



RESTAURANT PLATON

*„Größere Steine können ohne die kleinsten
nicht gut aufgestellt werden“*

Platon war ein antiker griechischer Philosoph. Er war Schüler des Sokrates, dessen Denken und Methode er in vielen seiner Werke schilderte. Die Vielseitigkeit seiner Begabungen und die Originalität seiner wegweisenden Leistungen als Denker und Schriftsteller machten Platon zu einer der bekanntesten und einflussreichsten Persönlichkeiten der Geistesgeschichte. In der Metaphysik und Erkenntnistheorie, in der Ethik, Anthropologie, Staatstheorie, Kosmologie, Kunsttheorie und Sprachphilosophie setzte er Maßstäbe auch für diejenigen, die ihm – wie sein Schüler Aristoteles – in zentralen Fragen widersprachen.



Suppen

- 1. Bohnensuppe**⁽⁴⁾ 5,20 €
2. Tomatencremesuppe^(4,G) 5,20 €
3. Hühnersuppe^(4,C) 5,20 €

Warme Vorspeisen

- 6. Skordopsomo**^(AW,G) 4,90 €
Knoblauchbrot gegrillt mit Tzatziki^(G)
7. Grüne Bohnen 7,80 €
mit Fetakäse^(G) im Ofen gebacken
8. Peperoni gegrillt^(2,3,G) 7,40 €
mit Tzatziki^(G) und Knoblauchkräutern
9. Gebratene Auberginen, mehliert^(AW,C,G) 7,30 €
mit Tzatziki^(G) und Knoblauchkräutern
10. Gebratene Zucchini, mehliert^(AW,C,G) 7,30 €
mit Tzatziki^(G) und Knoblauchkräutern
11. Champignon (frische)^(1,C,G) 9,90 €
mit Hackfleisch^(C), Metaxasauce^(1,G) und Käse überbacken^(G)
12. Dicke Bohnen (Gigantes)^(F,G,I) 7,80 €
mit Feta (Schafskäse)^(G) im Ofen gebacken
13. Piperies Florinis^(G) 7,40 €
Gebratene rote Paprikaschoten gefüllt mit Fetakäse^(G)
und Knoblauchkräutern
14. Gekochtes Muschelfleisch^(2,3,G,N) 9,90 €
aus der Pfanne, Zwiebeln, Peperoni^(2,3), Tomaten, Knoblauch und
Fetakäse^(G) in einer pikanten Cremesoße

Kalte Vorspeisen

- 20. Tzatziki**^(G) 5,20 €
griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch
21. Elies-Piperies^(2,3,6) 5,90 €
Oliven u. Peperoni
22. Taramosalata^(AW,D,G) 6,40 €
Fischrogencreme, eine griechische Spezialität
23. Chtipiti^(G) 6,40 €
Fetakäse^(G) geschlagen mit Knoblauch
und frischen scharfen Paprika-Peperoni^(2,3).
24. Meseteller - Pikilia^(2,3,6,AW,C,G,D) 21,90 €
Vorspeisenteller mit verschiedenen kalten und
warmen Vorspeisen für 2 Personen

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Käse Spezialitäten

- 28. Feta^(G)** 6,90 €
griechischer Fetakäse mit Zwiebeln und Öl
- 29. Saganaki^(AW,C,G)** 7,90 €
Fetakäse paniert
- 30. Fetakäse^(G)** 8,90 €
aus dem Ofen, mit frischen Tomaten, Peperoni^(2,3), Zwiebeln, Oliven⁽⁶⁾ und verfeinert mit Knoblauch

★Salate★

- 32. Horiatiki *(Bauernsalat)*^(2,3,6,G)** 13,90 €
griechischer Bauernsalat mit frischen Tomaten, Gurken, Oliven^(2,3,6), Zwiebeln, Paprika, Fetakäse^(G), Peperoni^(2,3), Essig/Öl
- 33. Fitness *Salat*** 14,90 €
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet⁽⁷⁾, verfeinert mit Hausdressing^(J)
- 34. Gyros *Salat*** 14,50 €
gemischter Salat mit saftigem Gyros, verfeinert mit Hausdressing^(J)
- 35. Platon *Salat*** 14,90 €
gemischter Salat mit Schweinemedallions, verfeinert mit Hausdressing^(J)
- 36. Kleiner gemischter *Salat***, verfeinert mit Hausdressing^(J) 5,50 €

Nur für unsere kleinen Helden

- 38. Gyros-Teller** 7,20 €
Gyros vom Drehspieß mit Pommes Frites
- 39. Spaghetti^(AW)** 8,20 €
mit Tomatensauce, Hackfleisch^(C) und Käse überbacken^(1,G)
- 40. Kritharaki^(AW)** 8,20 €
Reisformnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken^(1,G)
- 41. Schnitzel, paniert^(AW,C,G)** 7,90 €
Schweinesteak mit Pommes Frites



In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.



Aus dem Backofen

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(U)).

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 45. Kritharaki ^(AW,C,G) | 16,90 € |
| Reisformnudeln ^(AW) mit Hackfleisch ^(C) , mit Schnittkäse ^(G) überbacken | |
| 46. Gyros Spezial | 17,90 € |
| in Metaxasauce ^(1,G) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse ^(G) und mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |
| 47. Gyros | 16,90 € |
| in Metaxasauce ^(1,G) mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |
| 48. Kotopoulo ⁽⁷⁾ (Hähnchenbrustfilet) | 18,90 € |
| in Metaxasauce ^(1,G) mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |
| 49. Schweinefiletspitzen | 18,90 € |
| in Metaxasauce ^(1,G) mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |
| 50. Schweine Steak | 16,90 € |
| in Metaxasauce ^(1,G) mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |
| 51. Bifteki (Hackfleischsteak) ^(C) | 18,90 € |
| gefüllt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Peperoni ^(2,3) Fetakäse ^(G) in Metaxasauce ^(1,G) mit Schnittkäse ^(G) überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis | |

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Auflauf^(A,C,G)

- 55. Moussaka** 16,90 €
traditionell Griechisch, Kartoffeln, Auberginen, und Hackfleisch^(C)
mit Bechamelsauce^(A,C,G), dazu gemischter Salat (Hausdressing^(J))

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(J)).

- 58. Lammfilet "Grill"** 22,90 €
saftig gegrillt mit Kräuterbutter^(G), frischer Zitrone,
dazu Knoblauchbratkartoffeln und Tomatenreis
- 59. Lammfiletspitzen** 23,90 €
aus der Pfanne, mit Metaxasauce^(1,G), verfeinert mit Schlagsahne^(G),
Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika,
abgerundet mit Metaxa⁽¹⁾, dazu Tomatenreis
- 60. Lammfiletspitzen** 23,90 €
aus der Pfanne, mit Cassissauce^(G),
verfeinert mit Champignons (frisch), Zwiebeln,
Paprika dazu Tomatenreis
- 61. Paidakia** 21,90 €
Lammkoteletts gegrillt mit Tzatziki^(G), frischer Zitrone,
dazu Knoblauchbratkartoffeln
- 62. Lammhaxe - Giuvezi** 19,90 €
traditionell Griechisch in eigener Sauce nach
langjähriger Rezeptur im Ofen überbacken
1. mit Kritharaki (Reisformnudeln^(AW)) und Schnittkäse^(G), überbacken
2. mit Spaghetti^(AW) und Schnittkäse^(G) überbacken
3. mit Gigantes^(F,I) dicke Bohnen, Fetakäse^(G) überbacken
4. mit Grünen Bohnen, Fetakäse^(G) überbacken



Argentinisches Rumpsteak

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(j)).

- 65. Arg. Rumpsteak, gegrillt** 23,90 €
mit Kräuterbutter^(G), Grünen Bohnen und Folienkartoffel mit Tzatziki^(G)
- 66. Arg. Rumpsteak** 24,90 €
aus der Pfanne mit Cassissauce^(G), verfeinert mit frischen Champignon, Zwiebeln, Paprika, dazu Tomatenreis
- 67. Arg. Rumpsteak, gegrillt** 23,90 €
in Metaxasauce^(1,G) mit Schnittkäse^(G), überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis.

Aus der Pfanne

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(j)) und mit Tomatenreis

- 68. Gyros mit Metaxasauce^(1,G)** 17,90 €
aus der Pfanne, verfeinert mit Schlagsahne^(G), Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika, abgerundet mit Metaxa⁽¹⁾
- 69. Gyros mit Cassissauce^(G)** 17,90 €
aus der Pfanne, verfeinert mit Schlagsahne, Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika, abgerundet mit Cassislikör
- 70. Schweinemedallions** 18,90 €
aus der Pfanne, mit Metaxasauce^(1,G), verfeinert mit Schlagsahne^(G), Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika, abgerundet mit Metaxa⁽¹⁾
- 71. Schweinemedallions** 18,90 €
aus der Pfanne, mit Cassissauce^(G), verfeinert mit Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika
- 72. Hähnchenbrustfilet⁽⁷⁾** 18,90 €
aus der Pfanne, mit Cassissauce^(G), verfeinert mit Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika
- 73. Rinderleber** 17,90 €
aus der Pfanne, mit Metaxasauce^(1,G), verfeinert mit Schlagsahne^(G), Champignons (frisch), Zwiebeln, Paprika, abgerundet mit Metaxa⁽¹⁾



In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Vom Grill - Filets und Steaks

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing⁽¹⁾).

76. Souflaki 16,90 €

zwei marinierte Fleischspieße,
mit Tzatziki^(G), dazu Pommes Frites
und Tomatenreis

77. Zouzoukakia 17,90 €

saftig gegrilltes Hacksteak^(C) mit Metaxasauce^(1,G), mit Schnittkäse^(G)
überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis

78. Gyros, Freskato 16,90 €

Spezialität des Hauses vom Drehspieß mit Tzatziki^(G), dazu Zwiebeln,
Pommes Frites und Tomatenreis



79. Bifteki 17,90 €

gegrilltes Hacksteak^(C),
gefüllt mit Fetakäse^(G),
Peperoni^(2,3), Tomaten
dazu Tzatziki^(G), Pommes Frites
und Tomatenreis

80. Rinderleber 16,90 €

vom Grill, mit Röstzwiebel, garniert mit Apfelring,
dazu Pommes Frites und Tomatenreis

81. Schweinefilet "Gematous" 19,90 €

gefüllt mit frischen Tomaten, Zwiebel,
Fetakäse^(G) in Metaxasauce^(1,G), mit Schnittkäse überbacken^(G),
dazu Pommes Frites und Tomatenreis

82. Sufla, Feta 19,20 €

hauchdünne Schweinefleischröllchen, gefüllt mit Fetakäse^(G)
am Spieß mit Paprika, Zwiebeln, dazu frische Champignonsauce^(AW,G),
Pommes Frites und Tomatenreis

83. Schweinesteak 16,90 €

vom Grill, mit Champignonsauce (frisch)^(AW,G),
dazu Pommes Frites und Tomatenreis

84. Schnitzel^(AW,C,G) (paniert) 16,90 €

Schweinesteak mit Champignonsauce (frisch)^(AW,G),
dazu Pommes Frites und Tomatenreis

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Spezialitäten vom Grill

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(u)).

86. Zeus-Teller	17,40 €
Gyros, (ein mariniertes Fleischspieß), Zwiebeln, Tzatziki ^(G) und Knoblauchbratkartoffeln	
87. Odysseus-Teller	17,90 €
Gyros, Rinderleber, Souzouki ^(C) (Hackfleisch), Zwiebeln, Tzatziki ^(G) und Knoblauchbratkartoffeln	
88. Athen-Teller	18,40 €
Gyros, Lammkotelett, Souflaki (Fleischspieß), Zwiebeln, Tzatziki ^(G) und Knoblauchbratkartoffeln	
89. Santorini-Teller	18,20 €
Gyros, Souflaki (Fleischspieß), Schweinesteak, Zwiebeln, Tzatziki ^(G) und Knoblauchbratkartoffeln	
90. Platon-Teller	19,20 €
Gyros, Souzouki ^(C) , Rinderleber, Lammkotelett, Souflaki (Fleischspieß), Tzatziki ^(G) und Knoblauchbratkartoffeln	

Platten für 2 und 4 Personen

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(u)).

94. Korfu-Platte für 2 Personen	59,90 €
Gyros, 2 Souflaki (Fleischspieß), 2 Stück Rinderleber, 2 Souzouki ^(C) (Hackfleisch), 2 Hähnchenbrustfilet ⁽⁷⁾ , Zwiebeln, Tzatziki ^(G) , Tomatenreis und Pommes Frites	
96. Akropolis-Platte Für 4 Personen	89,90 €
Gyros, 4 Souflaki (Fleischspieß), 4 Lammkoteletts, 4 Souzouki ^(C) (Hackfleisch), 4 Stück Rinderleber, Zwiebeln, Tzatziki ^(G) , Tomatenreis und Pommes Frites	



In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Fischspezialitäten

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit gemischtem Salat (Hausdressing^(J)).

100. Scampis vom Grill ^(B)	21,00 €
gegrillte Scampis, mit Knoblauchkräutersauce, Taramadip ^(AW,D,G) und Gemüsereis	
101. Kalamari ^(N)	18,90 €
Tintenfischtuben ^(N) (geschnitten und gebraten, mehliert ^(AW)) mit Taramadip ^(AW,D,G) und Gemüsereis	
102. Tsipoura ^(D)	21,00 €
Dorade vom Grill, mit frischen Zitronen, mit Taramadip ^(AW,D,G) und Rosmarinkartoffeln (frisch)	
103. Zanderfilet ^(D)	19,90 €
in der Pfanne gebraten (mehliert ^(AW)), Taramadip ^(AW,D,G) und Gemüsereis	
104. Solomos ^(D)	21,00 €
Lachsfilet gegrillt, mit frischen Zitronen, mit Taramadip ^(AW,D,G) und Gemüsereis	
105. Fischplatte ^(AW,B,D,G,N)	21,90 €
Zanderfilet ^(AW,D) , Kalamaris ^(AW,N) , Scampis ^(B) , mit Taramadip ^(AW,D,G) und Gemüsereis	

Beilagen

Pommes Frites	3,90 €
Folienkartoffel mit Tzatziki ^(G)	4,90 €
Knoblauchbratkartoffeln mit Knoblauch garniert	3,90 €
Pita (Fladenbrot) ^(AW)	
mit Knoblauch garniert	3,50 €
Tomatenreis/Kritharaki ^(AW) / Butterreis ^(G)	3,50 €
Champignonsauce ^(1,G) (frisch)	4,50 €
Metaxasauce ^(1,G)	4,50 €



In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.



★Dessert★

- 120. griechischer Joghurt^(G)** 6,90 €
mit Honig, Walnüssen und Zimt
- 121. griechischer Joghurt^(G) *Fraula*** 7,10 €
mit heißen Himbeeren
- 122. Galaktoboureko^(AW,C,G)** 7,90 €
hausgemacht, Blätterteigspezialität, mit einer Grießcremefüllung, serviert mit Eis^(G), Vanillegeschmack
- 123. Kadaifi - mit Vanilleeis^(AW,C,G)** 7,90 €
feine Teigfäden mit einer Füllung aus Mandeln und Walnüssen in Zuckersirup getränkt, serviert mit Eis^(G), Vanillegeschmack und heißen Himbeeren
- 124. Gemischtes Eis^(2,G,AD,H)** 7,20 €
2 Kugeln Schokoeis^(G), 1 Kugel Vanilleeis^(G), Sahne^(G), Walnüsse^(H), und Schokosauce (Toppings^(2,G,AD))
- 125. Eis mit heißen Himbeeren^(G)** 7,90 €
Eis mit Vanillegeschmack^(G), heißen Himbeeren und Sahne^(G)
- 126. Gemischtes Eis** 7,20 €
Eis mit Vanillegeschmack^(G), Schokoeis, Erdbeereis, Sahne und Erdbeersauce (Toppings^(2,G,AD))
- 127. Schoko Brownie^(AW,G)** 7,90 €
wird serviert mit Eis mit Vanillegeschmack^(G), Schokoeis^(G), Sahne^(G)
- 128. Apfelstrudel^(AW,G)** 7,90 €
wird serviert mit Eis mit Vanillegeschmack^(G) und Sahne^(G)

Alkoholfreie Getränke von Oppacher

Mineral, Stilles-Wasser	0,75l	6,90 €
Mineral, Stilles-Wasser	0,25l	3,60 €
Mineral, Classic-Wasser	0,75l	6,90 €
Mineral, Medium-Wasser	0,75l	6,90 €
Spritzig-Frisches, Tafelwasser	0,2l	3,40 €
Spritzig-Frisches, Tafelwasser	0,4l	4,20 €
Cola (Premix) von Oppacher^(1,2,9)	0,2l	3,60 €
Cola (Premix) von Oppacher^(1,2,9)	0,4l	4,60 €
Orangen-Limonade^(1,2) (Premix) von Oppacher	0,2l	3,60 €
Orangen-Limonade^(1,2) (Premix) von Oppacher	0,4l	4,60 €
Zitronen-Limonade^(1,2) (Premix) von Oppacher	0,2l	3,60 €
Zitronen-Limonade^(1,2) (Premix) von Oppacher	0,4l	4,60 €
Spezi (Premix)^(1,2,9)	0,2l	3,60 €
Spezi (Premix)^(1,2,9)	0,4l	4,60 €

Alkoholfreie Getränke von Oppacher

Ginger-Ale⁽¹⁾	0,4 l	4,60 €	0,25l	3,60 €
Tonic-Water⁽¹⁰⁾	0,4 l	4,60 €	0,25l	3,60 €
Bitter-Lemon⁽¹⁰⁾			0,25l	3,60 €



OPPACHER
MINERALQUELLEN

Säfte und Nektare von Bauer



	0,2l	0,4l
Orangensaft	3,90 €	4,90 €
Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
Tomatensaft	3,90 €	4,90 €
Johannisbeernektar	3,90 €	4,90 €
Kirschnektar	3,90 €	4,90 €
Bananennektar	3,90 €	4,90 €
Kiba (Kirsch-Banane)	3,90 €	4,90 €
Mangonektar	3,90 €	4,90 €
Rhabarbernektar	3,90 €	4,90 €
alle Säfte werden auch als Schorle gereicht	3,90 €	4,90 €



Biere vom Fass von Feldschlösschen



	0,3l	0,5l
Pils^(AG)	4,10 €	5,10 €
Feldschlösschen (Rubin)^(AG)	4,10 €	5,10 €
Kellerbier (natürtrüb)^(AG)	4,10 €	5,10 €
Erdinger (Hefeweizen)^(AW)	4,10 €	5,10 €
Diesel^(1,3,9,AG)	4,10 €	5,10 €
Radler^(1,3,11)	4,10 €	5,10 €
Cola-Weizen^(1,3,9,AW)	4,10 €	5,10 €

Flaschenbiere

Schwarzer Steiger^(AG)	4,60 €
Erdinger (dunkel, Weizen)^(AW)	4,60 €
Erdinger (alkoholfrei, Weizen)^(AW)	4,60 €
Feldschlösschen (alkoholfrei)^(AG)	4,10 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	2,90 €
Doppelt Espresso	3,80 €
Griechischer Kaffee, Mocca	3,50 €
Latte-Macchiato^(G)	4,50 €
Cappuccino^(G)	3,90 €
Glühwein^(L)	3,90 €

Tasse Tee

Schwarzer Tee (Earl Grey)	3,90 €
Kamillentee	3,90 €
Pfefferminztee	3,90 €
Kräutertee	3,90 €
Grüner Tee (Earl Grey)	3,90 €



In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Spirituosen und Magenbitter

	2cl	4cl
Ramazzotti (auf Eis und mit Zitrone)	3,40 €	6,10 €

RAMAZZOTTI

Jägermeister	3,20 €	5,10 €
Fernet-Branca	3,20 €	5,10 €
Ouzo	2,90 €	5,10 €

Wodka	3,60 €	6,40 €
Metaxa *7 Sterne*⁽¹⁾	4,10 €	7,10 €
Metaxa (Porzellan)⁽¹⁾ *Grand-Fine*	6,20 €	10,90 €



Long Drinks

Gin Tonic⁽¹⁰⁾	7,90 €
Bacardi Cola^(1,3,9)	7,90 €
Wodka mit Orangensaft oder Cola^(1,3,9)	7,90 €
Wodka Lemon⁽¹⁰⁾	7,90 €
Cuba Libre^(1,9)	7,90 €



Durstlöscher

Ice Tea Zitrone⁽³⁾ (oder) Pfirsich⁽³⁾	0,4l	5,20 €
Mango-Minz-Schorle	0,4l	5,90 €
Rhabarber⁽³⁾-Zitronen-Schorle	0,4l	5,90 €

Schaumwein

Rotkäppchen	0,1l	6,50 €	l	Fl. 0,75l	23,00 €
--------------------	------	--------	---	-----------	---------

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Erfrischungscocktails

Aperol Spritz (Aperol ⁽¹⁾ , Prosecco ^(L) , Orange, Soda)	7,90 €
Hugo (Prosecco ^(L) , Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Soda)	7,90 €



Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeere, Minze)	7,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------	--------

Lillet Berry (Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren)	7,90 €
-----------------------------------------------------------	--------

Lillet Fizz (Lillet Blanc, Sodawasser, Limettenscheibe)	7,90 €
-------------------------------------------------------------------	--------

Lillet Citrose (Lillet Rosé, trübe Zitronenlimonade, Minze, Zitronenspalte)	7,90 €
---------------------------------------------------------------------------------------	--------

Lillet Jolie (Lillet Rosé, Grapefruitlimonade, Salz, Limettenspalte)	7,90 €
--------------------------------------------------------------------------------	--------

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe und Allergene stehen auf der letzten Seite.

Weine *★weiß★*

Hauswein - Trocken^(L) (leicht, trocken, erfrischend)

0,2l 5,90 € 0,5l 13,90 €

Samos - Likörwein^(L) (süß)

0,2l 6,70 € 0,5l 16,70 €

Imiglykos - Tsantali^(L) (lieblich-halbsüß, goldgelb)

0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 22,00 €

Der sortenreine, liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Gönnen Sie sich einen Augenblick auf der Ägäisinsel und genießen Sie den leichten Wein aus Griechenland. Auf Samos und rund um Patras werden Muskatellertrauben überwiegend zu Likörweinen ausgebaut. Auf Limnos gehört es zur Tradition leichte Imiglykos Weine aus diesen Trauben zu vinifizieren.

Im Imiglykos-Limnos-Weisswein ist der würzige Geschmack der Muskattrauben gut erkennbar. Der bekömmliche Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet, den Abgang des säurearmen Weins bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren. Servieren Sie diesen Wein gut gekühlt.

Makedonikos - Tsantali^(L) leicht, herb, fruchtig (halbtrocken)

0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 22,00 €

Die Weinbautradition in Makedonien ist so alt wie die Ruinen des Altertums. Das Aroma des Makedonikos ist fruchtig, im Abgang ist er mild, er zeigt sich als guter und bekömmlicher Landwein.

Der Makedonikos Cuvée wird aus Roditis und Zoumiatis Trauben vinifiziert. Roditis ist eine in Griechenland weit verbreitete, einheimische Rebsorte. Sie liebt es sonnig und warm. Reif werden ihre Trauben erst relativ spät. Die Zoumiatisrebe, auch Dimiatrebe genannt stammt vermutlich aus Makedonien. Sie zählt ebenfalls zu den spät reifenden Rebsorten.

Retsina - Tsantali^(L) geharzt

0,2l 5,90 € 0,5l 13,90 €

Ein trockener geharzter Weißwein mit sehr würzigem Aroma. Der Retsina von Tsantali wird nach traditioneller Art gekeitert und mit kleinen Mengen Kiefernharz veredelt. Nach einer Reifezeit von etwa 6 Monaten werden die festen Kiefernharzanteile aus dem Wein filtriert. Ein sortenreiner und trockener Savatiano Weißwein mit mildem Abgang. Servieren Sie den Attikis Retsina gut gekühlt zu Meeresfrüchten, Mezedes und zu leichten Salaten. Die Savatianotrauben des Attikis von Tsantali stammen aus der Provinz Attika in Zentralgriechenland.

Gold Cuvée^(L) Fl. 0,75l 25,00 €

Michalakis Estate, g.g.A. Heraklion
Malvasia Aromatica / Moschato Spinas / Chardonnay
goldgelbe Farbe, Aromen von Ananas und Pfirsich mit Noten von
weißen Blüten, frischen Oregano und Pfefferminz,
im Geschmack fruchtig, erfrischende Säure, aromatisch,
lang anhaltend

Nassiakos Mantinia^(L) Fl. 0,75l 28,00 €

Semeli Winery, g.U. Mantinia
Moscholilero
hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten,
Stachelbeeren und grünem Apfel,
im Geschmack fruchtig, frische Säure, spritzig, im Nachgeschmack
nach Rosenblüten, lang anhaltend

Wein [★]rosé[★]

Apla^(L) 0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 29,00 €

Oenops Wines, Makedoinien
Xinomavro / Cabernet Sauvignon
dunkle, kirschrote Farbe, feine Aromen von Erdbeeren,
Sauerkirschen und getrockneter Tomate mit blumigen Noten
im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, reichhaltig,
spritzige Säure, sehr lang anhaltend

Weinschorle^(L) (Weiss,Rot,Rosé) 0,2l 5,90 € 0,5l 13,90 €

Wein *Rot*

Naoussa - Tsantali^(L) (kräftig und vollmundig)

0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 23,00 €

Ein trockener und sortenreiner Rotwein aus dem Anbaugebiet Naoussa. Die autochthone Xinomavro Rebe zählt zu den beliebtesten Rebsorten der Winzer in Griechenland. Xinomavro Weine sind sowohl sortenrein, als auch in Cuvées (zum Beispiel mit Krassato und Stavrato). Das ausgeglichene Säuregerüst des Naoussas von Tsantali harmonisiert mit ausgewogenen Tanninen. Nach dem Öffnen entfaltet sich ein naanciertes, schwaches Aroma von Tomatenfrüchten und grünen Oliven. Im Geschmack dominieren dunkle Beerenfrüchte. Im Abgang ist der Naoussa von Tsantali nachhaltig.

Makedonikos - Tsantali^(L) (halbtrocken)

0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 22,00 €

Vielen Reisenden ist dieser Rotwein sicher noch in guter Erinnerung als vertrauter Urlaubsbegleiter. Ein Glas Makedonikos am Abend rundet den erlebnisreichen Tag ab. Der Tsantali Wein besitzt eine blumige Note und verbreitet den Duft von Makedonien. Ein bekömmlicher Wein mit recht nachhaltigem Abgang.

Imiglykos - Tsantali^(L) (lieblich, halbsüß)

0,2l 5,90 € 0,5l 14,90 € Fl. 0,75l 21,90 €

Ein sortenreiner, lieblicher Wein aus dem Weinanbaugebiet Naoussa in Makedonien. Aromatischer Imiglykos Wein mit feinem Bouquet nach Früchten, Beeren und Nüssen. Im Abgang nachhaltig aber mild. Die autochthone Xinomavro Traube ist bekannt für ihr feines Säuregerüst und für ihren ausgewogenen Tanningehalt. Meist wird sie zu hochwertigen, trockenen Rotweinen mit hohem Lagerungspotential ausgebaut.

Hatzimichalis Cabernet^(L)

Fl. 0,75l 22,00 €

Sauvignon

Domaine Hatzimichalis, g.g.A. Atalanti Tal

Cabernet Sauvignon

konzentrierte dunkelrote Farbe, elegante Aromen von Stachelbeeren, Brombeeren, Gewürzen und aromatischen Tabak, im Geschmack fruchtig würzig, kräftig, komplex, elegant, runde Tanninen, reichhaltig, im Nachgeschmack intensiv nach Tabak, sehr lang anhaltend



Restaurant Platon

Alexander Puschkin Platz 4C

01587 Riesa



Zusatzstoffe /Allergene

- 1- mit Farbstoff(en)
- 2- mit Konservierungsstoff(en)
- 3- mit Antioxidationsmittel
- 4- mit Geschmacksverstärker
- 5- geschwefelt
- 6- geschwärzt
- 7- mit Phosphat
- 8- mit Milchweiß
- 9- koffeinhaltig
- 10- chininhaltig
- 11- mit Süßungsmittel(n)
- 12- enthält Phenylalaninquelle

- A- glutenhaltiges Getreide(Weizen(AW), Roggen(AR), Gerste(AG), Hafer(AH), Dinkel(AD), Kamut, Hybridstämme)
- B- Krebstiere und gewonnene Erzeugnisse
- C- Eier/Eierzeugnisse
- D- Fisch/zeugnisse
- E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- I- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L- Schwefeldioxid/sulfide in Konzentration von mehr als 10mg/kg
- M- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H- Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse