



AUF EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

VORSPEISE

Hausgemachte Tomatencremesuppe € 6,80

Mastelo (pasteurisierter Kuhmilch-Käse aus Chios) € 8,80
aus dem Ofen - auf Quittenmarmelade

Patagonia Calamaretti gegrillt - auf Olivenöl-Knoblauchsauce € 12,80

Warmer Vorspeiseteller ab 2 Personen € 11,80 (pro Person)
(Scampi im Speckmantel, Schafskäse „Saganaki“,
Oktopus gegrillt und Champignons im Speckmantel)

HAUPTSPEISE

Fleischgerichte

Geschmortes Kalbsfleisch mit Reismudeln (Kokkinisto) € 18,80
in hausgemachter Gartenkräuter-Tomatensauce, dazu Salat

Kalbsleber in Olivenölmarinade gegrillt € 21,80
mit Pfifferlinge, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

„Lamm à la Minas“ aus gegrillten Lammfilets & Lammkoteletts € 24,80
mit Pfifferlinge, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Fischgerichte

Zanderfilet in Prosecco-Zitronen-Sahnesauce gebraten € 17,80
mit Broccoli in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Norwegisches Lachsfilet gebraten - auf Olivenöl-Zitronensauce € 19,80
mit Broccoli in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

MINAS SOMMER-CUVÉES

Skouras Prestige (Agiorgitiko, Moschofilero); **rosé** € 6,20 € 21,80

Mega Spileo (Malagousia, Chardonnay, Assyrtiko); **weiß** € 7,20 € 25,80