



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).

Weitere kulinarische Highlights

Küchenchef-Empfehlung

Saisonal & regelmäßig wechselnde Vorspeisen und Hauptspeisen - von unserem Küchenchef ausgewählt.

Mezé by Minas

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

Feiern im Minas

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



Aperitif - geht immer

APEROL SPRITZ - HUGO - LILLET WILD BERRY je 8,8

CUBA LIBRE - CAIPIRINHA je 9,8 oder IPANEMA 8,8

PROSECCO 0,11 Gl. 5,8

OUZO PILAVAS oder OUZO PLOMARI - kleine 200ml Flasche zu je 13,8

Unsere griechischen Weinklassiker Empfehlung von Kimon & Minas

ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“

Weißwein - Trocken - Malagouzia - Florini
0,2l Gl. 8,4 - Fl. 29,8

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“

Weißwein - Trocken - Sauvignon Blanc - Assyrtiko - Drama
0,2l Gl. 10,8 - Fl. 36,8

ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“

Weißwein - Trocken - Sauvignon Blanc - Florini
0,2l Gl. 10,8 - Fl. 36,8

ALPHA ESTATE „AXIA“

Rotwein - Trocken - Syrah - Xinomavro - Florini
0,2l Gl. 7,8 - Fl. 27,8

MEGA SPILEO „CUVEE III“

Rotwein - Trocken - Cabernet - Mavrodafne - Agiorgitiko
0,2l Gl. 9,8 - Fl. 33,8

ALPHA ESTATE „SYRAH“

Rotwein - Trocken - Syrah - Florini
0,2l Gl. 9,8 - Fl. 33,8

PALIVOU ESTATE „NEMEA GOLD LABEL“

Rotwein - Trocken - Agiorgitiko - Peloponnese
0,2l Gl. 8,4 - Fl. 29,8

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“

Rotwein - Trocken - Cabernet - Merlot - Agiorgitiko - Drama
0,2l Gl. 12,8 - Fl. 38,8

SKOURAS WINERY „CUVÉE PRESTIGE“

Roséwein - Trocken - Peloponnes
0,2l Gl. 7,2 - Fl. 25,8



Dips & kalte Mezé

ZAZIKI 6,2

Griechischer Joghurt - Dill - Gurke - Knoblauch - Olivenöl

AUBERGINENCREME 6,8

Aubergine - Mayonnaise - Knoblauch - Olivenöl

FETACREME 6,8

Feta - Paprika - Olivenöl - Peperoni – Pikant

TARAMACREME 6,8

Fischrogen - Olivenöl - Brot - Orangensaft

OLIVEN UND PEPERONI 7,2

Aus Griechenland - Olivenöl - Oregano

Warme Mezé vom Land

FETA „ÜBERBACKEN“ 10,8

Tomaten - Peperoni - Zwiebeln - Paprika - Olivenöl - Oregano

ZUCCHINIFRIKADELLEN 9,8

Gebraten - Zucchini - Minze - Gartenkräuter - Zaziki-Dip

CHAMPIGNONS „BACON“ 9,2

Bacon-Mantel - Eierhülle - Frittiert - Mayo-Knoblauch-Dip

CRUNCHY FETA „FILO“ 10,8

Feta - Filo-Teigmantel-Kruste - Frittiert - Honig - Sesam

WEINBLÄTTER „DOLMADAKIA“ 9,8

Hausgemacht - Hackfleisch - Reis - Zitronen-Eiersauce

FETA „SAGANAKI“ 10,8

Mehlpanade - Gebraten - Zaziki-Dip - Zitrone

PEPERONI „GRILL“ 8,8

Griechische Peperoni - Grill - Balsamico

GRAVIERA-STICKS „GREEK KÄSE“ 10,8

Gebraten - Erdbeersauce - Griechischer Graviera-Käse

DICKE BOHNEN „TOMATENSAUCE“ 9,8

Bohnen - Tomatensauce - Gartenkräuter - Feta-Raspeln



Warme Mezé vom Meer

GARNELEN „OLIVENÖL“ 13,8

Pfanne - Olivenöl - Peperoni - Knoblauch - Oliven - Pikant

BABY-CALAMARETTI „GRILL“ 15,8

Grill - Patagonia - Ohne Kopf - Knoblauch - Olivenöl - Balsamico

SARDINEN „GREEK-STYLE“ 10,8

Frittiert - Griechisch - Knusprig - Zitrone - Mayo-Knobi-Dip

GARNELEN „OUZO“ 13,8

Pfanne - Ouzo - Sahnesauce

BABY-CALAMARETTI „FRITTITERT“ 15,8

Frittiert - Leicht paniert - Patagonia – Knobi-Mayo-Dip

Kleine Mezé-Platten – heute zum Teilen

DIP-TELLER 12,8

Zaziki - Auberginencreme - Taramacreme - Fetacreme

WARMER VORSPEISEN-MIX 16,8

Gegrillte Garnelen - Zucchinifrikadellen - Champignons - Zaziki

KALTER & WARMER VORPSEISEN-MIX 24,8

Mix aus kalten Vorspeisen inklusive den warmen Vorspeisen-Mix

INFO FÜR DAS NÄCHSTE MAL,
WENN IHR ZU ZWEIT ODER MEHR SEID:

Mezé by MINAS

griechisch-mediterrane Köstlichkeiten

Verschiedene griechische und mediterrane Leckereien,
gemeinsame Zeit, Essen teilen, Genussmomente,
Neues erleben, kulinarische Reise:

Die Definition unseres Mezé.

Genießt unsere hausgemachten und
frisch zubereiteten Vorspeisevariationen aus
Fisch, Fleisch und Vegetarischem in mehreren Gängen.

Ab 2 Personen auf Vorbestellung € 32,8 p. P.*



Griechische Klassiker vom Land

SOUVLAKI „VOM SPIEß“ 17,8

Grill - Schweinefilet - Olivenöl - Oregano

BIFTEKI „FETA“ 18,8

Grill - Hackfleisch - Schwein und Rind - Fetafüllung

KALBSLEBER „GRILL“ 21,8

Grill - Deutsche Herkunft - Kräuterbutter

GYROS „KLASSIK“ 16,8

Drehspieß - Vom Schwein - Zwiebeln

GYROS „ÜBERBACKEN“ 20,8

Goudakäse - Metaxa-Sahnesauce - Paprika

HÄHNCHENBRUSTFILET „GRILL“ 19,8

Grill - Olivenöl - Zitrone - Oregano

Alle „Griechischen Klassiker“ werden inkl. Salat, Zaziki und einer Wahlbeilage (Tomatenreis, Pommes oder Kartoffeln) serviert.

Griechische Klassiker vom Meer

LACHSFILET 26,8

Gebraten - Norwegen - Zitronen-Olivenölsauce - Gemüse - Kartoffeln

BABY-CALAMARETTI 22,8

Mehlpanade - Frittiert - Mayo-Knobi-Dip - Tomatenreis

PASTA „GARNELEN“ 23,8

Tagespasta - 6 Garnelen - Gartenkräuter-Tomatensauce

GARNELEN „WEISSWEIN“ 25,8

Weißwein-Sahnesauce - Knoblauch - Butterreis

GARNELEN „SAGANAKI“ 25,8

Überbacken - Feta - Gartenkräuter-Tomatensauce - Butterreis

GARNELEN „OLIVENÖL“ 25,8

Olivenöl - Peperoni - Knoblauch - Oliven - Pikant - Kartoffeln

Alle Fisch-Klassiker inklusive Salat.

Weitere Meeresgerichte auf der Empfehlung und auf Anfrage.



Grill-Gerichte mit Lamm, Rind oder Kalb

LAMMFILETS 28,8

New Zealand - Ca. 200 Gr. - Kräuterbutter

RUMPSTEAK „GRAIN-FED“ 28,8

Argentinisch - Ca. 250 Gr. - Kräuterbutter

RINDERFILET-MEDAILLONS 32,8

Argentinisch - Ca. 200 Gr. - Kräuterbutter

LAMMKOTELETTS 29,8

New Zealand Lamb - Vom Karree

LAMM-KARREE Tagespreis

Ofen - New Zealand Lamb - Rotweinsauce

KALBSLEBER „APFEL-ZWIEBEL“ 25,8

Deutsche Herkunft - Zwiebeln - Apfelstücke

Alle „Lamm-, Rind- und Kalbsgerichte“ werden inkl. Salat, Zaziki und 2 Beilagen serviert: **Gemüse-Ratatouille und Kartoffeln**

Meat-Mix by Minas

BIFTEKI UND GYROS 19,8

Grill - Schwein & Rind - Fetafüllung - Zwiebeln

LAMMFILETS UND GYROS 26,8

Grill - New Zealand - Zwiebeln - Kräuterbutter

RINDERFILET UND GYROS 27,8

Grill - Argentinisch - Zwiebeln - Kräuterbutter

LAMMFILET, RINDERFILET UND GYROS 30,8

Grill - New Zealand/Arg. - Zwiebeln - Kräuterbutter

LAMMFILETS UND KALBSLEBER 27,8

Grill - New Zealand/Deutsch - Kräuterbutter

RUMPSTEAK UND GYROS 25,8

Grill - Argentinisch - Zwiebeln - Kräuterbutter

SOUVLAKI UND GYROS 18,8

Grill - Schweinefilet - Zwiebeln

KALBSLEBER UND GYROS 21,8

Grill - Deutsche Herkunft - Zwiebeln

BABY-CALAMARETTI UND GYROS 20,8

Patagonia Baby-Calamaretti frittiert - Zwiebeln

Alle „Meat-Mix“ werden inkl. Salat, Zaziki und Wahlbeilage (Tomatenreis, Pommes Frites oder Kartoffeln) serviert.



Minas-Platten ab 2 Personen - perfekt zum Teilen -

MINAS-PLATTE 1 24,8 pro Person

Gyros - 2x Hackfrikadellen - 2x Souvlaki-Spieße

MINAS-PLATTE 2 29,8 pro Person

2x Lammfilets - 2x Rumpsteak - 2x Hähnchenbrustfilet

FISCH-PLATTE 1 32,8 pro Person

2x Lachsfilet - Baby-Calamaretti frittiert - Seawater-Garnelen

Beide **Fleischplatten** inkl. 2x Beilagensalate, Tomatenreis,
Pommes (Fry 'n Dip), Zaziki- und Paprika-Steak-Dip.

Die **Fischplatte** inkl. 2x Beilagensalate, Ratatouille-Gemüse,
Pommes (Fry 'n Dip), Zaziki- und Mayo-Knoblauch-Dip.

Rundet doch eure Platte mit einer Vorspeise ab:

CHAMPIGNONS „BACON“ 9,2

Baconmantel - Eierhülle - Mayo-Knobi-Dip

OLIVEN UND PEPERONI 7,2

Griechenland - Olivenöl - Oregano

FETA „FILO“ 10,8

Feta - Filo-Teigmantel-Kruste - Honig - Sesam

Salate & Vegetarische Gerichte

BAUERN SALAT 13,8

Feta - Tomaten - Gurken - Paprika - Peperoni - Oliven - Zwiebeln - Olivenöl

MINAS-SALAT 11,8

Eisberg - Tomaten - Gurken - Paprika - Oliven - Möhren - Dressing

HÄHNCHENBRUST-SALAT 16,8

Minas-Salat mit Dressing - Hähnchenbrustfilet vom Grill

GYROS-SALAT 16,8

Minas-Salat mit Dressing - Gyros vom Drehspieß

GARNELEN-SALAT 19,8

Minas-Salat mit Olivenöl - Garnelen vom Grill

REISPFANNE „GEMÜSE“ 16,8

Naturreis - Gemüse der Saison - Weißwein - Tomatensauce - Salat

BROKKOLI „ÜBERBACKEN“ 12,8

Brokkoli - Gouda - Sahnesauce



Sides, Dips & Saucen zum „Dazubestellen“

POMMES FRITES ✓ 4,5
Frittiert - Fry 'n Dip

RATATOUILLE-GEMÜSE ODER KARTOFFELN ✓ 5,8
Gebraten oder Ofen - Kräuter

BROKKOLI „SAHNESAUCE“ ✓ 5,8
Gebraten - Sahnesauce

TOMATENREIS ✓ 4,2
Erbse - Paprika - Tomatensauce

METAXA-SAHNESAUCE ✓ 4,8
Griechischer Metaxa - Sahnesauce

PITA-BROT ✓ 2,5
Grill - Oregano - Salz

MAYO-KNOBI-DIP ODER STEAK-DIP ✓ 2,8
Mayo-Knoblauch-Dip oder Ayvar-Steak-Dip

Für unsere Kids

Bis 12 Jahren

GYROS „KIDS“ 9,8
Drehspieß - Pommes - Ketchup

HACKFRIKADELLCHEN „KIDS“ 9,8
Grill - Schwein u. Rind - Pommes - Ketchup

HÄHNCHENSCHNITZEL „KIDS“ 9,8
Grill - Pommes - Ketchup

PASTA „KIDS“ 7,8
Tagespasta - Tomatensauce



Unsere Hausweine

KOURTAKI "WEIß" 0,2l Gl. 6,8
Trocken - Weiß - Moschofilero

KOURTAKI „ROT“ 0,2l Gl. 6,8
Trocken - Rot - Agiorgitiko

KOURTAKI „IMIGLYKOS“ 0,2l Gl. 6,8
Lieblich - Weiß oder Rot - Cuvée

RETSINA „KECHRIBARI“ 0,5l Fl. 12,8
Trocken - Weiß - Sabatiano - Roditis

KOURTAKI „MAVRODAFNE“ 0,2l Gl. 7,8
Likörwein - Rot - Cuvée

SAMOS „VIN DOUX“ 0,2l Gl. 7,8
Likörwein - Weiß - Moscato - Samos

Softdrinks & Wasser

MAGNUS „STILL“ 0,2l Gl. 2,8 - 0,7l Fl. 7,8
Mineralwasser - Still

MAGNUS „LAUT“ 0,2l Gl. 2,8 - 0,7l Fl. 7,8
Mineralwasser - Laut

SCHORLEN 0,3l Gl. 3,9
Apfel - Rhabarber - Johannisbeere

COCA-COLA 0,3l Gl. 3,9
Zero - Mezzo - Fanta - Sprite

„SÄFTE“ 0,2l Gl. 3,9
Johannisbeere - Orange - Apfel

Biere vom Fass & aus der Flasche

KÖNIG PILSENER VOM FASS - 0,3l Gl. 3,9 - 0,5l Gl. 5,9

ALSTERWASSER MIT SPRITE - 0,3l Gl. 3,9 - 0,5l Gl. 5,9

MYTHOS 0,33l Fl. 3,9
Griechisch - Flasche

BENEDIKTINER Weizenbier - 0,5l Gl. 5,9
Mit oder ohne Alkohol

KÖSTRITZER SCHWARZBIER - 0,33l Fl. 3,9

BITBURGER 0,0% Alkoholfrei - 0,33l Fl. 3,9



Kaffee & Tee

ESPRESSO klassisch 2,8 - groß 4,2

CAPPUCCINO klassisch 3,8 - groß 5,2

CAFFÈ „LATTE“ 5,2

CAFFÈ „CREME“ 3,5

LATTE MACCHIATO 5,8

GRIECHISCHER KAFFEE klassisch 3,2 - groß 4,8

TEE Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminze 3,8

Hausgemachte Desserts

GREEK KANTAIFI 8,8

Engelshaar - Honig - Wallnüsse - Eiskugel

ZITRONEN-JOGHURTMOUSSEE 8,8

Zitrone - Joghurt

SCHOKO-SOUFLÉ 12,8

Schoko-Kuchen - Ca. 15 Minuten - Vanilleeis

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,8

Kakao - Vollmilch - Schokoladensirup

GREEK JOGHURT 9,8

Griechischer Joghurt - Honig - Wallnüsse

GEMISCHTES EIS 7,2

Vanille - Schokolade - Erdbeere

GREEK BAKLAVA 8,8

Blätterteig - Wallnüsse - Eiskugel

ERDBEER-PANACOTTA 8,8

Vanillepudding - Erdbeersauce

CRÈME BRÛLÉE 8,8

Vanille - Sahne - Karamellisierter Zucker



Ouzo, Tsipouro und Metaxa

Spirits aus Griechenland

OUZO „PILAVAS“ 2cl 2,8
Patras - 38% vol.

OUZO PILAVAS „EIS“ 4cl 5,4
Patras - Auf Eis - 38% vol.

OUZO „JIVAERI BLUE“ EIS 4cl 7,2
Tirnavos - Katsaros - Auf Eis - Triple Distilled - 40% vol.

OUZO „PILAVAS“ 200ml Fl. 13,8
Patras - 38% vol.

OUZO „PLOMARI“ 200ml Fl. 13,8
Lesvos - 40% vol.

TSIPOURO „TIRNAVOU“ EIS 4cl 2,8
Tirnavos - Katsaros Distillery - Auf Eis - 40% vol.

TSIPOURO „ANGEL TEARS“ 4cl 4,8
Tirnavos - Katsaros Distillery - Triple Distilled - 40% vol.

TSIPOURO „AGED“ 4cl 7,8
Tirnavos - Katsaros Distillery - Moscato - 40% vol.

METAXA „7 Sterne“ 4cl 5,8
Kifissia - **7 Jahre** - Metaxa Distillery - 40% vol.

METAXA „GRANDE FINE“ 4cl 7,8
Kifissia - **15 Jahre** - Metaxa Distillery - 40% vol.

METAXA „PRIVATE RESERVE“ 4cl 9,8
Kifissia - **20 Jahre** - Metaxa Distillery - 40% vol.

METAXA „ANGELS TREASURE“ 4cl 14,8
Kifissia - **50 Jahre** - Metaxa Distillery - 41% vol.



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“ 0,75l Fl. 36,8

Trocken - Sauvignon Blanc - Assyrtiko - Semillion
Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten

ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“ 0,75l Fl. 29,8

Trocken - Malagouzia - Florini/Amynteon
Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotische Früchte

ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“ 0,75l Fl. 38,8

Trocken - Sauvignon Blanc - Florini/Amynteon
Geschmack: Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi

COSTA LAZARIDI „CHÂTEAU JULIA“ 0,75l Fl. 32,8

Trocken - Chardonnay - Drama
Noten von Ananas, Bananen und Zitronen

NICO LAZARIDI „MAGIC MOUNTAIN“ 0,75l Fl. 49,8

Trocken - Sauvignon Blanc - Drama
Noten von mediterranen und exotischen Früchten

Roséweine

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“ 0,75l Fl. 36,8

Trocken - Cabernet Sauvignon - Merlot
Noten von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere

COSTA LAZARIDI „MERLOT“ 0,75l Fl. 36,8

Trocken - Merlot
Bouquet aus Erdbeeren & Zitronen



Rotweine

COSTA LAZARIDI „AMETHYSTOS“ 0,75l Fl. 38,8
Trocken - Cabernet Sauvignon - Merlot - Agiorgitiko
Reichhaltiges Bouquet mit Aromen roter Früchte

ALPHA ESTATE „AXIA“ 0,75l Fl. 29,8
Trocken - Syrah - Xinomavro - Florini

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“ 0,75l Fl. 66,8
Trocken - Agiorgitiko

Noten von dunklen Beeren, Pfeffer im Duft und Vanillenoten.

ALPHA ESTATE „SYRAH“ 0,75l Fl. 33,8
Trocken - Syrah - Florini

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“ 0,75l Fl. 29,8
Trocken - Agiorgitiko - Peloponnese

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

BIBLIA CHORA „OVILOS“ 0,75l Fl. 79,8
Trocken - Cabernet Sauvignon

Unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz

NICO LAZARIDI „MAGIC MOUNTAIN“ 0,75l Fl. 69,8
Trocken - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Nuancen von roten Beeren und griechischen Gewürzen

METOCHI CHROMITSA „MOUNT ATHOS“ 0,75l Fl. 39,8
Trocken - Cabernet Sauvignon - Limnio
Würzige Noten von roten Waldbeeren, Vanille und getrocknete Früchte gut eingebundene Eiche

KIR YIANNI „DYO ELIES“ 0,75l Fl. 36,8
Trocken - Syrah - Merlot - Xinomavro

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€.