



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	5,80
APEROL SPRITZ Aperol Perlwein Soda	8,80
HUGO Perlwein Holundersirup Soda	8,80
LILLET BERRY Lillet Russian Wild Berry	8,80
CUBA LIBRE Weißer Rum Limettensaft Cola Eis	9,80
CAIPIRINHA Pitú Limetten Rohrzucker Crushed Eis	9,80
IPANEMA Maracujasaft Ginger Ale Limetten Rohrzucker Eis	8,80

Weinempfehlung

ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“ Weißwein Trocken Malagouzia Florini 0,2 l 0,75 l	8,40 29,80
ALPHA ESTATE „AXIA“ Rotwein Trocken Syrah Xinomavro Florini 0,2 l 0,75 l	7,80 27,80
ALPHA ESTATE „SYRAH“ Rotwein Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,2 l 0,75 l	9,80 33,80
PALIVOU ESTATE „LA VIE EN ROSE“ Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnese 0,2 l 0,75 l	8,40 29,80
PALIVOU ESTATE „NEMEA GOLD LABEL“ Rotwein Trocken Agiorgitiko Peloponnese 0,2 l 0,75 l	8,40 29,80
SKOURAS WINERY „CUVÉE PRESTIGE“ Rosé Trocken Peloponnes 0,2 l 0,75 l	6,80 23,80
BOUTARI WINERY „MOSCHOFILERO“ „WEIN DES JAHRES 2024 IN GREECE“ Weißwein Trocken Moschofilero Peloponnes 0,75 l	21,80
ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“ Weißwein Trocken Sauvignon Blanc Florini 0,2 l 0,75 l	10,20 36,80



DIPS & NASCHEREIEN

ZAZIKI ✓	5,80
Griechischer Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	
AUBERGINENCREME ✓	6,50
Aubergine Mayonnaise Knoblauch Olivenöl	
FETACREME ✓	6,50
Feta Paprika Olivenöl Peperoni Pikant	
TARAMACREME	6,50
Fischrogen Olivenöl Brot Orangensaft	
OLIVEN UND PEPERONI ✓	6,80
Griechenland Olivenöl Oregano	
DIP-TELLER	11,80
Zaziki Auberginencreme Taramacreme Fetacreme	

WARMER MEZÉ VOM LAND & MEER

WARMER VORSPEISEN-MIX	15,80
Gegrillte Garnelen Zucchini-Frikadellen Champignons Zaziki	
KALTER & WARMER VORSPEISEN-MIX	24,80
Mix aus kalten Vorspeisen inklusive den warmen Vorspeisen-Mix	
FETA „ÜBERBACKEN“ ✓	9,50
Tomaten Peperoni Zwiebeln Paprika Olivenöl Oregano	
ZUCCHINIFRIKADELLEN ✓	8,80
Gebraten Zucchini Minze Gartenkräuter Zaziki-Dip	
GARNELEN „OLIVENÖL“	12,80
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant	
CHAMPIGNONS „BACON“	9,80
Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knoblauch-Dip	
CRUNCHY FETA „FILO“ ✓	9,80
Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	
BABY-CALAMRETTI „PATAGONIA“	14,80
Grill Atlantik Knoblauch-Olivenöl Balsamico	
WEINBLÄTTER „DOLMADAKIA“	8,80
Hausgemacht Hackfleisch Reis Zitronen-Eiersauce	
SARDINEN „GREEK-STYLE“	8,80
Frittiert Griechisch Knusprig Zitrone Mayo-Knobli-Dip	
FETA „SAGANAKI“ ✓	9,50
Mehlpanade Gebraten Zaziki-Dip Zitrone	
PEPERONI „GRILL“	8,80
Griechische Peperoni Grill Balsamico	
DICKE BOHNEN „TOMATENSauce“ ✓	9,80
Bohnen Tomatensauce Gartenkräuter Feta-Raspeln	

GRIECHISCHE KLASSIKER

SOUVLAKI	17,80
Grill Schweinefilet Olivenöl Oregano Zaziki Beilage	
BIFTEKI „FETA“	17,80
Grill Hackfleisch Schwein und Rind Fetafüllung Zaziki Beilage	
KALBSLEBER „GRILL“	20,80
Grill Deutsche Herkunft Kräuterbutter Beilage	
GYROS „KLASSIK“	16,80
Drehspieß Vom Schwein Zwiebeln Zaziki Beilage	
GYROS „ÜBERBACKEN“	19,80
Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	
HÄHNCHEN-OBERSCHENKEL „GRILL“	18,80
Grill Ohne Knochen Ca. 220 Gr. Beilage	

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

VOM LAMM, RIND & KALB

LAMMFILETS	26,80
Grill New Zealand Ca. 200 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilagen	
RUMPSTEAK	25,80
Grill Argentinisch Ca. 250 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilagen	
RINDERFILET-MEDAILLONS	29,80
Grill Argentinisch Ca. 200 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilagen	
LAMMKOTELETTS	28,80
Grill New Zealand Lamb Vom Karree Zaziki Beilagen	
LAMM-KARREE	TP
Grill Ofen New Zealand Lamb Vom Karree Beilagen	
KALBSLEBER	23,80
Grill Deutsche Herkunft Zwiebeln Apfelstücke Zaziki Beilagen	

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

MEAT-MIX BY MINAS

BIFTEKI UND GYROS	18,80
Grill Schwein/Rind-Hack Fetafüllung Zwiebeln Zaziki Beilage	
LAMMFILETS UND GYROS	25,80
Grill New Zealand Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
RINDERFILET UND GYROS	26,80
Grill Argentinisch Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
LAMMFILET, RINDERFILET UND GYROS	28,80
Grill New Zealand/Arg. Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
LAMMFILETS UND KALBSLEBER	26,80
Grill New Zealand/Deutsch Kräuterbutter Zaziki Beilage	
RUMPSTEAK UND GYROS	24,80
Grill Argentinisch Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	
SOUVLAKI UND GYROS	18,80
Grill Schweinefilet Zwiebeln Zaziki Beilage	
KALBSLEBER UND GYROS	20,80
Grill Deutsche Herkunft Ziebeln Zaziki Beilage	
KALAMARIS UND GYROS	19,80
Griechische Kalamaris Frittiert Zwiebeln Zaziki Beilage	

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

MINAS-PLATTEN AB 2 PERSONEN

MINAS-PLATTE 1	22,80 p.P.
Gyros 2x Hackfrikadellen 2x Souvlaki-Spieße	
MINAS-PLATTE 2	28,80 p.P.
2x Lammfilets 2x Rumpsteak 2x Hähnchen-Oberkeule	

Alle Platten inkl. 2x Beilagensalate, Tomatenreis,
Pommes (Fry `n Dip), Zaziki- und Paprika-Steak-Dip.

DARF ES EINE VORSPEISE ZUM TEILEN DAZU SEIN?

CHAMPIGNONS „BACON“	9,80
Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knobi-Dip	
OLIVEN UND PEPPERONI 🌿	6,80
Griechenland Olivenöl Oregano	
FETA „FILO“ 🌿	9,80
Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	



UNSERE MEER-KLASSIKER

LACHSFILET	26,80
Gebraten Norwegen Zitronen-Olivenöl Gemüse Kartoffeln	
KALAMARIS	18,80
Mehlpanade Frittiert Mayo-Knobi-Dip Tomatenreis	
PASTA „GARNELEN“	19,80
Tagespasta 6 Garnelen Gartenkräuter-Tomatensauce	
GARNELEN AUS GRIECHENLAND „WEISSWEIN“	24,80
Weißwein-Sahnesauce Knoblauch Butterreis	
GARNELEN AUS GRIECHENLAND „SAGANAKI“	24,80
Überbacken Feta Gartenkräuter-Tomatensauce Butterreis	
GARNELEN AUS GRIECHENLAND „OLIVENÖL“	24,80
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant Kartoffeln	

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

SALATE & VEGETARISCH

BAUERNSALAT ✓	12,80
Feta Tomaten Gurken Paprika Peperoni Oliven Zwiebeln Olivenöl	
MINAS-SALAT ✓	10,80
Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Dressing	
HÄHNCHEN-SALAT	15,80
Minas-Salat mit Dressing Hähnchen-Oberschenkel „Pollo Fino“	
REISPFANNE „GEMÜSE“ ✓	15,80
Naturreis Gemüse der Saison Weißwein Tomatensauce Salat	
BROKKOLI „ÜBERBACKEN“ ✓	11,80
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
Tagespasta Tomatensauce Ketchup	

SIDES, DIPS & SAUCEN

POMMES FRITES ✓	3,80
Frittiert Fry 'n Dip	
RATATOUILLE-GEMÜSE ODER KARTOFFELN ✓	4,80
Gebraten oder Ofen Kräuter	
BROKKOLI „SAHNESAUCE“ ✓	4,80
Gebraten Sahneseauce	
TOMATENREIS ✓	3,80
Erbsen Paprika Tomatensauce	
METAXA-SAHNESAUCE ✓	4,80
Griechischer Metaxa Sahneseauce	
PITA-BROT ODER HAUSGEMACHTES BROT ✓	1,80
Grill Oregano Salz	
MAYO-KNOBI- ODER STEAK-DIP ✓	2,80
May-Knoblauch-Dip oder Ayvar-Sterak-Dip	

MEZÉ BY MINAS

GRIECHISCH-MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

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

Die Definition unseres Meze.

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

Ab 2 Personen

€ 29,80 p. P.*

HAUSWEINE

KOURTAKI „WEIß“	6,20
Trocken Weiß Moschofilero 0,2 l	
KOURTAKI „ROT“	6,20
Trocken Rot Agiorgitiko 0,2 l	
KOURTAKI „IMIGLYKOS“	6,20
Lieblich Weiß Rot Cuvée 0,2 l	
RETSINA „KECHRIBARI“ FLASCHE	12,80
Trocken Weiß Savatiano Roditis 0,5 l	
KOURTAKI „MAVRODAFNE“	7,80
Likörwein Rot Cuvée 0,2 l	
SAMOS „VIN DOUX“	7,80
Likörwein Weiß Moscatos Samos 0,2 l	

SOFTDRINKS & WASSER

MAGNUS „STILL“	2,80 7,50
Mineralwasser Still 0,2 l 0,7 l	
MAGNUS „LAUT“	2,80 7,50
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	3,80 5,60
Pils Fassbier 0,3 l 0,5 l	
ALSTERWASSER	3,80 5,60
Pils Fass Sprite 0,3 l 0,5 l	
MYTHOS	3,80
Griechisch Flasche 0,33 l	
BENEDIKTINER	5,60
Weißbier Mit o. Ohne 0,5 l	
KÖSTRITZER	3,80
Schwarzbier 0,33 l	
BITBURGER 0,0%	3,80
Alkoholfrei 0,33 l	

MINAS WEINEMPFEHLUNG

ALPHA ESTATE „MALAGOUZIA“ Weißwein Trocken Malagouzia Florini 0,2 l 0,75 l Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund	8,40 29,80
ALPHA ESTATE „SAUVIGNON BLANC“ Weißwein Trocken Sauvignon Blanc Florini 0,2 l 0,75 l Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi	10,20 36,80
ALPHA ESTATE „AXIA“ Rotwein Trocken Syrah Xinomavro Florini 0,2 l 0,75 l Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure	7,80 27,80
ALPHA ESTATE „SYRAH“ Rotwein Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,2 l 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	9,80 33,80
PALIVOU ESTATE „LA VIE EN ROSE“ Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnes 0,2 l 0,75 l In der Nase besondere Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten, am Gaumen reichhaltig mit intensivem Nachgeschmack	8,40 29,80
PALIVOU ESTATE „NEMEA GOLD LABEL“ Rotwein Trocken Agiorgitiko Peloponnes 0,2 l 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	8,40 29,80
SKOURAS WINERY „CUVÉE PRESTIGE“ Rosé Trocken Peloponnes 0,2 l 0,75 l Aromen reifer Kirschen, Himbeeren, einer Prise süßer Gewürze und einer Note rosa Blütenblättern.	6,80 23,80
MARKUS PFAFFMANN Weiß Trocken Grau- oder Weißburgunder 0,2 l 0,75 l Grauburgunder: Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas, ebenso wie zarte florale Akzente. Weißburgunder: Noten von knackigem Apfel, Pfirsich und Grapefruit, sowie angenehmen floralen Akzenten.	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 Peloponnese 0,75 l Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten	
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 harmonisieren 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 Peloponnese 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	