griechische Spezialitäten
Bacchus
Hemmingen
-1978-

MENU IN ITALIANO

Un viaggio alla scoperta dei sapori

Ospitalità greca a Hemmingen

Ai nostri carissimi ospiti italiani,
nel miglior ristorante greco
della Germania!

Benvenuti di cuore! Faremo tutto il possibile
perché non vi manchi nulla
e vi sentiate come a casa.
Per ogni desiderio o domanda, siamo qui per voi.
Buon appetito e bei momenti alla nostra tavola!



Göttinger Landstraße 45 · 30966 Hemmingen

Kaliméra e benvenuti

Un angolo di Grecia a tavola.

Cari ospiti,

Siamo felici di accogliervi al Bacchus II di Hemmingen!

Il Bacchus ha aperto a Hemmingen nel 1978. Oggi, per molti ospiti, siamo il ristorante greco della tradizione, un punto di riferimento per gustose specialità alla griglia e in padellino.

Il Bacchus II è anche il luogo ideale per compleanni, comunioni, confermazioni e feste aziendali, fino a 40 persone.

Grazie alla nostra affiatata squadra in cucina e in sala, possiamo fare molto per rendere indimenticabile la vostra festa. Il nostro servizio di catering porta la nostra cucina anche negli spazi che preferite. Parlatene con noi, senza impegno.

Desideriamo creare un luogo dove incontrarsi, lasciarsi coccolare e gustare con calma: con cordialità, semplicità e buon cibo.

Siete i benvenuti!



L'ULIVO

Un albero ricco di storie

L'ulivo si coltiva in Grecia fin dall'antichità. I suoi frutti e il suo olio sono ancora oggi protagonisti della tavola. Legno nodoso, foglie argentee e pietre scaldate dal sole raccontano una terra in cui cibo e vita quotidiana sono strettamente legati.

Menu del pranzo

12:00-15:00 · dal martedì al venerdì, esclusi i festivi

31 **Tzatziki** 5,50 €
Yogurt con olio d'oliva, cetriolo e aglio.

32 **Feta impanata** 7,90 €

15 **Insalata dello chef Bacchus con bistecca di maiale** 11,90 €
Grande piatto di insalata mista con uovo, formaggio e striscioline di bistecca di maiale appena grigliata, con salsa Bacchus.

55 **Insalata Caesar** 11,90 €
Lattuga romana fresca con striscioline di pollo, crostini, parmigiano e salsa Caesar.

16 **Calamari fritti** 13,90 €
con insalata fresca di stagione

17 **Gyros con riso alle verdure o patatine fritte** 11,50 €
con insalata fresca di stagione

37 **Gyros gratinato al forno** 15,50 €
con riso e insalata

18 **Padellino di verdure in salsa Metaxa** 11,90 €
Verdure fresche e croccanti con insalata di stagione.

19 **Due bistecche di maiale** 12,50 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

199 **Cotoletta impanata** 14,50 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

20 **Fegato di manzo fresco alla griglia** 12,50 €
con cipolle glassate, riso e insalata

21 **Piccolo Tigany - gyros in salsa Metaxa** 12,50 €
con insalata

22 **Grillaki - Quattro Stagioni** 14,50 €
Souzuki, gyros, bistecca, riso e insalata.

23 **Tre souzuki (polpettine di carne)** 11,50 €
con riso e insalata fresca di stagione

24 **Filetto di pesce del giorno** 16,50 €
su un letto di verdure, con insalata

700 **Filetto di maiale in salsa Metaxa** 13,50 €
su un letto di verdure, con insalata di stagione

701 **Filetto di petto di pollo in salsa Metaxa** 12,50 €
con penne e insalata di stagione

702 **Bifteki ripieno di formaggio di pecora** 14,00 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

703 **Filetto di salmone su penne** 16,50 €
con insalata di stagione

704 **Penne in salsa Metaxa** 9,50 €
con insalata

705 **Quattro piccoli involtini di cavolo** 10,50 €

153 **Cestino di pane extra** 1,50 €
Il pane è già incluso nel prezzo delle insalate, dei piatti in padellino e di tutte le salse da intingolo.

Per informazioni su allergeni e additivi, rivolgetevi al personale e richiedete l'elenco degli allergeni.

PANE E VITA QUOTIDIANA

Il profumo del forno

Un pezzo di pane accompagna olive, formaggi e salse. Si spezza, si passa agli altri e si intinge in un buon olio. Il piccolo forno ricorda come ingredienti semplici possano diventare un pranzo da condividere.



I vostri piatti preferiti

Una selezione dei piatti più amati della nostra cucina.

05 **Tzatziki** 6,50 €
Yogurt con olio d'oliva, cetriolo e aglio.

12 **Avocado** 11,50 €
Ripieno di gamberetti, con vinaigrette e pane all'aglio.

101 **Gyros Bacchus** 16,90 €
con riso e insalata fresca di stagione

95 **Piatto Quattro Stagioni** 18,50 €
Gyros, bistecca, souzuki, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

69 **Bifteki ripieno di formaggio** 19,90 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

92 **Fegato di manzo fresco alla griglia** 16,90 €
con cipolle glassate, riso e insalata fresca di stagione

650 **Insalata Wellness con halloumi** 11,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

651 **Insalata Wellness con petto di pollo** 15,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, striscioline di petto di pollo, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

165 **Gyros in padellino - Piccolo Tigany** 16,50 €
Gyros in salsa Metaxa con crème fraîche, champignon freschi ed erbe aromatiche, con insalata fresca di stagione.

172 **Filetto di petto di pollo con penne** 15,00 €
Servito in padellino, in salsa Metaxa, con insalata fresca di stagione.

145 **Calamari fritti** 19,50 €
con insalata fresca di stagione

Pagamento con carta a partire da 30 euro. Per ogni confezione di avanzi da portare a casa si applica un supplemento di 0,50 €.



LA TAVERNA

C'è ancora una sedia libera

Una porta aperta, un tavolo all'ombra e il tempo da dedicarsi: la taverna è il simbolo della convivialità. I pasti condivisi e l'ospitalità fanno parte del patrimonio culturale del Mediterraneo.

Antipasti

Orektiká · scegliete, assaggiate e condividete.

Antipasti freddi

01 **Piccolo stuzzichino** 16,50 €
Assortimento di orektiká: formaggio, gamberetti, peperoncini, tzatziki e tarama.

02 **Olive** 4,50 €

03 **Peperoncini** 4,50 €

33 **Peperoncini alla griglia** 5,50 €

04 **Dolmadakia** 5,90 €
Foglie di vite ripiene di riso, su yogurt greco.

05 **Tzatziki** 6,50 €
Yogurt con olio d'oliva, cetriolo e aglio.

06 **Tarama (crema di uova di pesce)** 6,90 €
con olio d'oliva e limone

07 **Insalata fredda di polpo** 17,50 €

08 **Fagottini di pasta sfoglia** 6,90 €
Ripieni di formaggio o spinaci, con crema di formaggio alla greca.

10 **Crema di formaggio alla greca** 7,50 €

11 **Mezedes** 7,90 €
Piccolo assortimento di antipasti a scelta dello chef.

12 **Avocado** 11,50 €
Ripieno di gamberetti, con vinaigrette e pane all'aglio.

Il pane è incluso nel prezzo delle insalate, dei piatti in padellino e di tutte le salse, come lo tzatziki. Pane extra: 1,50 €.

Antipasti caldi

13 **Foglie di vite** 9,50 €
Ripiene di riso e carne macinata, in salsa al limone.

14 **Piccoli involtini di cavolo** 11,90 €
Ripiene di riso e carne macinata, in salsa al limone.

25 **Sei gamberi** 13,90 €
Impanati, alla mediterranea, su insalata con delicata salsa Bacchus.

266 **Zuppa di pollo** 6,50 €

26 **Zuppa di pomodoro** 6,50 €

27 **Zuppa di fagioli** 6,50 €

28 **Cozze** 11,90 €
gratinate con salsa

29 **Champignon freschi** 11,50 €
Rosolati in un piccolo padellino, con salsa alla panna e sherry.

30 **Polpo alla griglia** 17,50 €

201 **Cappelle di champignon** 7,90 €
Gratinate con una delicata salsa di pollo alla greca.

Specialità di formaggio

50 **Formaggio greco di pecora** 8,90 €
con cipolla e olio d'oliva

51 **Formaggio greco di pecora** 9,50 €
cotto al forno

52 **Saganaki** 9,90 €
Formaggio greco di pecora impanato.

53 **Halloumi - piccola porzione** 8,90 €
Il formaggio più famoso di Cipro, su insalata con olio d'oliva e aceto balsamico.

54 **Formaggio alla maniera di Corfù** 11,90 €
In pasta sfoglia, con rucola e miele.



MEZEDES

Tanti piatti, una serata insieme

I mezedes sono piccoli piatti da assaggiare e condividere. Olive, formaggi, pane e salse occupano il centro della tavola. Si ordinano diversi stuzzichini, si passano agli altri e si scoprono insieme nuovi sapori.

Le nostre insalate Wellness

Alla cipriota · preparate al momento, con il vostro ingrediente preferito.

650 **Con striscioline di halloumi** 11,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

651 **Con filetto di petto di pollo** 15,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, striscioline di petto di pollo, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

652 **Con salmone - «Insalata dello sportivo»** 18,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, salmone, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

653 **Con lombata d'agnello** 19,90 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, lombata d'agnello, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

654 **Con gamberi** 19,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, gamberi, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

655 **Con tonno e uovo** 14,90 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, tonno, uovo, pomodori e cetriolo, con salsa Bacchus.

656 **Con gyros** 14,50 €
Grande insalata mista con ingredienti freschi di mercato, fette di mela e arancia, halloumi rosolato, gyros, semi di zucca e pinoli, con vinaigrette.

L'halloumi è un formaggio cipriota da grigliare. La nostra vinaigrette: olio d'oliva di Creta, aceto di vino ed erbe mediterranee.



OLIMPIA

Una corona d'ulivo per i vincitori

A Olimpia i vincitori dei giochi antichi venivano premiati con una corona di foglie d'ulivo selvatico. Quel semplice ramo rappresentava la gloria più alta. L'ulivo unisce così la storia dello sport ai piaceri della tavola mediterranea.

Insalate e piatti vegetariani

Fresche bontà dal mercato, dall'orto e dalla padella.

Insalate

40 **Insalata Attika** 13,90 €
Grande piatto di insalata mista con uovo, formaggio e striscioline di petto di pollo appena grigliate, con salsa Bacchus.

41 **Insalata contadina** 11,90 €
Con cetrioli, pomodori, peperoni, anelli di cipolla, olive, formaggio di pecora e olio d'oliva.

42 **Insalata dello chef Bacchus** 13,50 €
Grande piatto di insalata mista con uovo, formaggio e bistecca di maiale appena grigliata, con salsa Bacchus.

43 **Insalata Caesar** 14,90 €
Lattuga romana fresca con striscioline di pollo, crostini e parmigiano.

44 **Insalata di stagione** 5,50 €

45 **Insalata di cavolo** 3,50 €

Piatti vegetariani

60 **Tiropittakia con insalata di formaggio** 9,90 €
Quattro fagottini di pasta sfoglia ripieni di formaggio o spinaci, con crema di formaggio greca piccante.

29 **Champignon freschi** 11,50 €
Rosolati in un piccolo padellino, con salsa alla panna e sherry.

62 **Cappelle di champignon gratinate** 14,50 €
Con verdure e salsa di pomodoro alla greca.

63 **Padellino di verdure in salsa Metaxa** 15,50 €
Verdure fresche e croccanti, con insalata.

64 **Penne in padellino con salsa Metaxa** 11,50 €
con insalata

65 **Polpette di zucchine** 12,50 €
su una foglia di lattuga

Salsa Bacchus: tuorlo d'uovo, senape, aceto, olio e spezie.
Vinaigrette: olio d'oliva di Creta, aceto di vino ed erbe mediterranee.
Halloumi: formaggio cipriota da grigliare (50% latte di capra, 50% latte di pecora).

Per informazioni su allergeni e additivi, rivolgetevi al personale e richiedete l'elenco degli allergeni.



DALL'ORTO

I doni delle stagioni

Verdure, legumi ed erbe aromatiche caratterizzano la cucina greca quanto il pesce e la carne. Pomodori, melanzane e zucchine colorano il piatto; l'olio d'oliva ne armonizza i sapori.

Carne alla griglia

Il fuoco, buoni ingredienti e un posto a tavola insieme.

69 **Bifteki ripieno di formaggio** 19,90 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

70 **Souzuki** 15,50 €
Polpette di carne macinata, con riso alle verdure speziato e insalata fresca di stagione.

71 **Souvlaki** 17,90 €
Due spiedini di carne con riso alle verdure piccante e insalata fresca di stagione.

72 **Due costolette d'agnello / gyros** 23,50 €
con riso alle verdure e insalata fresca di stagione

73 **Souvlaki ripieno di feta** 21,50 €
con insalata fresca e fagiolini

74 **Piatto «Thessaloniki»** 25,50 €
Souzuki, souvlaki, costoletta d'agnello, pollo, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

77 **Piatto «Mykonos»** 21,50 €
Due filetti di maiale, gyros, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

78 **Piatto «Centauro»** 18,50 €
Souvlaki, gyros, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

79 **Piatto «Alessandro»** 24,50 €
Tre filetti di maiale, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

80 **Quattro costolette dal carré d'agnello** 33,50 €
con riso alle verdure e insalata fresca di stagione

81 **Grigliata mista** 23,50 €
Souvlaki, gyros, bistecca, souzuki, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

82 **Bistecche di filetto di manzo (2 pezzi)** 36,00 €
con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione

83 **Filetto di manzo / gyros** 28,50 €
con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione

84 **Due bistecche di lombata d'agnello** 30,90 €
con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione

88 **Lombata d'agnello / gyros** 26,50 €
con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione

89 **Piatto «Bacchus»** 26,50 €
Souvlaki, una costoletta d'agnello, souzuki, gyros, riso alle verdure e insalata fresca.

90 **Piatto «Creta»** 26,50 €
Filetto di manzo e di petto di pollo, cipolle rosolate, riso alle verdure e insalata fresca.

91 **Piatto d'agnello (misto)** 37,90 €
2 filetti d'agnello, 2 costolette d'agnello e 1 filetto di pollo, con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione.

92 **Fegato di manzo fresco alla griglia** 16,90 €
con cipolle glassate, riso e insalata fresca di stagione



INTORNO ALLA BRACE

La griglia come luogo d'incontro

A Pasqua, in molte zone della Grecia, si cuoce l'agnello sulla brace. Le famiglie si riuniscono intorno al fuoco: si aspetta, si chiacchiera e si mangia insieme. La griglia è anche un luogo d'incontro.

Griglia, gyros e bontà al forno

Le nostre specialità allo spiedo e gratinate con formaggio.

Altre specialità alla griglia

93 **Due spiedini d'agnello** 30,90 €
con riso alle verdure e insalata fresca di stagione

94 **Tre filetti d'agnello alla griglia** 33,50 €
con patata al forno alla greca, salsa al quark e insalata fresca di stagione

95 **Piatto Quattro Stagioni** 18,50 €
Gyros, bistecca, souzuki, riso alle verdure e insalata fresca di stagione.

96 **Due filetti di petto di pollo** 17,90 €
con patatine fritte e insalata fresca di stagione

Specialità gyros

Carne speziata allo spiedo verticale, secondo la nostra ricetta, a scelta:

100 **Solo gyros, senza contorni** 10,90 €
Anche da condividere!

101 **Con riso e insalata fresca di stagione** 16,90 €

102 **Con patatine fritte e insalata fresca di stagione** 16,90 €

103 **Gratinato con salsa Metaxa e formaggio** 18,50 €
con riso e insalata

104 **Con patata al forno alla greca** 18,00 €
con salsa al quark e insalata

105 **Con tzatziki e insalata fresca di stagione** 17,00 €

Gratinati con formaggio

103 **Gyros gratinato con salsa Metaxa e formaggio** 18,50 €
con riso e insalata fresca di stagione

135 **Due souzuki in salsa Metaxa** 17,90 €
Gratinati con formaggio, con patate alla cretese e insalata fresca.

136 **Due filetti di maiale in salsa Metaxa** 22,50 €
Gratinati con formaggio, con patate alla cretese e insalata fresca.

138 **Due filetti di petto di pollo in salsa Metaxa** 21,50 €
Gratinati con formaggio, con patate alla cretese e insalata fresca.



FUOCO E PAZIENZA

Dal vecchio forno

Argilla, pietra e brace fanno da sfondo a questo piccolo viaggio in cucina. Nel forno i sapori si fondono, mentre a tavola iniziano le conversazioni. A volte il tempo è l'ingrediente più bello di un pasto condiviso.

Dal mare

Pesce e frutti di mare · chiedeteci la proposta del giorno.

145 **Calamari fritti** 19,50 €
con insalata fresca di stagione

146 **Scampi in padellino** 21,50 €
5 scampi in salsa olandese con limone ed erbe aromatiche, con riso al burro.

147 **Piatto Poseidone** 29,50 €
Due scampi, salmone, calamari e insalata fresca di stagione.

148 **Cinque scampi alla griglia** 20,90 €
con riso e insalata fresca di stagione

149 **Salmone** 20,50 €
in salsa Metaxa, con penne e insalata fresca di stagione

150 **Salmone - porzione grande** 29,50 €
con riso alle verdure e insalata fresca di stagione

Salmone - porzione piccola 20,50 €
con riso alle verdure e insalata fresca di stagione

151 **Orata reale** 24,90 €
Sfilettata su richiesta; con verdure fresche e insalata di stagione.

152 **Luciperca** 21,50 €
con verdure fresche e insalata di stagione



SULLA COSTA

Tra il porto e l'orizzonte

Barche da pesca, reti e piccoli porti caratterizzano tante località costiere greche. Sulla banchina il mestiere incontra la vita quotidiana. Questa piccola scena invita a lasciare vagare per un momento lo sguardo sul mare.

Specialità in padellino

À la Fournaris · con insalata fresca di stagione.

Salsa Metaxa piccante

Con crème fraîche, champignon freschi ed erbe aromatiche.

120	Tre filetti di maiale	26,50 €
122	Due filetti di manzo	36,00 €
124	Tre filetti d'agnello	33,00 €
126	Due filetti di petto di pollo	21,50 €
128	Gyros «Grande Tigany»	19,50 €
130	Due bistecche di maiale	17,90 €
420	Due filetti di maiale	21,90 €

Tutti i piatti in padellino sono accompagnati da un cestino di pane.

Salsa alla panna e cassis

Con crème fraîche, Crème de Cassis, champignon freschi ed erbe aromatiche.

121	Tre filetti di maiale	26,90 €
123	Due filetti di manzo	36,50 €
125	Tre filetti d'agnello	33,50 €
127	Due filetti di petto di pollo	21,90 €
129	Gyros «Grande Tigany»	19,90 €
131	Due bistecche di maiale	18,50 €
421	Due filetti di maiale	22,50 €

La salsa alla panna e cassis contiene Crème de Cassis (liquore al ribes nero).

Contorni

153	Cestino di pane extra	1,50 €
154	Pane all'aglio / pane pita	3,50 €
155	Patatine fritte	3,90 €
156	Riso alle verdure	3,50 €
157	Patata al forno con salsa	6,50 €
158	Patata alla cretese	6,90 €
159	Fagioli bianchi grandi, caldi	5,90 €
162	Fagiolini	5,90 €
160	Melanzane cotte	5,90 €
161	Salsa Metaxa	3,50 €
163	Porzione di verdure	6,00 €

ERBE AROMATICHE GRECHE

Un giardino ricco di profumi

Origano, timo e rosmarino sono compagni familiari della cucina greca. Tra pietre scaldate dal sole e piccoli giardini crescono erbe il cui profumo ricorda una sera sul Mediterraneo.



Piccole porzioni, grande gusto

Per un piccolo appetito.

Piccoli piatti preferiti

165 Piccolo Tigany 16,50 €
Gyros in padellino con salsa Metaxa, crème fraîche, champignon freschi ed erbe aromatiche, con insalata fresca di stagione.

166 Uno spiedino d'agnello succoso e piccante 21,50 €
con insalata fresca di stagione

167 Tre costolette dal carré d'agnello 24,90 €
con insalata fresca di stagione

168 Due filetti di petto di pollo 18,90 €
Gratinati con formaggio, con insalata fresca di stagione.

169 Filetto di manzo «Minotauro» 21,50 €
con cipolle glassate e insalata fresca di stagione

170 Due filetti di maiale «Afrodite» 19,90 €
Gratinati con formaggio, con insalata fresca di stagione.

171 Otto gamberi alla mediterranea 16,90 €
Impanati, con salsa e insalata fresca di stagione.

I nostri piccoli padellini

172 Filetto di petto di pollo 15,00 €
in salsa Metaxa, con penne e insalata fresca di stagione

173 Bistecca di maiale 14,90 €
in salsa Metaxa, con penne e insalata fresca di stagione

174 Filetto d'agnello 16,90 €
in salsa Metaxa, con penne e insalata fresca di stagione

175 Filetto di petto di pollo 17,90 €
in salsa Metaxa, con verdure e insalata fresca di stagione

176 Bistecca di maiale 17,50 €
in salsa Metaxa, con verdure e insalata fresca di stagione

177 Filetto d'agnello 19,50 €
in salsa Metaxa, con verdure e insalata fresca di stagione



UNA PICCOLA TENTAZIONE

Il consiglio di Afrodite

La nostra Afrodite invita a gustare due filetti di maiale gratinati con formaggio, accompagnati da insalata. Un consiglio della cucina per un piccolo appetito e un omaggio alla dea greca dell'amore.

Per i nostri piccoli ospiti

Mangiare, ridere e scoprire insieme.

180 **Cotoletta «Tremotino»** 9,50 €
Piccola cotoletta impanata con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

181 **Cappuccetto Rosso** 8,90 €
Souvlaki con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

182 **Pollicino** 8,50 €
Due souzuki con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

183 **Paperino** 9,00 €
Piccola porzione di gyros con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

184 **Biancaneve** 10,50 €
Piccola bistecca, gyros, patatine fritte e un piattino di cetrioli.

185 **Dino Chicken Nuggets** 8,50 €
Quattro piccole cotolette di petto di pollo con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

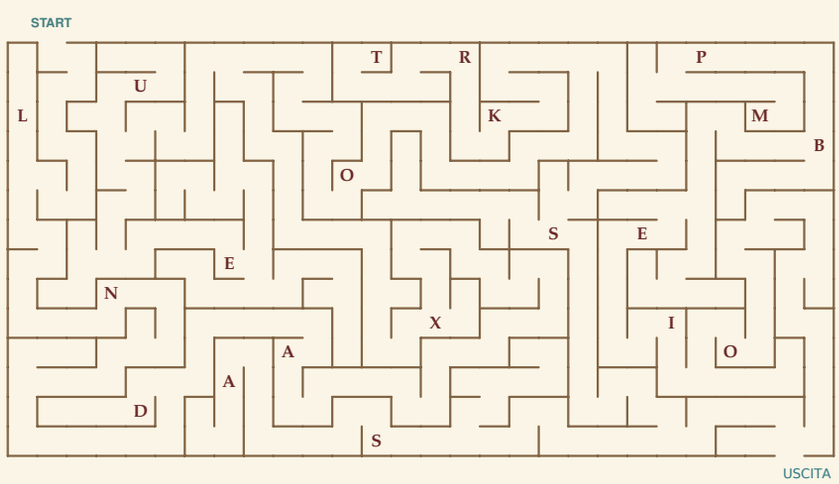
186 **Piatto Nemo** 8,90 €
Quattro bastoncini di pesce con patatine fritte e un piattino di cetrioli.

187 **Penne** 7,50 €
In salsa Metaxa, con un piattino di cetrioli.

BACCHUS / PER I PICCOLI ESPLORATORI

Fuori dal labirinto!

Mostra a Teseo la strada dallo START all'USCITA. Segui solo i passaggi aperti. Attento ai vicoli ciechi: non puoi saltare i muri!



Scopri l'isola misteriosa.

Sul percorso giusto troverai cinque lettere. Leggile dallo start all'uscita e indovina il nome dell'isola.

L'idea geniale di Arianna

Secondo il mito, sull'isola greca di Creta viveva il Minotauro: una creatura dal corpo umano e dalla testa di toro.

Teseo entrò nel suo labirinto. Arianna gli diede un gomitolo di filo per segnare il cammino e ritrovare l'uscita.



Per finire in dolcezza

Un dolce finale. E il tempo per un caffè.

191 Gelato Heraklion 6,00 €
Gelato alla vaniglia con salsa ai lamponi.

192 Gelato Afrodite 6,00 €
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato.

194 Yogurt con miele greco 7,00 €
con noci

195 Galaktobourekon 7,00 €
Dolce di pasta sfoglia ripieno di crema.

196 Soufflé al cioccolato 6,90 €
con cuore di cioccolato liquido

197 Torta greca 7,00 €

Chiedeteci quali altri dolci greci sono disponibili!

Caffè e tè

378 Caffè greco 3,50 €

379 Tazza di caffè 2,50 €

380 Tè 2,50 €

400 Cappuccino 3,50 €

401 Espresso 2,90 €

402 Espresso doppio 3,90 €

403 Caffellatte 4,50 €



MIELE E NOCI

Il lato dolce della Grecia

Miele, noci e impasti delicati sono protagonisti di molti dolci greci. Croccante o cremoso, un piccolo piacere dolce conclude il pasto. E di solito resta ancora tempo per una chiacchierata davanti a un caffè.

Bevande

Fresche da gustare · per una serata rilassante.

Birre

335	Ratskeller alla spina	0,3 l	3,90 €
336	Ratskeller alla spina	0,4 l	4,50 €
334	Alsterwasser (birra e limonata)	0,3 l	3,90 €
337	Alsterwasser (birra e limonata)	0,4 l	4,50 €
338	Franziskaner scura	0,5 l	5,90 €
339	Franziskaner chiara	0,5 l	5,90 €
Varie	birre chiare	0,3 l	4,50 €
342	Franziskaner analcolica	0,5 l	5,90 €
340	Birra di malto	0,33 l	3,90 €
341	Beck's analcolica	0,33 l	3,90 €

Aperitivi e distillati

365	Sherry	5 cl	3,90 €
806	Prosecco, secco Nardi Giordano, Italia	0,1 l	3,90 €
381	Ouzo con ghiaccio	2 cl	2,90 €
368	Ouzo della casa	2 cl	2,50 €
367	Ouzo Pilavas 40%	2 cl	2,90 €
370	Ouzo Plomari 40%	2 cl	2,90 €
369	Tsipouro Distillato greco di vinacce.	2 cl	3,90 €
376	Metaxa	2 cl	3,90 €
371	Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
372	Fernet Branca	2 cl	2,90 €
377	Averna / Ramazzotti	2 cl	3,90 €
373	Vodka	2 cl	3,50 €
366	Campari Orange		8,90 €
392	Vodka Lemon		8,90 €
374	Whisky Cola		8,90 €
375	Bacardi Cola		8,90 €
382	Aperol Sprizz		8,90 €
393	Sarti Sprizz		8,90 €
395	Limoncello		3,00 €

Bevande analcoliche

343	Cola	0,2 l	2,90 €
344	Cola	0,4 l	4,90 €
345	Cola light	0,2 l	2,90 €
346	Cola light	0,4 l	4,90 €
390	Cola e aranciata	0,2 l	2,90 €
391	Cola e aranciata	0,4 l	4,90 €
347	Aranciata	0,2 l	2,90 €
348	Aranciata	0,4 l	4,90 €
349	Limonata	0,2 l	2,90 €
350	Limonata	0,4 l	4,90 €
351	Tè freddo	0,2 l	2,90 €
352	Tè freddo	0,4 l	4,50 €
353	Succo d'arancia	0,2 l	3,50 €
354	Succo di mela	0,2 l	2,90 €
355	Succo di ribes	0,2 l	3,50 €
356	Succo di mela e acqua frizzante	0,2 l	2,90 €
357	Succo di mela e acqua frizzante	0,4 l	4,90 €
396	Succo di ribes e acqua frizzante	0,4 l	4,90 €
389	Bevanda al rabarbaro e acqua frizzante	0,33 l	4,50 €
358	Acqua minerale Korpi	0,33 l	3,50 €
359	Acqua minerale Korpi	1,0 l	7,90 €
360	Acqua naturale Korpi	0,5 l	4,50 €
361	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,90 €
362	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
363	Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,90 €

PARÉA

Un bicchiere fresco, buona compagnia

Paréa è il modo greco di stare insieme in buona compagnia. Una limonata, una birra fresca o un calice di vino trasformano una pausa all'ombra in tempo condiviso. Si racconta, si ride e la quotidianità può aspettare un po'.



Festeggiare al Bacchus II

Per i momenti speciali.

Avete già trovato il posto giusto per la prossima festa aziendale o di compleanno? Che ne dite di festeggiare qui, nel nostro ristorante?

I nostri spazi, separabili dal resto del locale, si prestano a feste aziendali, compleanni, cene natalizie, matrimoni e altre occasioni. Possono accogliere fino a 40 persone.

Avete domande o desideri particolari? Rivolgetevi al nostro personale. Saremo felici di accogliere voi e i vostri ospiti.

Un cordiale saluto
Theodoros Stampoulis

Visite e prenotazioni

Dal martedì alla domenica
12:00-15:00 e 18:00-23:00

Telefono 0511 / 42 71 86
Göttinger Landstraße 45 · 30966 Hemmingen
www.bacchus-hemmingen.de

Pagamento con carta a partire da 30 euro. Per ogni confezione di avanzi da portare a casa si applica un supplemento di 0,50 €.



OSPITALITÀ

Una lunga tavolata unisce

Mangiare insieme crea vicinanza. L'ospitalità, le ricette tramandate e le feste dell'anno fanno parte del patrimonio mediterraneo. Ogni posto a tavola può essere l'inizio di una nuova storia.

griechische Spezialitäten

Bacchus

Hemmingen

-1978-

CARTA DEI VINI

Un calice di vino.

Una bella storia.

Dioniso, il dio greco del vino, era chiamato Bacco dai Romani.
Il dio a cui dobbiamo il nostro nome vi accompagna
alla scoperta della carta dei vini.

Vini greci e una selezione di etichette internazionali



Vini al calice

La Grecia in un calice · bianchi, rosati e rossi.

Vini bianchi

312	Vino regionale - bianco, secco	0,2 l	6,90 €
383	Vino regionale - bianco, secco	0,5 l	14,50 €
313	Retsina - resinato, secco	0,2 l	6,90 €
384	Retsina - resinato, secco	0,5 l	14,50 €
314	Imiglykos - bianco, amabile	0,2 l	6,90 €
385	Imiglykos - bianco, amabile	0,5 l	14,50 €
315	Samos - vino liquoroso, fruttato	0,2 l	7,50 €
316	Vino e acqua frizzante	0,2 l	6,50 €
397	Moschofilero - secco	0,2 l	7,90 €

Vini rosati

317	Vino regionale - rosato, secco	0,2 l	6,90 €
386	Vino regionale - rosato, secco	0,5 l	14,50 €

Vini rossi

318	Vino regionale - rosso, secco	0,2 l	6,90 €
387	Vino regionale - rosso, secco	0,5 l	14,50 €
319	Imiglykos - rosso, amabile	0,2 l	6,90 €
388	Imiglykos - rosso, amabile	0,5 l	14,50 €
320	Mavrodaphne - rosso, dolce	0,2 l	7,90 €
394	Boutari Naoussa - rosso, secco	0,2 l	7,50 €
613	Skouras - rosso, secco, fruttato	0,2 l	7,90 €



VITIGNI GRECI

Nomi legati alla propria terra

Il Moschofilero è strettamente legato a Mantinia, l'Agiorgitiko a Nemea. Entrambe le regioni vinicole si trovano nel Peloponneso. Scoprire questi nomi nella carta significa fare un piccolo viaggio in Grecia con il proprio calice.

Vini greci in bottiglia

Selezione di bianchi e rossi · bottiglie da 0,75 l.

Vini bianchi greci

302 **Moschofilero - secco** 0,75 l 27,90 €
Uno dei vini bianchi secchi più apprezzati e conosciuti in Grecia. Al gusto intensi aromi floreali e agrumati; nel bouquet spiccano menta, erbe aromatiche e fiori d'arancio.

304 **Alpha Estate Malagouzia** 0,75 l 32,00 €
Aromi esotici di rosa, frutto della passione e melone donano una profondità seducente. Fresco e aromatico, con un finale lungo e pulito: un moderno vino greco di carattere.

321 **Amethystos - secco** 0,75 l 35,90 €
Un classico tra gli ottimi vini della regione di Drama, nella Grecia settentrionale. Di grande carattere, con un bouquet splendido, intensi aromi di frutta esotica e un finale deciso.

Vini rossi greci

309 **Imiglikos - amabile** 0,75 l 21,50 €
Vino regionale semidolce dalle note fruttate. Ideale con i dessert o per una cena conviviale con gustose specialità mediterranee.

311 **Naussa Boutari - secco** 0,75 l 27,50 €
Rosso monovitigno ben equilibrato, ottimo da tavola con piatti di carne saporiti, sformati e specialità di formaggi dal gusto deciso. Finale persistente.

327 **Amethystos - secco** 0,75 l 37,90 €
Dalla rinomata cantina Costa Lazaridi. Cabernet Sauvignon, Merlot e l'uva greca Agiorgitiko si uniscono in un vino elegante, dai complessi aromi di frutti rossi di bosco. Pieno al palato, con finale persistente e vellutato.

328 **Skouras - Agiorgitiko Nemea Saint George - secco** 0,75 l 28,50 €
Rosso secco monovitigno del Peloponneso. Bouquet fruttato ed equilibrato, con aromi di anice, mora, ciliegia e cannella.

ANFORE IN VIAGGIO

Il vino viaggiava già nell'antichità

Nell'antichità le anfore servivano a conservare e trasportare vino e altri alimenti. Le loro forme e superfici dipinte raccontano ancora oggi il commercio, l'artigianato e la vita dei loro proprietari.



Altri vini

L'enoteca Hildebrandt consiglia…

Vini bianchi

Riesling, secco

	0,2 l	6,90 €
Cantina Hammel, Palatinato	0,75 l	25,90 €

Mela verde fresca, pesca e vivace mineralità.

Gutedel, secco

	0,2 l	6,90 €
Cantina Zotz, Baden	0,75 l	25,90 €

Frutti gialli, leggero e piacevole da bere.

Grauburgunder, secco

	0,2 l	6,90 €
Cantina Gröhl, Assia Renana	0,75 l	25,90 €

Corposo ma discreto, bassa acidità, mandorla e pera.

Chardonnay + Weissburgunder, secco

	0,2 l	6,90 €
Cantina Meyer, Palatinato	0,75 l	25,90 €

Profumo di fiori bianchi, gusto minerale.

Rosati e Prosecco

Merlot Rosé, secco

	0,2 l	6,90 €
Cantina Gies, Palatinato	0,75 l	25,90 €

Delicata nota di ribes nero, lampone e fragola; vellutato e morbido.

Prosecco Vino frizzante, secco

	0,1 l	3,90 €
Nardi Giordano, Italia	0,75 l	22,50 €

Mela verde fresca, bassa acidità, piacevole da bere.



TORCHIO E CANTINA

Dalla vigna al calice

La vendemmia è soltanto l'inizio. In cantina seguono le altre tappe del viaggio dall'uva al vino. La scena del torchio ricorda il lavoro manuale, la pazienza e le persone che si celano dietro ogni buon calice.