzo Teller Gyros Suflaki 2 Suzuki	19,50
78	Platon Teller Gyros Suflaki Hähnchenbrustfilet Steak vom Schwein auf Metaxasauce 7	22,-
79	Sokrates Teller Gyros Hähnchen- Lamm- und Schweinefilet	24,-

**Zu unseren Grill-Gerichten reichen wir Pommes, Reis,
Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce**

Ganz nach Ihren Wünschen....

Beilagentausch:

Bratkartoffeln	+ 2,50 €
Gemüse	+ 2,50 €
Kretanische Kartoffeln ²³⁸	+ 3,00 €

Extras:

	Metaxa – Sauce ³⁷	+ 2,50 €
	Klecks Zaziki ³	+ 2,50 €
Tipp!!	Überbacken ³⁷ mit Metaxasauce und Käse	+ 2,90 €

Für Kids

129	Kleines Gyros mit Pommes und Zaziki ₃	7,-
130	Suzuki Burger mit Pommes, Ketchup und Zaziki _{1 2 3}	7,-
132	Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes _{1 2}	7,-
133	Portion Pommes (mit Ketchup und Mayo)	3,50

Wir bitten um Verständnis, dass die Kinderportionen für Kinder sind.
Der Zuschlag für Erwachsene beträgt 2,50€

Dessert

170.	Vanille Eis 2 Kugeln mit Karamell Sauce ₃	4,90
171.	Hausgemachtes Tiramisu _{3 6}	5,90
172.	Griechischer Yoghurt mit Honig und Nüssen _{3 6}	6,90
173.	Eck Meck _{1 3 6} Kleines Törtchen mit Kataifi-Boden, Milchcreme, Sahne und Nüssen	6,90
174.	Cherry Cheese Cake _{1 3 6} Käsekuchen Törtchen mit Keksboden, und Kirschen	6,90
175.	Galakto Bureko _{1 3 6} Cremige Grießcreme in Blätterteig aus dem Ofen, mit aromatischem Honig-Butter-Sirup und einer Kugel Vanille Eis	8,50,-

Café

Espresso	_a	2,50
Espresso Doppelt	_a	4,20
Cappuccino	_{a 3}	3,40
Latte Macchiato	_{3 a}	4,20
Tasse Kaffee	_a	3,00
Tee		3,80
Griechischer Mokka	_a	3,60

Softdrinks

Mineralwasser aus der Region

	<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
Classic	2,90	6,90
Still	2,90	6,90
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
Coca Cola ^{aceh}	3,-	4,90
Coca Cola Zero ^{acehgh}		
Fanta ^{ceh}	3,-	4,90
Sprite ^k	3,-	4,90
Spezi ^{aceh}	3,-	4,90
Ginger Ale ^c	3,50	
Bitter Lemon ^{bh}	3,50	
Tonic Water ^b	3,50	

Säfte / Nektar von

granini®

Alle Säfte natürlich auch als **Schorle**

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Apfel	3,-	4,90
Orange	3,-	4,90
Traube	3,-	4,90
Kirsche	3,-	4,90
Banane	3,-	4,90
Rhabarber	3,-	4,90
Maracuja	3,-	4,90
Erdbeere	3,-	4,90
Johannisbeere	3,-	4,90
Kiba	3,-	4,90



PLATON

Platon's Homemade Lemonade

Selbstgemachte Zitronenlimonade

0,4 L 6,50 €

(Auch Lecker als Longdrink mit Absolut Vodka!)

Platon's Homemade Eistee

aus griechischem BIO- Bergtee mit Honig und Zitrone

0,2 L 3,90 € 0,4 L 6,50 €

a Koffeinhaltig, b Chininhaltig, c mit Farbstoff, d mit Süßungsmittel, e mit Konservierungsstoffen, f Phosphate, g Phenylaninquelle, h Antioxidationsmittel, i Geschmacksverstärker, j Stabilisatoren, k Säurungsregulatoren



Franziskaner
WEISSBIER

				0,3 L	0,5 L
Einbecker Pils	1	Vom Fass	4,8 %	3,50	5,-
Einbecker Landbier Helles	1	Vom Fass	5,2 %	3,50	5,-
Einbecker Dunkel	1	0,33 L	5,0 %	3,50	
Einbecker Natur-Radler	1	0,33 L	2,5 %	3,50	
Einbecker Radler Alkoholfrei	1	0,33 L	0,0 %	3,50	
Einbecker Brauherren Alkoholfrei	1	0,33 L		3,50	
Weizenbier Hell	1	0,5 L	5,0 %		5,-
Weizenbier Dunkel	1	0,5 L	5,0 %		5,-
Weizenbier Alkoholfrei	1	0,5 L			5,-
Mythos		0,33 L	4,7 %	4,20	

Brandy

Metaxa 5*	38,0	4cl	5,00
Metaxa 7*	40,0	4cl	6,00
Metaxa Very Old Ceramic	40,0	4cl	9,00

Likör

Wölti Kirsche	30,0	2cl	3,00
Wölti Quitte	25,0	2cl	3,00
Wölti Haselnuss	25,0	2cl	3,00

Kräuter

Jägermeister	35,0	2 cl	3,50
Ramazotti	30,0	2cl	3,50

Gin

Grace Gin	45,7	2cl	7,00
-----------	------	-----	------

Whisky

Johnny Walker	40,0	4cl	5,50
Elsburn GER / Harz	42,0	4cl	8,00

Rum

Havanna Club	40,0	4cl	5,50
--------------	------	-----	------

Bourbon

Jack Daniels	40,0	4cl	5,80
--------------	------	-----	------

Vodka

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

Weißwein

Offene Weine

			<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
Landwein	Griechenland	Trocken	6,-	14,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	6,-	14,-
Rezina Malamatina	Griechenland	geharzt	5,50	13,-

Flaschenweine

				<u>0,7 L</u>
Domaine Zafeirakis – „Logos Chardonnay“ BIO	Alk.: 12%		7,50	25€
<i>Traube: Chardonnay Anbau: Tirnavos / Griechenland</i>				
<i>Trockener, Fruchtiger Bio-Weißwein mit knackiger Säure</i>				
Weingut Lithos – Riesling – trocken	Alk.:13%		7,50	24€
<i>Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein</i>				
<i>Traube: Riesling Anbau: Mittelrhein / Deutschland</i>				
<i>Leicht, Fruchtig, ausgewogene Säure</i>				
Weingut Lithos – Riesling - <u>feinherb</u>	11,5 %		7,50	24€
<i>Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein</i>				
<i>Traube: Riesling Anbau: Mittelrhein / Deutschland</i>				
<i>Elegant und ausgewogen, harmonisches süßes Säurespiel, mit einem Hauch von grünem Apfel.</i>				
Zervas - Thiamis	12,5%			29€
<i>Besonderheit: Sehr fruchtiger, leichter trockener Weißwein mit Noten von Äpfeln, Birnen und Ananas.</i>				
<i>Traube: Asproudi Anbau: Epirus / Griechenland</i>				
Sant`or – Santameriana Nature	12%			32€
<i>Besonderheit: Biodynamischer Demeter-Naturwein von einer fast Ausgestorbenen Rebsorte</i>				
<i>Traube: Santameriana -Naturwein- Anbau: Peloponnes / Griechenland</i>				
Hatzidakis Winery – Santorini Familia 2020	14%			41€
<i>Besonderheit: Premium Wein mit salzigem Abgang, unfiltriert, aus Santorini</i>				
<i>Rebsorte: Assyrtiko Anbau: Santorini / Griechenland</i>				

Rotwein

Offene Weine

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	6,-	14,-
Landwein	Griechenland	halbtrocken	6,-	14,-
Imiglikos Black Label	Griechenland	lieblich	6,-	14,-

Flaschenweine

0,7 L

Tsantali „Merlot Klima Klima“ BIO			7,50	€ 24,-
<i>Traube: Merlot Anbau: Chalkidiki 13 %</i>				
<i>Tiefe rubinrote Farbe. Die Nase ist lebendig mit Aromen von reifen roten Beeren und würzigen Noten. Am Gaumen rund mit weichen Tanninen, die zu einem langen, anhaltenden Abgang führen.</i>				
Alpha Estate: „AXIA“			7,50	€ 25,-
<i>Traube: Xinomavro 50%, Syrah 50%. Anbau: Makedonien 14%</i>				
<i>Tiefrote Farbe, vollmundig mit reichem Körper, ausgewogener Säure, Nuancen von Holz (durch die 9-12 monatige Reifung in Barrique- Holzfässern).</i>				
Alpha Estate - S.M.X				€ 41,-
<i>Traube: Merlot, Syrah, Xinomavro Anbau: Makedonien 14,5 %</i>				
<i>Intensive rubinrote Farbe. Kräftiges und komplexes Bouquet mit Aromen von roten Früchten & kandierter Pflaume. Vollmundig im Geschmack, samtig mit ausgewogen reifen Tanninen und langanhaltenden Aromen. Ein großer Wein, der zeigt was Griechenland zu bieten hat.</i>				
Domaine Hatzimichalis „Cabernet Sauvignon“				€ 36,-
<i>Traube: Cabernet Sauvignon Anbau: Atalanti 14,5 %</i>				
<i>Ein intensiver, gut strukturierter Cabernet Sauvignon mit kräftigen Tanninen und anhaltendem Abgang. Eine exquisite Kombination aus Stärke, Komplexität und Eleganz.</i>				
Sant`or – Krisis Nature				€ 34,-
<i>Traube: Mavrodaphne (Fruchtig-Trocken) Anbau: Peloponnes -Naturwein- 13%</i>				
<i>Biodynamisch, Demeter. Nur 1.800 Flaschen / Jahrgang. Dezente fruchtige & würzige Aromen. Dezente Tannine und eine wunderbare Saftigkeit machen Lust auf das zweite Glas.</i>				
Papargyriou Winery – „Le Roi des Montagnes“ Cuvée				€ 43,-
<i>Traube: Cabernet, Mavrodaphne, Touriga Anbau: Peloponnes 14,5 %</i>				
<i>90/100 Parker Punkte und 17/20 Jancis Robinson</i>				
<i>Konzentrierter, vollmundigen Wein mit verführerischer Komplexität. Reift 24 Monate lang im Eichenfass und wird unfiltriert abgefüllt. Tiefe lila Farbe die beeindruckt. Reife Beeren, gefolgt von würzigen Aromen, Vanille, Tabak Milkschokolade und gerösteter Kaffee. Die Tannine sind perfekt ausgewogen, spürbar eingebundener Säure</i>				

Rosé-Wein

			<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>	<u>0,75 L</u>
Landwein	Griechenland	Trocken	6,-	14,-	24,-
Zervas Yades Philoxenos <i>Traube: Wertzami/ Syrah</i>	Griechenland	Trocken <i>Anbau: Griechenland / Epirus Alk.: 12,7%</i>			29,-
Mirios Imiglikos	Griechenland	lieblich	6,-	14,-	24,-

Champagner & Co

Champagne Alain Thiénot			0,75 L	85,-
MOET ICE			0,75 L	85,-
Prosecco	0,1L	3,90	0,75 L	23,-
Amalia Rosé			0,75 L	49,-

Desertweine

			<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
Samos	Weißer Likörwein		4,5,-	7,5,-	15,-
Mavrodaphne	Roter Likörwein		4,5,-	7,5,-	15,-

Longdrinks

Bombay Saphir Gin (4cl) Schweppes Tonic Water	7,90
Mataroa Gin aus Griechenland Schweppes Tonic Water	7,90
Grace Gin aus Griechenland Schweppes Tonic Water Rosmarin	8,90

HOTEL GOLDENER STERN



PLATON

— SEIT 1981 —

Restaurant PLATON
Familie Dritsos
Bäringerstr. 6
38640 Goslar

Tel.: +49 5321 23390



Hotel_Stern_Goslar
MrPlaton81

www.platon-goslar.de
www.stern-goslar.de



Tripadvisor