



HERZLICH WILLKOMMEN!

Im Restaurant Minas schlägt das Herz Griechenlands.
Seit August 2005 verwöhnt das Minas seine Gäste in
griechisch-modernem Ambiente mit viel Liebe
zum geschmacklichen Detail.



In unserer Speisekarte findet Ihr, neben traditionell
griechischen und frisch zubereiteten Gerichten, unseren
leckeren und abwechslungsreichen Mittagstisch
(dienstags bis freitags von 12-15 Uhr).

MEZÉ BY MINAS TÄGLICH FRISCH

Teilt und genießt unseren **Mezé** in mehreren Gängen.
Ob zu Zweit oder als Gruppe - Es ist für jeden was dabei!

IHR PLANT EINE FEIER?

Ob Privat- oder Firmenfeier – wir bieten Euch den richtigen
Rahmen mit leckeren Speisen und Getränken.

Und nun wünschen wir Euch einen schönen
und erlebnisreichen Aufenthalt.

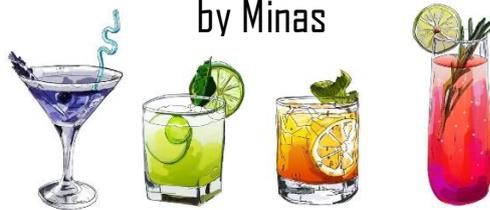
Καλή όρεξη!

APERITIF

PROSECCO Vino Frizzante By Martini 0,1 l	5,20
APEROL SPRITZ Aperol Perlwein Soda	8,20
HUGO Perlwein Holundersirup Soda	8,20
LILLET BERRY Lillet Russian Wild Berry	8,20

Cocktails

by Minas



CAIPIRINHA Pitú Limetten Rohrzucker Crushed Eis	9,80
PIÑA COLADA Weißer Rum Ananassaft Kokoscreme Eis	9,80
SWIMMING POOL Vodka Blue Curaçao Ananassaft Kokoscreme Eis	9,80
SEX ON THE BEACH Vodka Orangensaft Ananassaft Passionsfrucht Eis	9,80
MAI TAI Brauner Rum Orangenlikör Mandelsirup Eis	10,80
CUBA LIBRE Weißer Rum Limettensaft Cola Eis	9,80
IPANEMA Maracujasaft Ginger Ale Limetten Rohrzucker Eis	8,80

DIPS & NASCHEREIEN

ZAZIKI ✓	5,80
Griechischer Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	
AUBERGINENCREME ✓	6,20
Aubergine Mayonnaise Knoblauch Olivenöl	
FETACREME ✓	6,20
Feta Paprika Olivenöl Peperoni Pikant	
TARAMACREME	6,20
Fischrogen Olivenöl Brot Orangensaft	
OLIVEN UND PEPERONI ✓	6,80
Griechenland Olivenöl Oregano	
DIP-TELLER	11,80
Zaziki Auberginencreme Taramacreme Fetacreme	

WARME MEZÉ VOM LAND & MEER

FETA „ÜBERBACKEN“ ✓	9,20
Tomaten Peperoni Zwiebeln Paprika Olivenöl Oregano	
ZUCCHINIFRIKADELLEN ✓	8,80
Gebraten Zucchini Minze Gartenkräuter Zaziki-Dip	
GARNELEN „OLIVENÖL“	12,40
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant	
CHAMPIGNONS „BACON“	9,20
Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knoblauch-Dip	
CRUNCHY FETA „FILO“ ✓	9,20
Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	
BABY-CALAMRETTI „PATAGONIA“	12,80
Grill Atlantik Olivenöl Balsamico	
WEINBLÄTTER „DOLMADAKIA“	8,40
Hackfleisch Reis Zitronen-Eiersauce Griechische Art	
SARDINEN „GREE-STYLE“	8,80
Frittiert Griechisch Knusprig Zitrone Mayo-Knobi-Dip	
FETA „SAGANAKI“ ✓	9,20
Mehlpanade Gebraten Zaziki-Dip Zitrone	

GRIECHISCHE KLASSIKER

SOUVLAKI	16,80
Grill Schweinefilet Olivenöl Oregano Zaziki Beilage	
LAMMFILETS	25,80
Grill New Zealand Ca. 200 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilage	
BIFTEKI „FETA“	16,80
Grill Hackfleisch Schwein und Rind Fetafüllung Zaziki Beilage	
RUMPSTEAK	24,80
Grill Argentinisch Ca. 250 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilage	
KALBSLEBER	21,80
Grill Deutsche Herkunft Zwiebeln Apfelstücke Beilage	
LAMMKOTELETTES	27,80
Grill New Zealand Lamb Vom Karree Zaziki Beilage	
GYROS „KLASSIK“	15,80
Drehspieß Vom Schwein Zwiebeln Zaziki Beilage	
GYROS „ÜBERBACKEN“	16,80
Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	
PUTENBRUSTFILET „CHAMPIGNON“	17,80
Grill Champignons Sahnesauce Ca. 220 Gr. Beilage	

MEAT-MIX BY MINAS

BIFTEKI UND GYROS	17,80
Grill Schwein/Rind-Hack Fetafüllung Zwiebeln Zaziki Beilage	
LAMMFILETS UND GYROS	24,80
Grill New Zealand Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
RUMPSTEAK UND GYROS	23,80
Grill Argentinisch Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
SOUVLAKI UND GYROS	17,80
Grill Schweinefilet Zwiebeln Zaziki Beilage	
KALBSLEBER UND GYROS	19,80
Grill Deutsche Herkunft Ziebeln Zaziki Beilage	
KALAMARIS UND GYROS	18,80
Griechische Kalamaris Frittiert Zwiebeln Zaziki Beilage	

Alle Hauptgerichte auf dieser Seite inkl. Salat u. Wahlbeilage (Tomatenreis, Pommes Frites oder Kartoffeln). Gemüsebeilage gegen Aufpreis (1,80€).

UNSERE MEER-KLASSIKER

LACHSFILET	24,80
Gebraten Norwegen Zitronen-Olivenöl Kartoffeln	
KALAMARIS	17,80
Mehlpanade Frittiert Mayo-Knobi-Dip Tomatenreis	
PASTA „GARNELEN“	19,80
Tagespasta 6 Garnelen Olivenöl Knoblauch Kräuter	
GARNELEN „WEISSWEIN“	22,80
Weißwein-Sahnesauce Knoblauch Butterreis	
GARNELEN „SAGANAKI“	22,80
Überbacken Feta Tomatensauce Gartenkräuter Butterreis	
GARNELEN „OLIVENÖL“	22,80
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant Kartoffeln	

Alle Hauptgerichte inkl. Salat;
Weitere Meeresgerichte auf der Empfehlung und auf Anfrage.

SALATE & VEGETARISCH

BAUERN Salat ✓	12,40
Feta Tomaten Gurken Paprika Peperoni Oliven Zwiebeln Olivenöl	
MINAS-Salat ✓	10,20
Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Joghurt-Dressing	
PUTEN-Salat	14,80
Putenbrustfilet Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Dressing	
REISPFANNE „GEMÜSE“ ✓	12,80
Nurreis Gemüse der Saison Weißwein Tomatensauce	
BROKKOLI „ÜBERBACKEN“ ✓	10,80
Brokkoli Gouda Sahnesauce	

FÜR UNSERE KIDS

BIS 12 JAHREN

GYROS „KIDS“	9,80
Drehspieß Pommes Ketchup	
HACKFRIKADELLCHEN „KIDS“	9,80
Grill Schwein u. Rind Pommes Ketchup	
PUTENSCHNITZEL „KIDS“	9,80
Grill Pommes Ketchup	
PASTA „KIDS“	7,80
Tagliatelle Tomatensauce Ketchup	

SIDES

POMMES FRITES✓	3,80
Frittiert Fry 'n Dip	
SAISON-GEMÜSE✓	4,80
Gebraten Olivenöl	
TOMATENREIS✓	3,50
Erbsen Paprika Tomatensauce	
KARTOFFELN✓	4,80
Ofen Oregano Olivenöl	
PITA-BROT✓	2,20
Grill Oregano Salz	
HAUSGEMACHTES BROT✓	1,80
Ofen 4 Scheiben	

DIPS & SAUCEN

METAXA-SAHNE SAUCE✓	4,80
Griechischer Metaxa Sahnesauce	
CHAMPIGNON-SAHNE SAUCE✓	4,20
Frische Champignons Sahnesauce	
STEAK-DIP✓	2,80
Ajvar Paprika Gewürze	
MAYO-KNOBLAUCH-DIP✓	2,80
Mayo Knoblauch Gewürze	

HAUSWEINE

KOURTAKI „AMPELIA“ WEIß“	6,60
Trocken Weiß Moschofilero 0,2 l	
KOURTAKI „AMPELIA“ ROT	6,60
Trocken Rot Agiorgitiko 0,2 l	
KOURTAKI „IMIGLYKOS“	6,60
Lieblich Weiß Rot Cuvée 0,2 l	
RETSINA „KECHRIBARI“ FLASCHE	12,80
Trocken Weißwein Savatiano Roditis 0,5 l	
KOURTAKI „MAVRODAFNE“	7,60
Likörwein Rot Cuvée 0,2 l	
SAMOS „VIN DOUX“	7,80
Likörwein Weiß Moscatos Samos 0,2 l	

SOFTDRINKS & WASSER

MAGNUS „STILL“	2,60 7,40
Mineralwasser Still 0,2 l 0,7 l	
MAGNUS „LAUT“	2,60 7,40
Mineralwasser Sprudel 0,2 l 0,7 l	
LÜTAUER SCHORLEN	3,80
Apfel Rhababer 0,33 l	
COCA-COLA	3,60
Zero Mezzo Fanta Sprite 0,3 l	
SÄFTE	3,40
Johannisbeer Orange Apfel 0,2 l	

BIERE

KÖNIG PILSENER	3,60 5,40
Pils Fassbier 0,3 l 0,5 l	
ALSTERWASSER	3,60 5,40
Pils Fass Sprite 0,3 l 0,5 l	
MYTHOS	3,60
Griechisch Flasche 0,33 l	
BENEDIKTINER	5,40
Weißbier Mit o. Ohne 0,5 l	
KÖSTRITZER	3,60
Schwarzbier 0,33 l	
BITBURGER 0,0%	3,60
Alkoholfrei 0,33 l	

MINAS WEINEMPFEHLUNG

<p>ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“</p> <p>Weißwein Trocken Malagouzia Florini 0,2 l 0,75 l</p> <p>Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund</p>	8,40 29,80
<p>ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“</p> <p>Weißwein Trocken Sauvignon Blanc Florini 0,2 l 0,75 l</p> <p>Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi</p>	10,20 36,80
<p>ALPHA ESTATE „AXIA“</p> <p>Rotwein Trocken Syrah Xinomavro Florini 0,2 l 0,75 l</p> <p>Im Bouquet harmonieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure</p>	7,80 27,80
<p>ALPHA ESTATE „SYRAH“</p> <p>Rotwein Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,2 l 0,75 l</p> <p>Kräftiges, komplexes Bouquet, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen. Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang</p>	9,80 33,80
<p>PALIVOU ESTATE „LA VIE EN ROSE“</p> <p>Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnes 0,2 l 0,75 l</p> <p>In der Nase besondere Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten, am Gaumen reichhaltig mit intensivem Nachgeschmack</p>	8,40 29,80
<p>PALIVOU ESTATE „NEMEA GOLD LABEL“</p> <p>Rotwein Trocken Agiorgitiko Peloponnes 0,2 l 0,75 l</p> <p>Viel Zartbitterschokolade im Bouquet mit Vanille untermalt. Der Wein wurde 15 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Kraftvolle, selektierte Trauben aus Alt Nemea Valley</p>	8,40 29,80
<p>SKOURAS WINERY „CUVÉE PRESTIGE“</p> <p>Weiß Rosé Rot Trocken Peloponnes 0,2 l 0,75 l</p> <p>Weiß: Geschmack von Blumen, Blüten und Avocado, Zitrusfrüchte und eine Spur Jasmin und Minze.</p> <p>Rosé: Aromen reifer Kirschen, Himbeeren, einer Prise süßer Gewürze und einer Note rosa Blütenblättern.</p> <p>Rot: Intensiven Duftnote von schwarzen Kirschen, Brombeeren, einem Ton Pflaumen, Veilchen und getrockneten Kräutern.</p>	6,80 23,80
<p>MARKUS PFAFFMANN</p> <p>Weiß Trocken Grau- oder Weißburgunder 0,2 l 0,75 l</p> <p>Grauburgunder: Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas, ebenso wie zarte florale Akzente.</p> <p>Weißburgunder: Noten von knackigem Apfel, Pfirsich und Grapefruit, sowie angenehmen floralen Akzenten.</p>	7,20 25,80

FLASCHENWEINE AUS GRIECHENLAND

„DER WEIN IST UNTER DEN GETRÄNKEN DAS NÜTZLICHSTE, UNTER DEN ARZNEIEN DAS SCHMACKHAFTESTE UND UNTER DEN NAHRUNGSMITTELN DAS ANGENEHMSTE.“

PLUTARCH, GRIECHISCHER SCHRIFTSTELLER

WEISSWEINE

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“	34,80
Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko Semillion 0,75 l Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten	
ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“	29,80
Trocken Malagouzia Florini/Amynteon 0,75 l Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotische Früchte	
ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Florini/Amynteon 0,75 l Geschmack: Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi	
KTIMA „BIBLIA CHORA“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko 0,75 l Bouquet von Ananas, Banane und Zitrone	
COSTA LAZARIDI „CHÂTEAU JULIA“	32,80
Trocken Chardonnay 0,75 l Noten von Ananas, Bananen und Zitronen	
NICO LAZARIDI „MAGIC MOUNTAIN“	49,80
Trocken Sauvignon Blanc 0,75 l Noten von mediterranen und exotischen Früchten	

ROSÉWEINE

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“	34,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot 0,75 l Noten von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere	
PALIVOU ESTATE „LA VIE EN ROSE“	29,80
Trocken Moschofilero Peloponnesse 0,75 l Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten	
PAVLIDIS „THEMA“	30,80
Trocken Tempranillo 0,75 l Süßer Abgang mit reichen roten Früchten	
COSTA LAZARIDI „MERLOT“	36,80
Trocken Merlot 0,75 l Bouquet aus Erdbeeren & Zitronen	

ROTWEINE

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“	37,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot Agiorgitiko 0,75 l Reichhaltiges Bouquet mit Aromen roter Früchte	
ALPHA ESTATE „AXIA“	29,80
Trocken Syrah Xinomavro Florini/Amynteon 0,75 l Im Bouquet harmonieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure	
METOCHI CHROMITSA „ABATON“	66,80
Trocken Agiorgitiko 0,75 l Noten von dunklen Beeren, Pfeffer im Duft und Vanillenoten.	
ALPHA ESTATE „SYRAH“	33,80
Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,75 l Kräftiges, komplexes Bouquet, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen. Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang	
PALIVOU ESTATE „NEMEA GOLD LABEL“	29,80
Trocken Agiorgitiko Peloponnesische 0,2l 0,75 l Viel Zartbitterschokolade im Bouquet mit Vanille untermalt. Der Wein wurde 15 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Kraftvolle, selektierte Trauben aus Alt Nemea Valley	
PAVLIDIS „THEMA“	32,80
Trocken Agiorgitiko Syrah 0,75 l Geschmack: Übergereifte Früchte und Zimt	
BIBLIA CHORA „OVILOS“	79,80
Trocken Cabernet Sauvignon 0,75 l Unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz	
NICO LAZARIDI „MAGIC MOUNTAIN“	69,80
Trocken Cabernet Sauvignon Cabernet Franc 0,75 l Nuancen von roten Beeren und griechischen Gewürzen	
METOCHI CHROMITSA „MOUNT ATHOS“	39,80
Trocken Cabernet Sauvignon Limnio 0,75 l Würzige Noten von roten Waldbeeren, Vanille und getrocknete Früchte gut eingebundene Eiche	
KIR YIANNI „DYO ELIES“	36,80
Trocken Syrah Merlot Xinomavro 0,75 l Aromen von Kirschen, Beeren und schwarzem Pfeffer kombiniert mit Noten von Vanille & Tabak, die von den Holzfässern stammen	

Bei Allergenen fragen Sie gerne nach unserer Allergene-Karte oder Ihre Bedienung.
Alle Preise in Euro verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet.
Für Verpackung berechnen wir 0,60€.