

Vorspeisen

Spezialitäten und Vegetarisches

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 1. | Peperonis (Piperies) *2, 3, 11 | 3,50 |
| 2. | Oliven (Elies) | 3,90 |
| 3. | Feta-Käsecreme (Chtipiti)
Pikante griechische Käsecreme, zubereitet mit frischen Kräutern und Olivenöl | 4,50 |
| 4. | Fisch-Rogen-Creme (Taramas)
Roter Kaviar (eine griechische Spezialität) mit Zitrone und Olivenöl | 4,30 |
| 5. | Auberginen-Creme (Melizanosalata)
mit Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und Walnüssen | 4,60 |
| 6. | Tzaziki
Griechische Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch | 3,60 |
| 7. | Schafskäse-Feta
garniert mit Oliven, Olivenöl und Peperoni | 4,70 |
| 8. | Zucchini (Kolokithakia)
mit Tzaziki oder würziger Tomatensauce | 4,90 |
| 9. | Aubergine
mit Tzaziki oder würziger Tomatensauce | 4,90 |
| 10. | Florinis *2, 3
Tomatenpaprika mit Schafskäse und Knoblauch | 6,90 |
| 11. | Peperonis (Piperies)
gebraten, mit Tzaziki oder würziger Tomatensauce | 4,90 |
| 12. | Gefüllte Weinblätter *2, 3
mit Reis, dazu Tzaziki | 4,90 |
| 13. | Gefüllte Paprika
mit Reis, dazu Tzaziki | 5,30 |
| 14. | Grüne Bohnen
in pikanter Tomatensauce | 4,90 |
| 15. | Fetakäse ca. 250g
in Bierteigpanade | 6,90 |
| 16. | Fetakäse ca. 250g
in Bierteigpanade mit zwei Spiegeleiern | 7,90 |
| 17. | Halloumi-Grillkäse ca. 250g
Zypriotische Spezialität vom Grill | 6,90 |
| 18. | Saganaki-Feta ca. 250g
Feta aus dem Backofen, pikante Tomatensauce und mit Käse überbacken | 8,90 |
| 19. | Moussaka
Auberginen-Auflauf nach Art des Hauses mit Bechamelsauce, überbacken | 8,90 |
| 20. | Broccoli-Gratin
Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl, Sahnesauce, mit Käse überbacken | 6,90 |

Die Vorspeisen werden mit Brot serviert.

Meeresfrüchte

- | | |
|--|-------|
| 101. Garnelen (Garides) | 15,90 |
| Pikante Garnelen in Knoblauch-Buttersauce mit Fetakäse garniert | |
| 102. Garnelen (Saganaki) | 12,90 |
| Garnelen in delikater Tomaten-Knoblauchsauce mit Fetakäse garniert | |
| 103. Oktopus (Ohtapodi) | 13,90 |
| Oktopus vom Grill mit Olivenöl-Balsamiko-Sauce | |
| 104. Calamaris (Kalamari) mit drei Riesengarnelen | 14,90 |
| Frittierter Tintenfisch, Riesengarnelen in Knoblauch-Butter-Sauce, Tzaziki | |
| Die Meeresfrüchte werden mit Brot serviert. | |

Fischgerichte

Fisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Sie schützen das Herz, die Herzgefäße und senken das Infarktisiko. Sie wirken ebenso auch antiarrhythmogen und haben einen positiven Einfluss auf entzündliche Erkrankungen.

- | | | |
|---|----------------|-------|
| 105. Sprotten (Gavros) | ca. 300g | 8,90 |
| frittiert nach Art des Hauses | | |
| 106. Sardellen (Sardeles) | ca. 300g | 8,90 |
| frittiert nach Art des Hauses | | |
| 107. Makrele (Skumpri) | ca. 300 - 400g | 12,90 |
| mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl | | |
| Makrele purer Geschmack, sie bietet eine Menge der langkettigen Omega-3-Fettsäuren. | | |
| 108. Dorade (Tsipura) | ca. 400 - 500g | 14,90 |
| mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl | | |
| 109. Wolfsbarsch (Lavraki) | ca. 400 - 500g | 15,90 |
| mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl | | |
| Der Wolfsbarsch hat einen feinen, aromatischen Geschmack. Unter Kennern wird er als Delikatesse verehrt, das Fleisch ist mager und arm an Gräten. | | |
| 110. Lachsfilet (Solomos) | ca. 300g | 14,90 |
| auf Spinatbett mit Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl | | |
| Diese Fischgerichte werden mit Butterreis und Salat serviert. | | |
| 111. Garnelen mit Bandnudeln | | 12,90 |
| mit einer Spinat-Käse-Sahnesauce | | |
| 112. Lachs mit Bandnudeln | | 12,90 |
| mit einer Spinat-Käse-Sahnesauce | | |
| 113. Garnelen mit Bandnudeln | | 12,90 |
| in einer Weißwein-Sahnesauce | | |
| 114. Lachs mit Bandnudeln | | 12,90 |
| in einer Weißwein-Sahnesauce | | |

Grillgerichte

201. Hähnchenfilet	ca. 300 g	12,90
202. Schweinefilet		12,90
203. Lamm-Medaillons	ca. 300 g	24,90
204. Rinderfilet	ca. 300 g	26,90
205. Hähnchenfilet und Schweinefilet	ca. 300 g	12,90
206. Rinderfilet und Schweinefilet	ca. 300 g	15,90
207. Rinderfilet, Hähnchenfilet und Schweinefilet	ca. 400 g	19,90
208. Rinderfilet und Lamm-Medaillons	ca. 300 g	19,90
209. Lammkarree vom Grill mit frischen Kräutern mariniert	ca. 300 - 400 g	23,90
Die Grillgerichte werden mit Kräuterbutter, frischem Salat und Kartoffelecken serviert. Wahlweise können Sie diese gegen Aufpreis mit unseren leckeren Saucen kombinieren.		
210. Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat	ca. 300 g	13,90

Traditionelle Gerichte

211. Suzukakia *4 Hackfleischröllchen, Bukovo, Zwiebeln, Tzaziki, Pommes-Frites und Salat	ca. 300 g	11,90
212. Suzukakia *4,8 Hackfleischröllchen in Metaxasauce, Pommes-Frites und Salat	ca. 300 g	12,90
213. Suzukakia *4,8 Hackfleischröllchen in pikanter Tomatensauce und Butterreis	ca. 300 g	12,90
214. Souvlaki Schweinefleisch-Spieße mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und frischem Salat	ca. 300 g	13,90
215. Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und frischem Salat	ca. 300 g	14,90
216. Moussaka Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch nach Art des Hauses und Bechamelsauce überbacken, dazu reichen wir eine Schale Joghurt	ca. 300 g	9,90

Pfannengerichte

217. Tigania Verschiedene Fleischsorten, frische Champignons mit Metaxa-Sahnesauce, Pommes-Frites und Salat	ca. 300 g	13,90
218. Tigania Verschiedene Fleischsorten, frische Champignons in pikanter Tomatensauce, Pommes-Frites und Salat	ca. 300 g	13,90



Minotavros Bifteki Kretische Spezialität

Offenes Hacksteak vom Grill aus zartem Rind- und saftigem Schweinefleisch

- | | | | |
|------|--|-----------|--------------|
| 219. | Bifteki *4, 8
mit frischer Tomatensauce und Feta-Käse, kurz überbacken | ca. 350 g | 13,90 |
| 220. | Bifteki *4, 8
mit Metaxasauce und Käse, kurz überbacken | ca. 350 g | 14,90 |
| 221. | Bifteki *4, 8
mit Metaxasauce, kurz überbacken | ca. 350 g | 13,90 |
| 222. | Bifteki *4, 8
gefüllt mit Feta-Käse, kurz überbacken | ca. 300 g | 13,90 |

Die Minotavros Bifteki werden mit Pommes-Frites und frischem Salat serviert.

Grillteller

- | | | | |
|------|---|-----------|--------------|
| 223. | Zwei Lammkoteletts,
Leber und ein Souvlaki
mit Tzaziki, Pommes-Frites und Salat | ca. 300 g | 13,50 |
| 224. | Drei Suzukakia (Hackfleischröllchen),
ein Souvlaki und Hähnchenfilet
mit Tzaziki, Pommes-Frites und Salat | ca. 300 g | 12,90 |
| 225. | Drei Suzukakia (Hackfleischröllchen),
Leber und Hähnchenfilet
mit Tzaziki, Pommes-Frites und Salat | ca. 300 g | 12,90 |
| 226. | Zwei Lammkoteletts,
Hähnchenfilet und ein Souvlaki
mit Tzaziki, Pommes-Frites und Salat | ca. 300 g | 13,50 |



Salate



- | | |
|---|-------|
| 301. Bauernsalat | 9,90 |
| mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven,
Feta-Käse und Olivenöldressing, garniert mit Zwiebeln | |
| 302. Choriatiki | 9,90 |
| mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperonis,
Feta-Käse, Basilikum und Olivenöldressing | |
| 303. Thunfischsalat | 9,90 |
| mit Thunfisch, Tomaten, grünem Salat, Paprika,
Oliven, Peperoni und Olivenöldressing, garniert mit Zwiebeln | |
| 304. Garnelen Salat | 11,90 |
| mit Krabben, Tomaten, grünem Salat, Paprika, Oliven,
Gurken und Olivenöldressing, garniert mit Zwiebeln | |
| 305. Halloumisalat | 11,90 |
| mit gegrilltem Halloumikäse, Tomaten, grünem Salat,
Oliven, Peperoni, Zwiebeln und pikantem Olivenöldressing | |
| 306. Oktopussalat | 12,90 |
| mit Oktopus, Tomaten, grünem Salat, Oliven, Peperoni,
Zwiebeln, Olivenöldressing und einem Hauch Knoblauch | |

Saucen

- | | |
|--|------|
| 307. Tomatensauce pikant | 2,90 |
| mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Vegeta, Pfeffer und Paprika | |
| 308. Ajvarsauce pikant | 3,30 |
| 309. Metaxasauce | 3,20 |
| 310. Champignon-Sahnesauce | 2,90 |
| 311. Pfeffersauce | 2,90 |
| 312. Sauce Hollandaise | 2,90 |
| 313. Röstzwiebeln | 2,50 |
| 314. Röstzwiebeln und Champignons | 3,50 |
| 315. Weiß- oder Rotweinsauce | 3,50 |

Beilagen

- | | |
|----------------------------------|------|
| 316. Butterreis | 2,40 |
| 317. Kartoffelecken | 2,50 |
| 318. Ofenfrische Brötchen | 2,00 |
| 319. Pommes-Frites | 2,50 |
| 320. Bandnudeln | 2,90 |
| mit Sahnesauce oder Tomatensauce | |

Getränke

Heiße Getränke

Griechischer Mokka		2,10
Kaffee		1,90
Espresso		1,90
Cappuccino		2,40
Tee		1,80
schwarz, Kamille, Pfefferminze		

Alkoholfreie Getränke

CocaCola *1, 7, 9	0,3 l	2,40
CocaCola light *1, 7, 9, 11, 12	0,3 l	2,40
Fanta *1, 3	0,3 l	2,40
Sprite *3	0,3 l	2,40
Apfelschorle	0,3 l	2,40
Mineralwasser	0,3 l	2,40
Wasser Naturell	0,3 l	2,40
Orangensaft	0,3 l	2,40
Apfelsaft	0,3 l	2,40
Traubensaft	0,3 l	2,40
Bananensaft	0,3 l	2,40
Vitamalz	0,33 l	2,40

Biere und mehr...

Kölsch vom Fass	0,3 l	2,10
Krombacher Pils	0,3 l	2,40
Krombacher Pils, alkoholfrei	0,3 l	2,40
Krombacher's vielfältige Faßbrausen	0,3 l	2,40
Rhabarber, Zitrone, Maracuja		
Krombacher Weizen	0,5 l	3,40
Krombacher Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,40

Weine

Trockener Wein

Griechischer Weißwein	0,2 l	3,00
Griechischer Rotwein	0,2 l	3,00

Lieblicher Wein

Imiglykos Weißwein	0,2 l	3,00
Imiglykos Rotwein	0,2 l	3,00
Ein lieblicher Rotwein aus der griechischen Xinomavro-Traube		
Imiglykos Rose	0,2 l	3,00
Traditioneller heller Rotwein, lieblich		

Süßer Wein

Mavrodaphne Rotwein	0,2 l	3,40
Ein wundervoller roter Likörwein mit lorbeerwürzigem Aroma, süße Rotwein-Spezialität aus Patras Peloponnes		

Flaschen-Wein

Biblia Chora Rotwein	0,75 l	28,90
Wein mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und exotischen Früchten, im Abgang ist der Wein mild und vollmundig		
Agiorgitiko	0,75 l	27,90
Ein trockener Rotwein mit tiefroter Farbe und kräftig rot-violetten Zügen		
Amethystos Weißwein * ⁶	0,75 l	27,90
Aromatisch duftend mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack		
Malamatina Retsina Weißwein	0,5 l	5,50
Geharzter Weißwein, trocken		

Spirituosen

Metaxa	0,2 cl	2,40
Metaxa mit süßer Feige	0,2 cl	3,40
Ouzo mit süßer Feige	0,2 cl	2,40
Ouzo Pilavas	0,2 cl	1,90
Ouzo Plomari	0,2 cl	1,90
Ouzo Plomari, Flasche	0,2 l	9,90
Fernet Branca	0,2 cl	1,90
Jägermeister	0,2 cl	1,80
Campari	0,2 cl	1,80
Martini	0,2 cl	1,80
Underberg	0,2 cl	1,80

* Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecanuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9)
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoffen
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärkern
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmitteln
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Nitritpökelsalz
- 15) Taurin
- 16) Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)