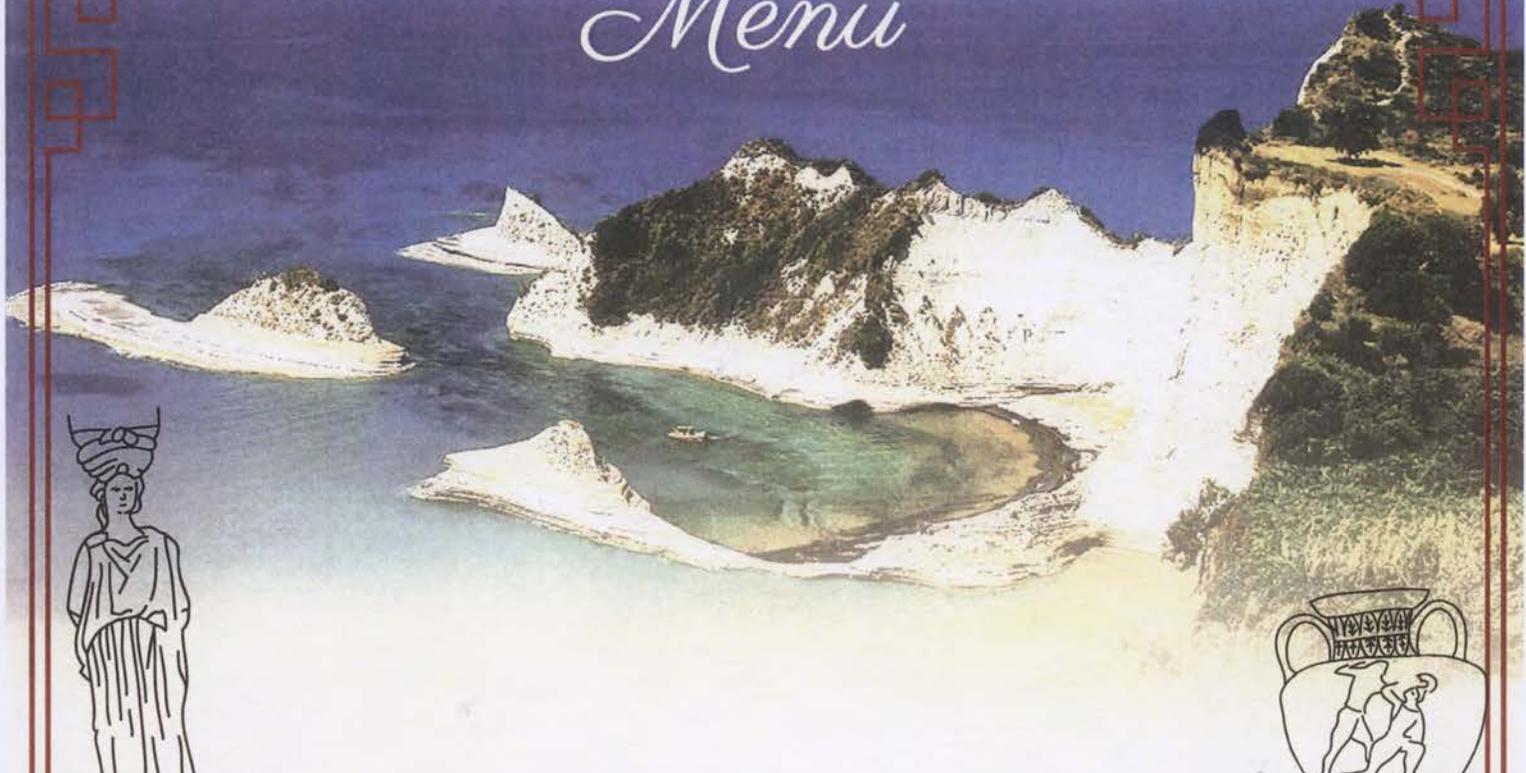
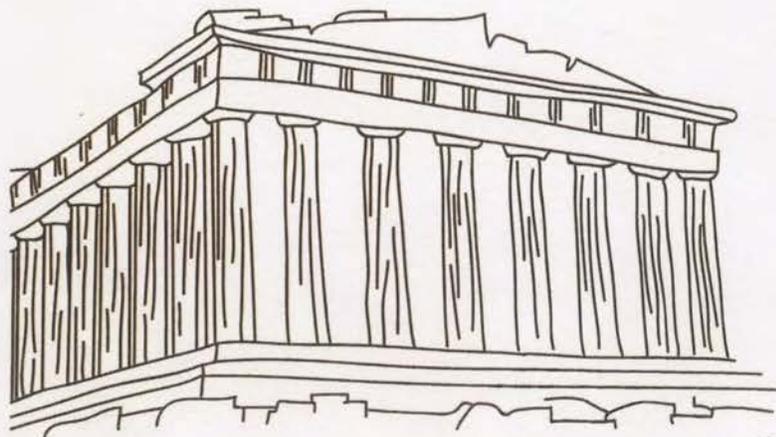


Menu



Restaurant
KORFU

Griechische Spezialitäten





KORFU

Mezedes aus Griechenland

Kria Orektika

(Kalte Mezedes)

- | | |
|---|-------------|
| 1. Elies- Piperies | 4.50 |
| Oliven un Pepperoni
mit griechischem Olivenöl
und Oregano | |
| 2. Tzatziki | 4.00 |
| Knoblauchjoghurt | |
| 3. Melitzanosalata | 4.50 |
| Auberginensalatceme
mit Knoblauch | |
| 4. Tamaras | 4.50 |
| Kaviarmousse | |
| 5. Trilogia aloifon | 5.50 |
| Trilogie griechische Dips
(Aubergine, Tamaras, Schafskäse) | |
| 6. Dolmadakia me Tzatziki | 4.80 |
| Gefüllte Weinblätter
mit Reis | |
| 7. Patzaria Salata | 5.50 |
| Rote Beete Salat
Mit Knoblaucholivenöl
Und Walnüssen | |

Suppen

- | | |
|-------------------------|-------------|
| 19. Tomatensuppe | 3.50 |
| 20. Hühnersuppe | 3.90 |
| 21. Gulaschsuppe | 4.10 |

Zesta Orektika

(Warme Mezedes)

- | | |
|--|-------------|
| 8. Skoropsomo | 2.50 |
| Knoblauchbrot | |
| 9. Bruschetta nach | 4.20 |
| Griechischer Art
mit frischen Tomaten,
Basilikum, Knoblauch und Olivenöl | |
| 10. Kartoffelecken | 3.50 |
| dazu Tzatziki | |
| 11. Melitzana tiganiti | 4.50 |
| Gebratene Auberginen
dazu Tzatziki | |
| 12. Kolokithakia tiganita | 4.50 |
| gebratene Zucchini
dazu Tzatziki | |
| 13. Pitakia | 3.40 |
| Pitabrot
mit Olivenöl und Oregano | |
| 14. Manitaria sti skara | 5.50 |
| Gegrillte Champignons
mit Balsamico-Dressing | |
| 15. Anginara tiganiti | 5.50 |
| gebratene Artischocken
dazu Tzatziki | |
| 16. Gemisti Piperia-Florinis | 5.90 |
| mit Schafskäse | |
| 17. Gigantes fornou santorinis | 4.90 |
| dicke Bohnen
in tomatensauce
aus dem Ofen | |
| 18. Melitzanaournou | 6.50 |
| Auberginene aus dem
Backofen
mit frischen Tomaten,
Schafskäse und Knoblaucholivenöl | |



Mezedes apo Tiri

(Käsespezialitäten)

- | | |
|--|-------------|
| 22. Feta tiri | 5.50 |
| Schafskäse
mit Oliven, Peperoni und
Frischen Zwiebeln | |
| 23. Tirokafteri | 4.50 |
| Pikante Schafskäsecreme | |
| 24. Saganaki | 5.90 |
| panierter Schafskäse | |
| 25. Sganaki sousami | 6.50 |
| panierter Schafskäse
mit Sesam und Honigsauce
aus den Kykladen | |
| 26. Graveria tiganiti aus Kreta | 5.50 |
| gebratener Hirtenkäse
mit Zitrone gelöscht | |
| 27. Haloumi sti skaras | 5.50 |
| gegrillter Ziegenkäse
Aus Zypern auf
Rucolasalat | |
| 28. Feta ston Fournio | 5.50 |
| Würzig pikanter
Schafskäse
Aus dem Ofen | |

Mezedes apo Kreas

(Kl. Leischspezialitäten)

- | | |
|--|-------------|
| 29. Chirina Souvlakia | 6.50 |
| 2 würzige Schweinespieße
Auf Pita-Brot, dazu Tzatziki | |
| 30. Soutzoukakia | 7.90 |
| 2 zarte Lammspieße
Auf Pita-Brot, dazu Tzatziki | |
| 31. Paidakia skaras | 7.90 |
| 3 zarte Lammkoteletts
Auf Pita-Bot | |

- | | |
|---|-------------|
| 32. Soutzoukakia | 6.50 |
| 2 Hackfleischröllchen
Auf Pita-Brot, dazu Tzatziki | |
| 33. Chirini brizola lemonati | 6.50 |
| Schweinesteak mit Zitrone | |
| 34. Bifteko | 7.50 |
| Würziges Hacksteak
Gefüllt mit Schafskäse | |
| 35. Kotopoulo fileto | 6.90 |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Mit Metaxsauce | |
| 36. Galopoula fileto | 6.90 |
| gegerilltes Putenbrustfilet | |

Mezedes apo Psari

(Kleine Fischspezialitäten)

- | | |
|--|-------------|
| 37. Sardeles tiganites | 5.50 |
| gebratene Sardellen
dazu Tzatziki | |
| 38. Calamri tiganito | 5.50 |
| gebratene Calamariringe
dazu Tzatziki | |
| 39. Calamarakia skaras | 5.90 |
| gegrillte Babycalamris
dazu Tzatziki | |
| 40. Garides saganaki | 7.50 |
| Garnelen In Tomatensauce
mit Schafskäse, aus der Pfanne | |
| 41. Ochtapodi skaras | 8.90 |
| gegrillter Oktopus
mit fr. Knoblauchsauce | |
| 42. Solomon sti skaras | 8.90 |
| Lachssteak vom Grill
mit Tzatziki | |





Salates

(Salate)

- | | |
|--|-------------|
| 46. Elinike choriatiki | 9.50 |
| Bauernsalat
nach griechischer Art,
mit Schafskäse | |
| 47. Mikri elliniki choriatiki | 5.50 |
| Kleiner Bauernsalat
nach griechischer Art,
mit Schafskäse | |
| 48. Anamikti Salate apechis | 7.50 |
| Gemischeter Salat der Saison | |
| 4. Mikri anamikti | 3.50 |
| Salata epochis
Kleiner gemischter Salat der Saison | |
| 50. Salate Roka | 9.50 |
| Rukolasalat
mit getrockneten Tomaten,
Walnüssen und Hartkäse | |
| 51. Salat Tono | 9.50 |
| Tunfischsalat | |

Unsere Salate können Sie gerne nach Wunsch mit Kombination unserer "Mezedes" als Salatteller gestalten.

Alle Salate wahlweise mit Dressing oder Vinaigrette-Balsamico- Essig.

Zu allen Salaten reihen wir Brot.

Kirios Piatu me Psari

(hauptgericht mit fisch)

- | | |
|---|--------------|
| 74. Tsipoura fileto | 17.50 |
| Doradenfilet
mit Weißweinsauce,
Rosmarinkartoffeln,
Broccoli und Salat | |
| 75. Filter solomoiu | 17.90 |
| Lachsfilet
mit Weißweinsauce,
Rosmarinkartoffeln,
Broccoli und Salat | |
| 76. Filet Perkas | 17.90 |
| Zanderfilet
mit Weißweinsauce,
Rosmarinkartoffeln,
Broccoli und Salat | |
| 77. Calamari Tiganito | 14.90 |
| Gebratene Calamariringe
mit Tzatziki, Kartoffelecken
und Salat | |
| 78. Calamarakia skaras | 16.90 |
| Baby calamari vom Grill
mit Tzatziki, Kartoffelecken
und Salat | |
| 79. Garides saganaki | 16.90 |
| Riesengarnelen
In Tomatensauce mit Schafkäse,
Aus der Pfanne, dazu
Rosmarinkartoffeln,
Broccoli und Salat | |





Kiros Diata me Keras apo ti Skara (Hauptgerichte mit Fleisch vom Grill)

- | | |
|--|---|
| 52. Chirines Brisoles 12.9
Schweinesteaks
mit Tzatziki, Pommes und Salat | 63. Bifteki würziges Hacksteak 12.5
Gefüllt mit Schafskäse,
dazu Tzatziki, Pommes und Salat |
| 53. Chirina Fileta 16.50
Schweinefiletmedaillons
mit Sauce*, Pommes und Salat | 64. Brisola mosharisia 16.9
Rumpsteak
mit Kräuterbutter,
Steak-Kartoffeln und Salat |
| 54. Chirina Fileta me liomeno tiri 16.9
Schweinefiletmedaillons
mit Metaxasauce und Käse
überbacken, dazu Pommes und Salat | 65. Brisola mosharisia 17.9
Rumpsteak mit Sauce,
Steak-Kartoffeln und Salat |
| 55. Choiratiko Souvlaki 12.9
Bauernspieß vom Schwein
mit Tzatziki, Pommes und Salat | 66. Poikilia Kreation sharas 17.9
Grillteller Spezial
mit Hackolle, Rinderleber,
Schweinefilet, Schweinesteak
und Steak-Kartoffeln und Salat |
| 56. Arnisia stekakia 16.5
Lamm-Medaillons
mit Sauce*, Pommes und Salat | 67. Sikoti mosharisio Rinderleber 12.9
mit Röstzwiebeln, Pommes
und Salat |
| 57. Arnisia Fileta Lammfilets 18.50
mit Sauce*, Steak-Kartoffeln
und Salat | 68. Sikoti arnisio 13.5
Lammleber
mit Röstzwiebeln, Pommes
und Salat |
| 58. Arnisia Paidakia Lammkotletts 17.50
vom Milchlamm
mit Steak-Kartoffeln und Salat | 69. Souvlaki rnikto 17.5
Grillspieß Spezial
(Schwein, Lamm, Rind)
mit sauce, Seak- Kartoffeln
und Salat |
| 59. Arnisio choriatico Souvlaki 17.50
Bauernspieß vom Lamm
mit Sauce*, Steak-Kartoffeln und Salat | 70. Kotopoulo fileto 13.50
Hähnchenbrustfilet
mit Pommes und Salat |
| 60. Arnisia Poikilia Lamm-Mix 19.50
mit 2 Lammkotletts, Lammfilets,
1 Lammmedaillon, Tzatziki,
Steak-Kartoffeln und Salat | 71. Galopoula fileto 13.50
Putenbrustfilet
mit Kräuterbutter,
Pommes und Salat |
| 61. Bifteki me tiri 13.9
Würziges Hacksteak
Gefüllt mit Schafskäse, dazu souse,
Pommes und Salat | 72. Ssouviaki Galopoula fileto 14.50
Putenfiletspieß
mit Sauce, Pommes und Salat |
| 62. Bifteki überbacken 14.50 | |





Schnitzelspezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 80. Schnitzel Wiener Art | 11.9 |
| mit Pommes und Salat | |
| 81. Schweineschnitzel | 12.5 |
| mit Sauce ihrer Wahl,
Pommes und Salat | |
| 82. Putenschnitzel | 12.5 |
| mit Sauce ihrer Wahl,
Pommes und Salat | |
| 83. Hähnchenschnitzel | 12.5 |
| mit Sauce ihrer Wahl,
Pommes und Salat | |
| 84. Schnitzel Hawaii | 13.5 |
| mit Ananas und Käse
überbacken,
dazu Pommes und Salat | |
| 85. Holsteiner Schnitzel | 13.9 |
| mit Spiegeleiem,
Pommes und Salat | |
| 86. "Korfu" Spezielschnitzel | 13.9 |
| mit Metaxasauce und Käse
überbacken,
dazu Pommes und Salat | |
| 87. Zweibelschnitzel | 12.30 |
| mit Röstzweibeln,
Pommes und Salat | |

*Saucen:

Metaxasauce
Champignon-Sahnesauce
Pfeffer-oder Senfsauce

Beilagen

-Pommes	2.00
-Kartoffelecken	3.00
-Broccoli	3.00

Epidorpio

(Dessert)

- | | |
|---|-------------|
| 88. Joghurt | 4.50 |
| Mit Honig und Walnüssen | |
| 89. Gemischtes Eis | 4.00 |
| 3 Kugeln nach Wahl
(Vanille, Schokolade
oder Erdbeere
mit Sahne und Schokosauce) | |
| 90. Vanilleeis | 4.5 |
| mit heißen Himbeeren | |





Fleischgerichte vom Grill

- | | |
|--|--------------|
| 548. Hellas Teller | 11.90 |
| Gyros und 1 Souvlaki, dazu
Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 549. Poseidon Teller | 12.30 |
| Gyros, 1 Steak und 2 Suzuki, dazu
Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 550. Schweinefilet-Spieß | 15.90 |
| mit Zwiebeln und Paprika in pikanter Sauce
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 551. Kalbsleber | 13.90 |
| mit pikanter Sauce,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 552. Ouzo Teller | 12.90 |
| Gyros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 553. Errnis Teller | 12.90 |
| 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak,
1 Putenbrust, in pikant Sauce
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 554. KorfU Teller | 13.90 |
| 1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Steak, Gyros,
1 Suzuki mit Zaziki,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 556. Sokrates Teller | 13.40 |
| 1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 557. Kreta Teller | 14.60 |
| Steaks mit Feta Käse,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |
| 558. Mykonos Teller | 15.30 |
| Schweinefilet, Souvlaki, Gyros, Zaziki,
dazu Pommes frites und Salat mit Dressing | |



Fleischgerichte vom Grill

- 535. Gyros überbacken** **12.80**
In Metaxasauce, mit Butterkäse überbacken,
Dazu Pommes frites und Salat mit Dressing
- 536. Gyros** **10.90**
Dazu Pommes frites und Salat
mit Dressing
- 537. Gyros Spezial** **11.90**
mit Zaziki, dazu Pita und
Salat mit Dressing

Aus der Pfanne

- 615. Schweinefiletmedaillons** **15.70**
mit Lauchzweibein, Tomaten, grünem Pfeffer,
Champignons, verfeinert mit Sahnesauce,
Dazu Pommes frites und Salat mit Dressing
- 618. Riganato** **15.70**
Schweinefiletmedaillons in Olivenöl,
Verfeinert mit Zitrone und Oregano,
Dazu Pommes frites und Salat mit Dressing

Platten für 2 Personen

- 190. igo Aphroite Platte** **28.80**
2 Souvlaki, 2 Suzuki und Gyros,
Dazu Pommes frites und Salat mit Dressing
- 191. Korfú Platte** **30.90**
2 Souvlaki, 2 Steaks, 2 leber, 2 Suzuki,
Gyros, Zaziki, dazu Pommes frites
und Salat mit Dressing

Platten für 4 Personen

- 192. Aphrodite Platte** **52.90**
4 Souvlaki, 4 Steaks, 4 Suzuki und Gyros,
Dazu Pommes frites und Salat mit Dressing
- 193. Korfú Platte** **56.90**
4 Souvlaki, 4 Steaks, 4 leber, 4 Suzuki,
Gyros, Zaziki, dazu Pommes frites
und Salat mit Dressing



Aperitifs

301 Bacari	5 cl	4.00
302 Sherry dry	5 cl	3.00
303 Campari Orange	5 cl	4.00
304 Martini	5 cl	3.30
315 Glas Sekt	5 cl	4.00

Säfte

324 Orangensaft	0.2 l	2.30
325 Apfelsaft	0.2 l	2.30
326 Johannisbeernektar	0.2 l	2.30
327 Traubensaft	0.2 l	2.30

Alkoholfreie Getränke

317 Cola Cola	0.2 l	1.70
Cola Cola	0.3 l	2.60
318 Cola Cola light	0.2 l	1.70
Cola Cola light	0.3 l	2.60
319 Fanta	0.2 l	1.70
Fanta	0.3 l	2.60
320 Sprite	0.2 l	1.70
Sprite	0.3 l	2.60
321 Mezo Mix	0.3 l	1.70
Mezo Mix	0.3 l	2.60
322 Selters	0.2 l	2.00
323 Apfelschorle	0.3 l	2.60
324 Stilles Wasser	0.5 l	2.20
325 Selters Flasche	0.75 l	5.30

Warme Getränke

330 Tasse Kaffee	2.00
331 Tasse Mocca	2.20
332 Tee mit Zitrone	2.00
333 Glühwein	3.00
334 Cappuccino	2.40
335 Espresso	2.20

Biere

305 Jever Pils	0.3 l	2.60
306 Brinkhofs No. 1	0.3 l	2.60
307 Schlösser Alt	0.3 l	2.60
308 Malziber	0.3 l	2.60
309 Alsterwasser	0.3 l	2.60
310 Krefelder	0.3 l	2.60
311 Pils mit Schuss	0.3 l	2.60
312 Alkoholfreies Bier	0.3 l	2.90
313 Hefe Weißbier	0.3 l	3.80

Griechische Spezialitäten

336 Ouzo	2 cl	1.80
337 Tsipouro	2 cl	2.70
338 Metaxa 5 Sterne	2 cl	3.00
339 Metaxa 7 Sterne	2 cl	3.60
340 Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	4.40
341 Metaxa flambiert	2 cl	4.20

Spirituosen

342 Korn	2 cl	1.70
343 Wodka	2 cl	2.20
344 Bommelunder	2 cl	1.70
345 Mariacron	2 cl	2.20
346 Asbach Uralt	2 cl	2.20
347 Underberg	2 cl	2.20
348 Fernet Branka	2 cl	2.20
349 Sambuka	2 cl	2.20
350 Jägermeister	2 cl	2.20
351 Grappa	2 cl	2.80

Lköre

352 Bailey's	2 cl	2.80
353 Southern Comfort	2 cl	3.30
354 Roter Genever	2 cl	2.30





Sekt

354. Piccolo	6.90
355. Sekt	20.00

Offene Rotweine

361. Imiglikos lieblich	4.50
363. Demestica herb	4.50
364. Roditis rosé trocken	5.00
365. Mavrodaphne süß	5.00
366. Athos trocken	4.50

Flaschenweine Rot

372. Imiglikos	17.00
Lieblich, geschmacksvoll	
374. Roditis Rosé	18.50
Trocken, frisch	
375. Athos trocken, herb	17.00
376. Mavrodafne	18.50
Likörwein aus Patras	
377. Demesica	17.00
Trockener Landwein, aus Patras	

Spitzenweine aus Griechenland

390 Cabernet Sauvignon	0.75 l	27.00
Domanine Hatzimichalis rot, trocken		
391 Ametystos	0.75 l	29.00
Lazaridis rot, trocken		
392. Ametystos	0.75 l	27.00
Lazaridis weiß, trocken		
394. Retsina Malamtina	0.5 l	9.00
Likörwein aus Patras		

Longdrinks

383. Wiskey Cola	4.50
384. Asbach Cola	4.50
385. Wodka Lemon	4.50
386. Bacardi Cola	4.50

Offene Weissweine

367. Imiglikos lieblich	4.50
368. Demestica herb	4.50
369. Samos süß	5.00
370. Retsina gehartz	4.50
371. Athos trocken	4.50

Flaschenweine Weiss

378. Retsina	0.75 l	17.00
Geharzt, frisch		
379. Athos	0.75 l	17.00
Trocken, herb, Vom berühmten Berg Athos		
380. Imiglikos	0.75 l	17.00
Lieblich, sonnengereift		
381. Demestika	0.75 l	17.00
Geharzt trockener Landwein aus Patras		
382. Samos	0.75 l	18.50
Likörwein, von der Insel Samos		

