



PLATON

— SEIT 1981 —

Liebe Gäste, herzlich willkommen im Restaurant Platon!

Hier finden Sie unsere ständig
wechselnde Auswahl an
kreativen Angeboten,
weil es uns eine Freude ist,
neue Lieblingsgerichte
mit Ihnen zu teilen.

In diesem Jahr feiern wir ein besonderes Jubiläum:
Seit 45 Jahren – von 1981 bis 2026 –
ist es unsere Passion, die reiche griechische Tradition mit
modernem Genuss zu verbinden.

Als Familienbetrieb in zweiter Generation ist es uns
eine echte Herzensangelegenheit, Sie an unserer Leidenschaft für
die moderne Küche Griechenlands teilhaben zu lassen.

Dabei legen wir größten Wert auf ehrliche Qualität:
Ausgewählte frische Zutaten sind für uns selbstverständlich,
damit Ihr Besuch immer ein rundum gelungenes Erlebnis bleibt.

Entdecken Sie unsere Auswahl an Mezé –
kleine Köstlichkeiten, die wie Tapas serviert werden
und sich wunderbar zum Teilen eignen.
Unser Tipp: Als Hauptgang empfehlen wir etwa drei verschiedene
Mezé pro Person – ganz nach dem Motto „Von allem etwas!“.

Dazu erwartet Sie eine Vielfalt an Aromen, ausgewählten Weinen
und eine kulinarische Reise durch unsere Heimat.

*„Das Höchste, was ein Mensch erreichen kann,
ist Erkenntnis und Genuss.“ – Platon*

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und danken Ihnen von
Herzen, dass Sie unser Gast sind,
ganz gleich ob
langjähriger oder angehender Stammgast.

Familien & Firmenfeiern aller Art.

In unserem neuen
separaten Veranstaltungsraum
oder auch als Catering!

Ihre Familie Dritsos und das gesamte Team vom Restaurant & Hotel
Goldener Stern

HOTEL

GOLDENER STERN



APERITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Schuss Mineralwasser	7,90 €
Wildberry Lillet	Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	7,90 €
Vodka Lemon	mit hausgemachter Platon Limonade	7,90 €
Sandbank	Gin, Maracuja, Passionsfrucht, Prosecco	8,90 €
Martini Fresh	Wermut mit Zitronenlimonade und Minze	7,90 €
Sarti Spritz	Sarti, Prosecco, Schuss Mineralwasser	7,90 €
White Peach Spritz	Lillet, Schweppes White Peach	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 Ouzo	38	2,5	4	11
Gatsios Coffee-Anis	Süßer Kaffeelikör mit Anisnote	20	2,5	4	12
Rouso Katsataros	Ouzolikör mit roten Beeren	21	2,8	4,5	13
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 Ouzo aus der Ägäis</i>	40	2,9	4,5	13
Ouzo 12	Bekannt aus der Werbung	40	2,9	4,5	13
Ouzo Meltemi	Milder ausgewogener Ouzo	40	3,5	5	16
Ouzo Babatzim	<i>Traditioneller Ouzo</i>	40	3,5	5	16
Ouzo Jivaeri	3 fach Destilliert, Intensiv & Herb	40	3,9	6	17
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	Einzigiger 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 Brot ¹)

V	1	Zaziki ₃	Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	5,90 €
V+	2	Fava ₆	Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln und Kapern	5,90 €
V	3	Weisser Taramas ₁₄	Griechische Kaviar-Creme, garniert mit schwarzem Kaviar	7,90 €
V	4	Fetacreme ₄	Pikante Feta-Creme, garniert mit gebratener Zucchini	6,90 €
V	5	Creme - Mix _{3,4,6}	Alle Cremes auf einem Teller zum Naschen	9,50 €

Käse

V	6	Fetakäse ₃	mit Olivenöl und Oregano, dazu Brot	7,90 €
V	7	Saganaki ₁₂₃	Panierter gebackener Fetakäse	9,20 €
V	8	Saganaki Mustaki ₁₂₃₉	Panierter gebackener Feta in knusprigen Kataifi-Fäden mit Honig-Balsamico & Sesam	9,50 €
V	9	Furnofeta ₃	Feta aus dem Ofen, Tomatenmarmelade, Olivenöl & Knobi	9,90 €
V	10	Ziegenkäse Bällchen ₂₃₉	mit Honig und Sesam	7,00 €

Vegetarisch

V	12	Gigantes ₃	Griechische Riesenbohnen in Tomatensauce mit Graviera (griechischer Hartkäse) überbacken	9,20 €
V+	13	Manitaria	Gebratene Champignons mit Knobi und frischen Kräutern	8,90 €
V+	14	Oliven	Kalamata Oliven mit Olivenöl und Oregano, dazu Brot	5,90 €
V	15	Gegrillte Peperoni ₃	mit Knoblauch, Oregano, Zaziki, dazu Brot	8,90 €
V+	16	Keftedes	Zucchini-Puffer mit Balsamico-Creme	6,90 €
V	17	Kretanische Kartoffeln ₂₃₈	Deftiges Kartoffelgratin	6,00 €

Mezé Griechische Tapas

Als Vorspeise oder mehrere als Hauptspeise, ideal zum Teilen

Fisch

22	Calamari 1 2 4 5	Panierte Tintenfischringe mit Salat und Zaziki	11,50 €
23	Scampi Skordato 4	Garnelen in Olivenöl mit Knobli und Cherrytomaten	9,50 €
24	Scampi Pfännchen 3 4	Garnelen, Feta & Paprika in Tomaten-Knobli-Sahne-Sauce	11,50 €
25	Oktopus Xidato 4 6	Marinierter Oktopussalat mit Olivenöl und weißem Balsamico	13,00 €
26	Gegrillter Oktopus 4 6	auf Fava (Kichererbsen-Mousse) mit Kapern	15,90 €

Fleisch

31	Meze Kotopoulo 3,6	Hähnchenfilet in Honig Senf Sauce mit Mandeln	10,30€
32	Mezé Bekri 3	„Griechisches Gulasch“ Stücke vom Schweinekotelett, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Chili, Rosmarin	9,90 €
33	Meze Fotia 3	Hackbällchen in pikanter Tomaten-Sahne Sauce mit Fetakäse	7,90 €
34	Meze Halloumi 3	gebratener Orig. Halloumi ummantelt von Prosciutto, eingelegt in Thymian-Honig	9,90 €
35	Meze Gyros	Die kleine Meze Portion mit Zwiebeln und Grillsauce	8,00 €

Salate

V+	40	Krautsalat	4,50 €
V	41	Panzari Salat ^{3 6} Rote Beete, griech. Joghurt, Feta & Cashewkerne	9,00 €
V	42	Bunter Salat ^{1, 6 8} mit Cherrytomaten, Salatkernen & Honig-Senf-Dressing, dazu Brot	6,90 €
V+		+ gebratene Champignons	+ 6,60 €
V		+ Saganaki ^{1 2 3} (gebackener Fetakäse)	+ 6,90 €
		+ Gyros	+ 7,50 €

HAUPTSPEISEN

Griechische Langkorn-Nudeln

	51	Kritharaki Hähnchen - Haloumi ^{1 3 6}	21,00 €
		Hähnchenfilet Orig. Halloumi Käse Cherrytomaten Sahne Pinienkerne Basillikum	
	52	Kritharaki Gyros ^{1 3 7}	17,00 €
		Unser Gyros nach Familienrezept Metaxa-Sauce Fetakäse	
	53	Kritharaki Mare ^{1 3 4}	21,00 €
		Garnelen Tomaten-Sahne-Sauce Knoblauch Fetakäse	
V	54	Kritharaki Roza ^{1 3 6}	18,50 €
		Rote – Beete – Sahnesauce Feta Cashewkerne	
	55	Kritharaki Moura ^{1 3 6}	23,50 €
		Lammrücken Waldbeeren Graviera (griechischer Hartkäse) Sahne	

Vegane Gerichte

V+	56	Selbstgemachtes veganes Schnitzel mit Pilzsauce ^{6, 8}	20,00 €
		Schnitzel aus Reis, Linsen & Kichererbsen Vegane Pilz-Rahm-Sauce Bratkartoffeln Salat	
V+	57	Kritharaki Pilz Rahm Sauce ^{1, 6}	16,00 €
		Pilze Sahne (vegan) Kräuter	
V+	58	Gemüsepfanne ^{1, 6}	18,00 €
		Mit veganer Sahne Nüsse Kräuter	

Spezialitäten

- 60 Moussaka** ^{1, 3} **18,00 €**
Kartoffel–Auberginen–Auflauf mit Hackfleisch und Bechamel-Sauce
dazu ein Klecks Zaziki. Ein griechischer Klassiker.
- 61 Gyrospfanne** ^{3, 6, 8} **19,90 €**
Gyros | Champignons | Paprika | Zwiebel | Metaxa-Sauce | Tomatenreis
- 63 Schnitzel Manitari** ^{1, 2, 3, 6, 8} **19,00 €**
Knusprig paniertes Schweineschnitzel | Champignon-Rahm-Sauce |
Bratkartoffeln | Salatbeilage
- 65 3 Lammspieße** ⁸ **25,50 €**
Aus dem Lammrücken | Bratkartoffeln | Zaziki | Salat
- 67 Hähnchen Zitrone-Thymian** ^{3, 7} **22,50 €**
Hähnchenbrustfilet | Zitronen – Thymian - Sauce | Bratkartoffeln | Gemüse
- 68 Gebratene Leber** **18,50 €**
Mit geschmorten Zwiebeln | Apfel | Tomatenreis | Zaziki

Fisch

- 69 Gegrilltes Lachsfilet** ^{2, 3,} **25,00 €**
Sauce Hollandaise | Salat | Bratkartoffeln

Grill + Gyros

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Gyros
<i>Saftiges Schweinenackenfleisch selbst mariniert nach unserem Familienrezept, am Drehspieß gegrillt und immer frisch geschnitten!</i> | 16,50 € |
| 71 | 2 Suflaki Spieße
<i>Mageres Fleisch vom Schweinerücken mariniert nach Familienrezept</i> | 15,50 € |
| 73 | Bifteki ^{2 3 7}
<i>Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse auf Metaxa-Sauce</i> | 19,00 € |
| 74 | Kotopoulo
<i>Gegrillte Hähnchenbrustfilets</i> | 17,50 € |
| 75 | Steakröllchen ^{3,7, 8}
<i>Schweinesteak gefüllt mit Fetakäse Metaxasauce</i> | 22,00 € |

**Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes & Reis,
Krautsalat und unsere hausgemachte Grillsauce.**

Extras:

- | | |
|------------------------------------|----------|
| Metaxa – Sauce ³ | + 2,50 € |
| Kleck's Zaziki ³ | + 2,50 € |

Tipp!! **Überbacken** ^{3 7} mit Metaxa-Sauce und Käse + 2,90 €

Grill-Teller

76	Bauern Teller <i>Gyros I Suflaki</i>	19,50 €
77	Ouzo Teller <i>Gyros I Suflaki I 2 Suzuki</i>	21,50 €
79	Grillteller „Goldener Stern“ <i>Gyros I Hähnchenspieß Lammspieß Suflaki I Metaxa-Sauce</i>	25,50 €

**Zu unseren Grill-Gerichten reichen wir Pommes & Reis,
Krautsalat und unsere hausgemachte Grillsauce.**

Ganz nach Ihren Wünschen...

Beilagentausch:

Bratkartoffeln	+ 3,00 €
Gemüse	+ 3,00 €
Kretanische Kartoffeln ^{2 3 8}	+ 3,00 €

Extras:

Metaxa –Sauce ^{3 7}	+ 2,50 €
Klecks Zaziki ³	+ 2,50 €
Überbacken ^{3 7} mit Metaxa-Sauce und Käse	+ 2,90 €

Tipp!!

Für Kids

129	Kleines Gyros mit Pommes und Zaziki ₃	7,50 €
130	Hähnchenspieß mit Gurke und Zaziki ₃	7,50 €
132	Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes _{1 2}	7,50 €
133	Portion Pommes (mit Ketchup und Mayo)	4,50 €

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	6,50 €
171.	Hausgemachtes Tiramisu _{1 3 a}	6,90 €
172.	Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen _{3 6}	6,90 €
175.	Galakto Bureko _{1 2 3}	8,50 €

Cremige Grießcreme in Blätterteig aus dem Ofen mit
aromatischem Honig-Butter-Sirup und einer Kugel Vanille Eis



Café

Espresso _a	2,90 €
Espresso Doppelt _a	4,50 €
Cappuccino _{a 3}	3,70 €
Latte Macchiato _{3 a}	4,20 €
Tasse Kaffee _a	3,30 €
Tee	3,90 €
Griechischer Mokka _a	3,90 €

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	3,30	4,90
Coca Cola Zero acehgh		
Fanta ceh	3,30	4,90
Sprite k	3,30	4,90
Spezi aceh	3,30	4,90

Ginger Ale c	3,90
Bitter Lemon b h	3,90
Tonic Water b	3,90

Säfte / Nektar von

granini®

Alle Säfte natürlich auch als **Schorle**

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Apfel	3,30	5,00
Orange	3,30	5,00
Traube	3,30	5,00
Kirsche	3,30	5,00
Banane	3,30	5,00
Rhabarber	3,30	5,00
Maracuja	3,30	5,00
Erdbeere	3,30	5,00
Johannisbeere	3,30	5,00
Kiba	3,30	5,00



PLATON

Platon's Homemade Lemonade

Selbstgemachte Zitronenlimonade

0,4 L 6,90 €

(Auch Lecker als Longdrink mit Absolut Vodka!)



			0,3 L	0,5 L
Einbecker Pils ₁	Vom Fass	4,8 %	3,50	5,00
Einbecker Landbier Helles ₁	Vom Fass	5,2 %	3,50	5,00
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 %		5,00
Weizenbier Dunkel ₁	0,5 L	5,0 %		5,00
Weizenbier Alkoholfrei ₁	0,5 L			5,00
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

Wöliti Kirsche	30,0	2cl	3,00
Wöliti Quitte	25,0	2cl	3,00
Wöliti 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

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	6,50	14,00
Imiglikos	Griechenland	lieblich	6,50	14,00
Rezina Malamatina	Griechenland	geharzt	6,50	13,00

Flaschenweine

Domaine Zafeirakis – „Logos Chardonnay“ BIO	Alk.: 12%	7,90	27,-
Traube: Chardonnay Anbau: Tirnavos / Griechenland			
Trockener, fruchtiger Bio-Weißwein mit knackiger Säure			
Weingut Lithos – Riesling – Trocken oder Feinherb	Alk.:13%	7,90	24,-
Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein			
Traube: Riesling Anbau: Mittelrhein / Deutschland			
Leicht, fruchtig, ausgewogene Säure			
Zervas - Thiamis	12,5%		29,-
Besonderheit: Sehr fruchtiger, leichter trockener Weißwein mit Noten von Äpfeln, Birnen und Ananas.			
Traube: Asproudi Anbau: Epirus / Griechenland			
Sant`or – Santameriana Nature	12%		32,-
Besonderheit: Biodynamischer Demeter-Naturwein von einer fast ausgestorbenen Rebsorte.			
Traube: Santameriana -Naturwein- Anbau: Peloponnes / Griechenland			
Hatzidakis Winery – Santorini Familia 2020	14%		41,-
Besonderheit: Premium Wein mit salzigem Abgang, unfiltriert, aus Santorini			
Rebsorte: Assyrtiko Anbau: Santorini / Griechenland			

Rotwein

Offene Weine

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	6,50	14,00
Landwein	Griechenland	halbtrocken	6,50	14,00
Imiglikos Black Label	Griechenland	lieblich	6,50	14,00

Flaschenweine

0,7 L

Alpha Estate: „AXIA“

7,90

25,-

Traube: Xinomavro 50%, Syrah 50%. Anbau: Makedonien 14%
Tiefrote Farbe, vollmundig mit reichem Körper, ausgewogener Säure, Nuancen von Holz
(durch die 9-12 monatige Reifung in Barrique- Holzfässern).

Domaine Hatzimichalis „Cabernet Sauvignon“

7,90

36,-

Traube: Cabernet Sauvignon Anbau: Atalanti 14,5 %
Ein intensiver, gut strukturierter Cabernet Sauvignon mit kräftigen Tanninen und anhaltendem Abgang.
Eine exquisite Kombination aus Stärke, Komplexität und Eleganz.

Alpha Estate - S.M.X

41,-

Traube: Merlot, Syrah, Xinomavro Anbau: Makedonien 14,5 %
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.

Sant`or – Krasis Nature

34,-

Traube: Mavrodaphne (Fruchtig-Trocken) Anbau: Peloponnes -Naturwein- 13%
Biodynamisch, Demeter. Nur 1.800 Flaschen / Jahrgang. Dezente fruchtige & würzige Aromen.
Dezente Tannine und eine wunderbare Saftigkeit machen Lust auf das zweite Glas.

Papargyriou Winery – „Le Roi des Montagnes“ Cuvée

43,-

Traube: Cabernet, Mavrodaphne, Touriga Anbau: Peloponnes 14,5 %
90/100 Parker Punkte und 17/20 Jancis Robinson
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.

Rosé-Wein

			0,2 L	0,5 L	0,75 L
Landwein	Griechenland	Trocken	6,90	14,-	24,-
Zervas Yades Philoxenos	Griechenland	Trocken			29,-
Traube: Wertzami/ Syrah			Anbau: Griechenland / Epirus Alk.: 12,7 %		
Imiglikos	Griechenland	lieblich	7,00	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,-

Dessertweine

		0,1 L	0,2 L	0,5 L
Samos	Weißer Likörwein	4,9,-	8,-	16,-
Mavrodaphne	Roter Likörwein	4,9,-	8,-	16,-

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	8,90

HOTEL GOLDENER STERN



PLATON

— SEIT 1981 —

Restaurant PLATON

Familie Dritsos

Bäringenstr. 6

38640 Goslar

Tel.: +49 5321 23390



Restaurant :
Hotel:
Hotel_Stern_Goslar
MrPlaton81

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



Tripadvisor