

RESTAURANT KORFU



Sehr verehrte Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich willkommen in unserem Restaurant und wünschen guten Appetit.

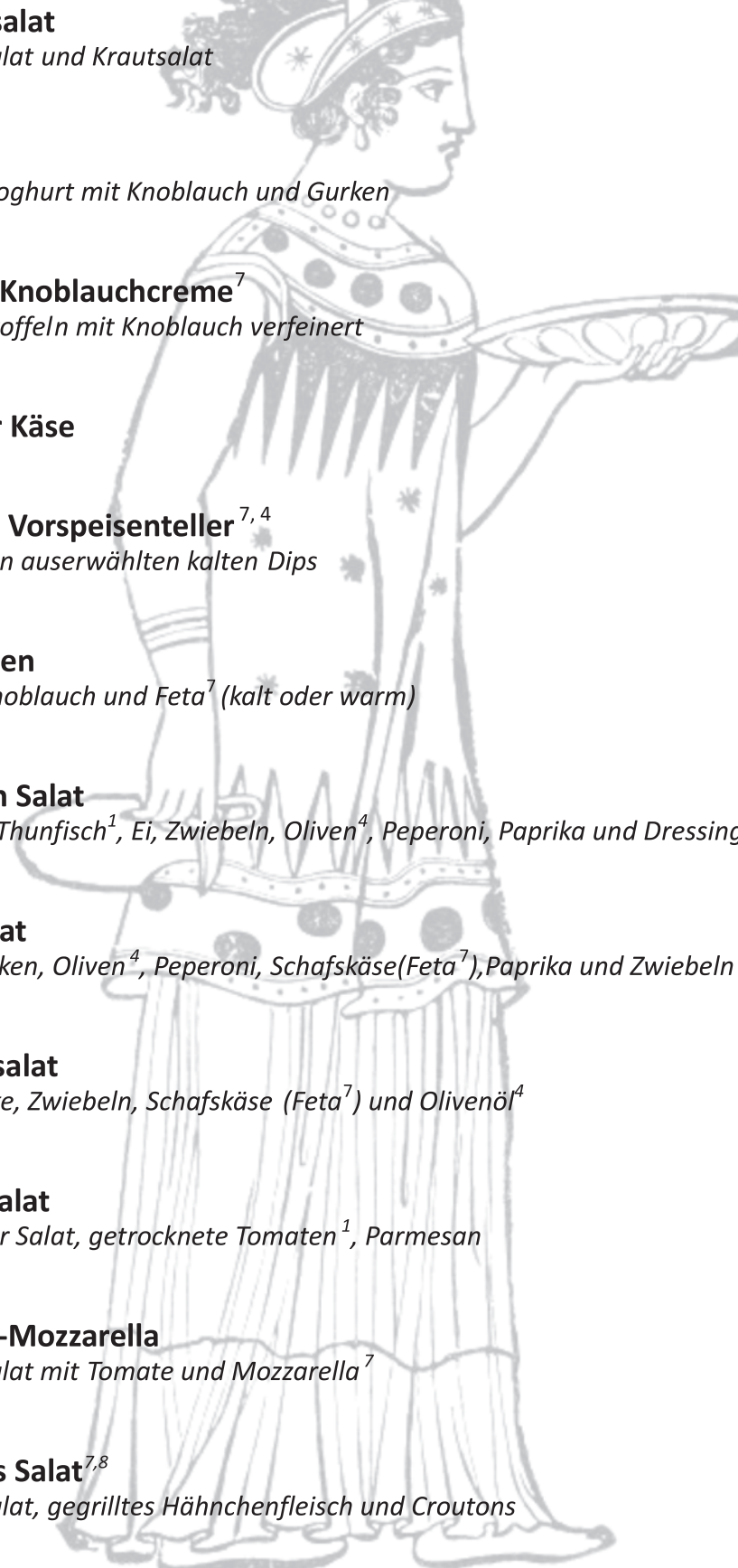
Die griechische Insel Korfu oder Kerkyra ist die nördlichste und grünste der sieben großen Ionischen Inseln. Sie liegt im Ionischen Meer, jenem Teil des Mittelmeers, an den sich im Norden die Adria anschließt. Korfu liegt dabei etwa auf Höhe des italienischen „Stiefelabsatzes“ und nähert sich im Norden bis auf zwei Kilometer der albanischen Küste.

Aufgrund der für griechische Verhältnisse recht üppigen Vegetation wird sie auch die „grüne Insel“ genannt und zählt zu den wohlhabendsten Regionen in Griechenland.

Ihr Korfu-Team

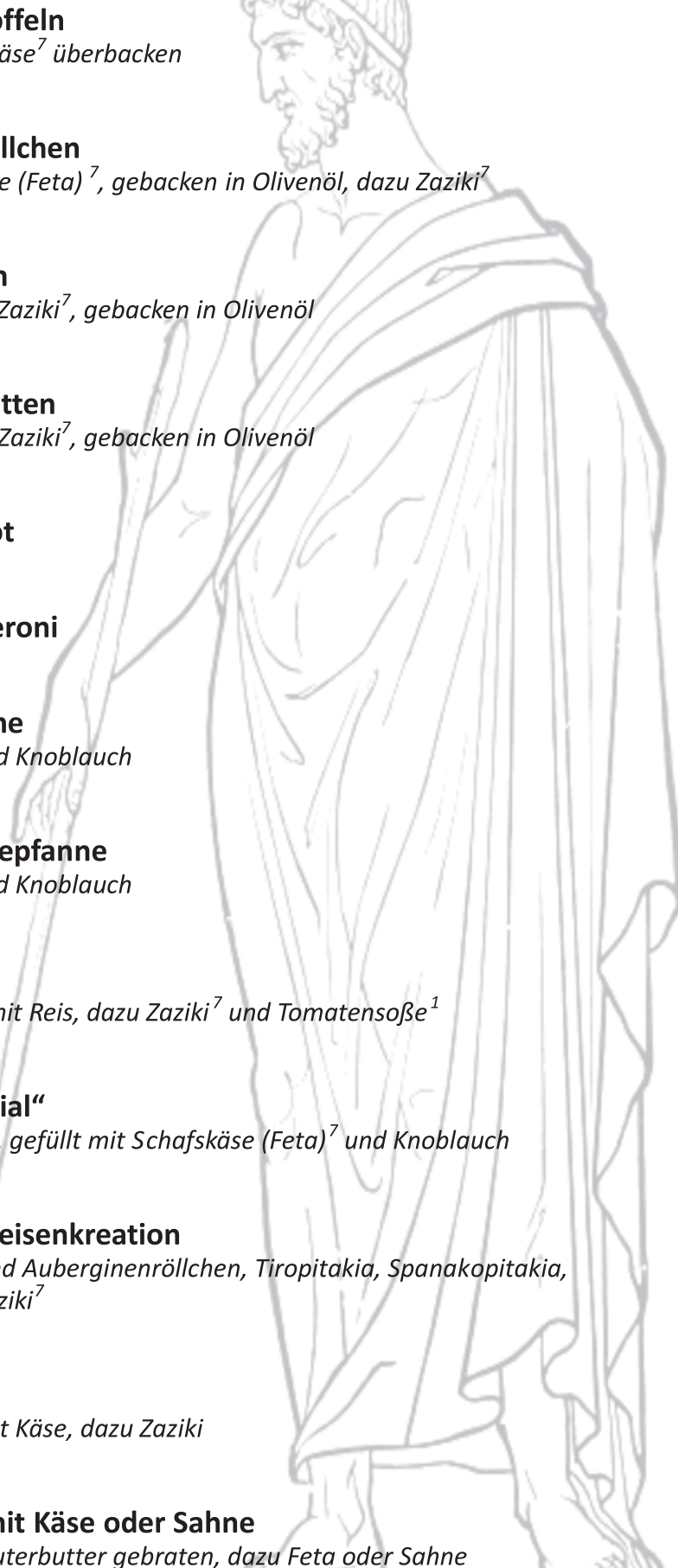


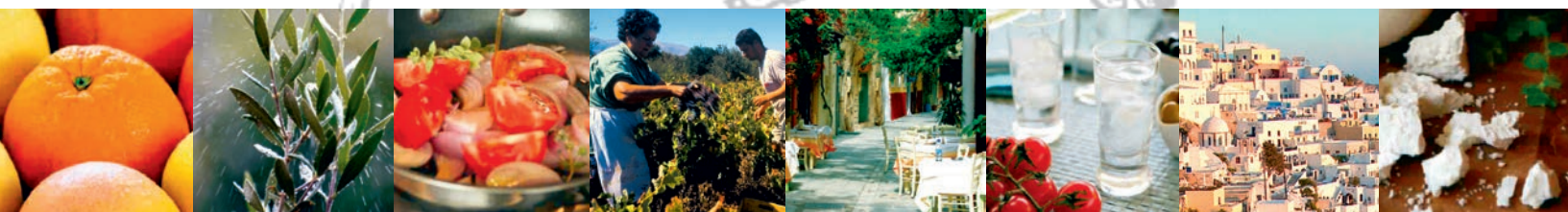
Kalte Vorspeisen

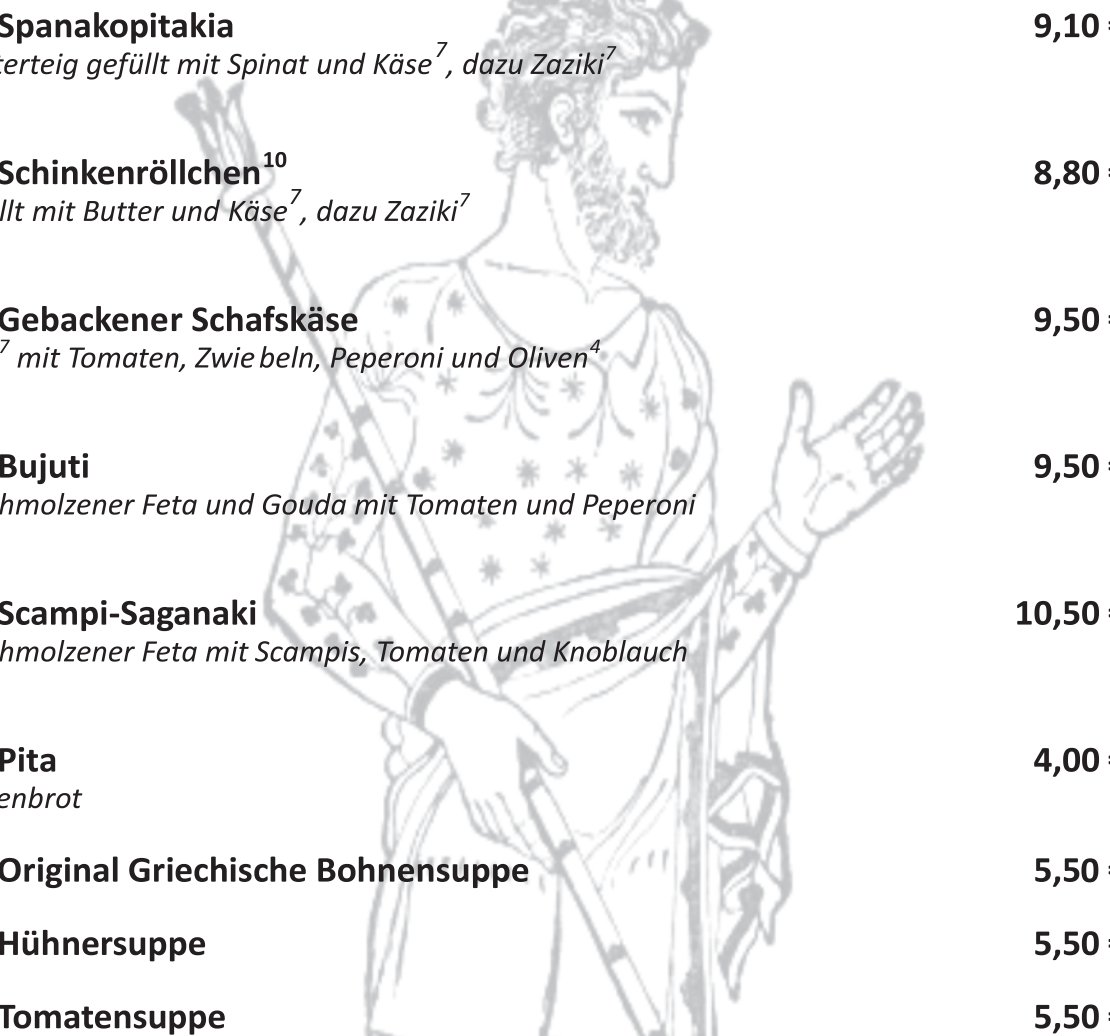
- 
- | | |
|---|----------------|
| 1. Oktabussalat
<i>gemischter Salat und Krautsalat</i> | 11,50 € |
| 2. Zaziki⁷
<i>griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken</i> | 5,50 € |
| 3. Kartoffel-Knoblauchcreme⁷
<i>passierte Kartoffeln mit Knoblauch verfeinert</i> | 4,50 € |
| 4. Panierter Käse | 7,50 € |
| 5. Kreativer Vorspeisenteller^{7,4}
<i>Eine Vielfalt an auserwählten kalten Dips</i> | 9,00 € |
| 6. Auberginen
<i>gegrillt mit Knoblauch und Feta⁷ (kalt oder warm)</i> | 8,20 € |
| 7. Thunfisch Salat
<i>Eisbergsalat, Thunfisch¹, Ei, Zwiebeln, Oliven⁴, Peperoni, Paprika und Dressing⁷</i> | 9,40 € |
| 8. Hirtensalat
<i>Tomaten, Gurken, Oliven⁴, Peperoni, Schafskäse(Feta⁷), Paprika und Zwiebeln</i> | 9,80 € |
| 9. Orangensalat
<i>Orangestücke, Zwiebeln, Schafskäse (Feta⁷) und Olivenöl⁴</i> | 10,00 € |
| 10. Rucolasalat
<i>Rucola, grüner Salat, getrocknete Tomaten¹, Parmesan</i> | 10,80 € |
| 11. Tomate-Mozzarella
<i>gemischter Salat mit Tomate und Mozzarella⁷</i> | 11,00 € |
| 12. Caesar`s Salat^{7,8}
<i>gemischter Salat, gegrilltes Hähnchenfleisch und Croutons</i> | 13,00 € |
| 13. Brot | 2,50 € |



Warme Vorspeisen

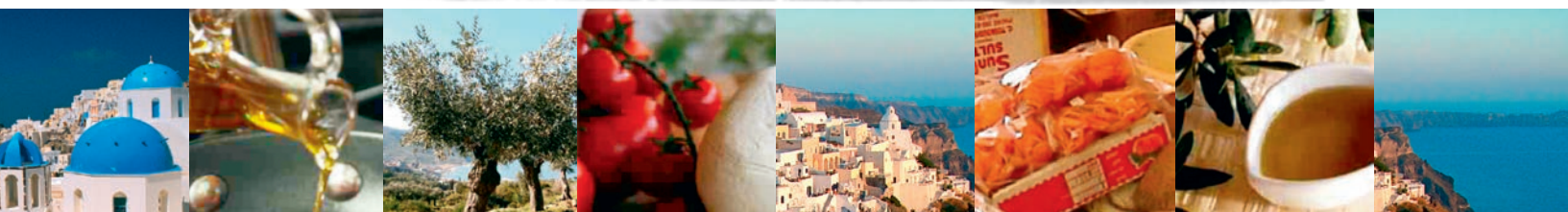
- 
- 20. Gefüllte Kartoffeln** 9,20 €
mit Schinken¹⁰ und Käse⁷ überbacken
- 21. Auberginenröllchen** 9,20 €
gefüllt mit Schafskäse (Feta)⁷, gebacken in Olivenöl, dazu Zaziki⁷
- 22. Käsekroketten** 9,20 €
gefüllt mit Käse und Zaziki⁷, gebacken in Olivenöl
- 23. Zucchinikroketten** 9,20 €
gefüllt mit Käse und Zaziki⁷, gebacken in Olivenöl
- 24. Knoblauchbrot** 5,40 €
- 25. Gegrillte Peperoni** 7,00 €
- 26. Krabbenpfanne** 9,00 €
mit Metaxasoße⁷ und Knoblauch
- 27. Meeresfrüchtepfanne** 9,00 €
mit Metaxasoße⁷ und Knoblauch
- 28. Dolmadakia** 8,20 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki⁷ und Tomatensoße¹
- 29. Paprika „Spezial“** 9,20 €
zartes Paprikafleisch, gefüllt mit Schafskäse (Feta)⁷ und Knoblauch
- 30. Warme Vorspeisenkreation** 15,00 €
Zucchinikroketten und Auberginenröllchen, Tiropitakia, Spanakopitakia, Schinkenrolle und Zaziki⁷
- 31. Tiropitakia** 8,20 €
Blätterteig gefüllt mit Käse, dazu Zaziki
- 31.1. Manitaria mit Käse oder Sahne** 9,40 €
Champignons in Kräuterbutter gebraten, dazu Feta oder Sahne



- 
- 32. Spanakopitakia** 9,10 €
Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse⁷, dazu Zaziki⁷
- 33. Schinkenröllchen¹⁰** 8,80 €
gefüllt mit Butter und Käse⁷, dazu Zaziki⁷
- 34. Gebackener Schafskäse** 9,50 €
Feta⁷ mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven⁴
- 35. Bujuti** 9,50 €
geschmolzener Feta und Gouda mit Tomaten und Peperoni
- 36. Scampi-Saganaki** 10,50 €
geschmolzener Feta mit Scampis, Tomaten und Knoblauch
- 37. Pita** 4,00 €
Fladenbrot
- 38. Original Griechische Bohnensuppe** 5,50 €
- 39. Hühnersuppe** 5,50 €
- 40. Tomatensuppe** 5,50 €

Für den kleinen Appetit

- 41. Samos Teller** 13,00 €
Gyros, Suflaki, Reis und Zaziki⁷
- 43. Dionysos Teller** 13,40 €
Gyros, Lammkotelett, Reis und Zaziki⁷



46. Nudeln

mit Tomatensoße und Schnittkäse überbacken

7,20 €

47. Nudeln mit Hähnchen und Spinat⁷

mit weißer Soße und Käse

11,40 €

48. Chicken Nuggets

8,20 €

Grillspezialitäten

50. Gyros mit Zaziki⁷

Schweinefleischspezialität vom Riesenspieß, Zaziki⁷, Zwiebeln, dazu Reis

15,20 €

51. Suflaki

Schweinefleischspieße, Zaziki⁷, Zwiebeln, dazu Reis

14,80 €

53. Bifteki

Schweinehackfleisch gefüllt mit Schafskäse (Feta), Zwiebeln, dazu Reis

15,80 €

54. Leber

Rindsleber, geröstete Zwiebeln, dazu Reis

15,00 €

55. Hähnchenbrustfilet

mit Kräuterbutter, Zaziki, dazu Reis

16,20 €

56. Schnitzel

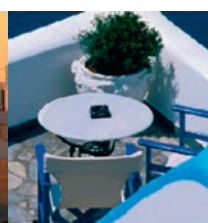
Schweineschnitzel paniert mit Jägersoße, dazu Pommes

15,50€

58. Schweinesteaks mit Champignonsoße

dazu Pommes

15,50 €



59. Gefülltes Schweinefilet 19,00 €
mit Senf, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse (Feta⁷), dazu Kroketten

60. Gefülltes Hähnchenbrustfilet 17,20 €
mit Spinat und Schafskäse (Feta⁷), mit Weinsauce⁷, dazu Pommes

61. Lammkotelett 21,80 €
mit grünen Bohnen, dazu Reis

62. Lammfilet 21,80 €
mit grünen Bohnen, dazu Reis

63. Lammteller 23,00 €
Lammfilet und Lammkotelett mit grünen Bohnen, dazu Bratkartoffeln

* Grillteller

70. Ouzo Teller 15,40 €
Gyros, Suflaki, Susuki, Zaziki⁷, dazu Reis

71. Korfu Teller 19,20 €
Gyros, Suflaki, Susuki, Schweinesteak, Leber, Zaziki⁷, dazu Reis

72. Ammoudia Teller 20,00 €
Gyros überbacken mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷, Lammfilet, Schweinefilet, dazu Korfukartoffeln

73. Dimitri Teller 17,80 €
Gyros überbacken mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷, Susuki, Leber, Schweinesteak, dazu Korfukartoffeln

74. Sakis Teller 18,80 €
Gyros überbacken mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷, Susuki, Lammkotelett, dazu Korfukartoffeln

75. Parga Teller 17,80 €
Gyros überbacken mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷, Susuki, Schweinesteak, dazu Korfukartoffeln



76. Santorini Teller*Gyros, Suflaki, kleines Bifteki, Zaziki⁷, dazu Reis***17,80 €****77. Odysseus Teller***Gyros, Kalamaris, Zaziki⁷, dazu Reis***17,80 €****78. Herkules Teller***Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet, Susuki, Zaziki⁷, dazu Reis***17,80 €****Überbackene Gerichte****90. Gyros***mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***16,40 €****91. Suflaki***mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***15,80 €****92. Schweinesteaks***mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***15,80 €****93. Hähnchenbrustfilet***mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***18,00 €****94. Gyros Spezial***mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse (Feta), überbacken mit Schnittkäse⁷, dazu Reis***17,80 €****95. Zyklopenauge***Hackfleisch mit Spiegelei und Zwiebeln mit Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***15,80 €****96. Schweinefilet***mit Ananas¹, Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***17,80 €****97. Susukakia***pikantes Schweinehackfleisch mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Reis***15,80 €****98. Bifteki***mit Metaxasoße und Schnittkäse⁷ überbacken, dazu Pommes***17,80 €**

Pfännchengerichte

110. Gyros Pfännchen

mit Metaxasoße, dazu Pommes

15,80 €

111. Leber Pfännchen

mit Metaxasoße, dazu Pommes

15,80 €

113. Hähnchenbrustfilet Pfännchen

mit Metaxa- oder Weinsoße, dazu Pommes

17,40 €

114. Schweinefilet Pfännchen

mit Metaxasoße, dazu Pommes

17,50 €

115. Lammfilet Pfännchen

mit Metaxa- oder Weinsoße, dazu Pommes

21,50 €

116. Rumpsteak

24,00 €

Lammhaxe

Zarte, magere Lammhaxe zubereitet im Backofen mit verschiedenen Beilagen:

120. mit Nudeln und Käse⁷ überbacken

19,40 €

121. mit Spaghetti und Käse⁷ überbacken

19,40 €

122. mit grünen Bohnen

19,40 €

123. mit dicken Bohnen

19,40 €



Grillplatten für 2 Personen

130. Koch Platte 42,00 €
Hirtensalat, Suflaki, Schweinesteak, Susuki, Gyros, Leber, dazu Reis und Pommes

131. Metaxa Platte 48,00 €
*Hirtensalat, Lammkotelett, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Gyros, dazu Reis und Pommes, 2 Metaxa******

Fischspezialitäten

140. Scampis 18,40 €
dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

141. Kalamaris 17,40 €
Tintenfischringe, dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

142. Seezungenfilet 17,20 €
dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

143. Kalamaris und Seezungenfilet 18,40 €
dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

144. Fischplatte 20,80 €
Scampis, Kalamaris, Seezungenfilet, dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

145. Spaghetti mit Scampis 18,40 €
verfeinert mit Tomaten und Knoblauch

146. Gegrillte Kalamaris 18,50 €
Tintenfischringe, dazu Zaziki⁷, Blumenkohl und Brokkoli überbacken

147. Gefüllte Kalamaris (würzig) 18,50 €
mit Peperoni, Feta, Dill und Tomaten, dazu Reis



149. Gegrillter Schwertfisch 17,40 €
dazu Salat und Reis

150. Gegrillter Lachs 18,80 €
dazu gegrilltes Gemüse und Reis

151. Täglich frischer Fisch 21,00 €
dazu gegrilltes Gemüse und Reis

Beilagen

170. Pommes 5,00 €

171. Reis 5,00 €

172. Krokette 5,00 €

173. Bratkartoffeln 5,00 €

174. Korfukartoffeln 8,40 €
Bratkartoffeln mit Käsesoße⁷ überbacken

175. Folienkartoffel mit Zaziki⁷ 8,00 €

176. Dicke Bohnen 8,20 €

177. grüne Bohnen 8,20 €

178. Metaxasoße 4,50 €

Dessert

190. Joghurt 5,80 €
griechischer Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig

191. Orangenjoghurt 5,80 €
griechischer Sahnejoghurt mit frischen Orangen und Honig

192. Revani 5,80 €
griechischer Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis

193. Galaktoboureko 5,80 €
Grießpudding mit Filoteig umhüllt

194. Karidhopta 5,80 €
griechischer Kuchen mit Nüssen und Honig

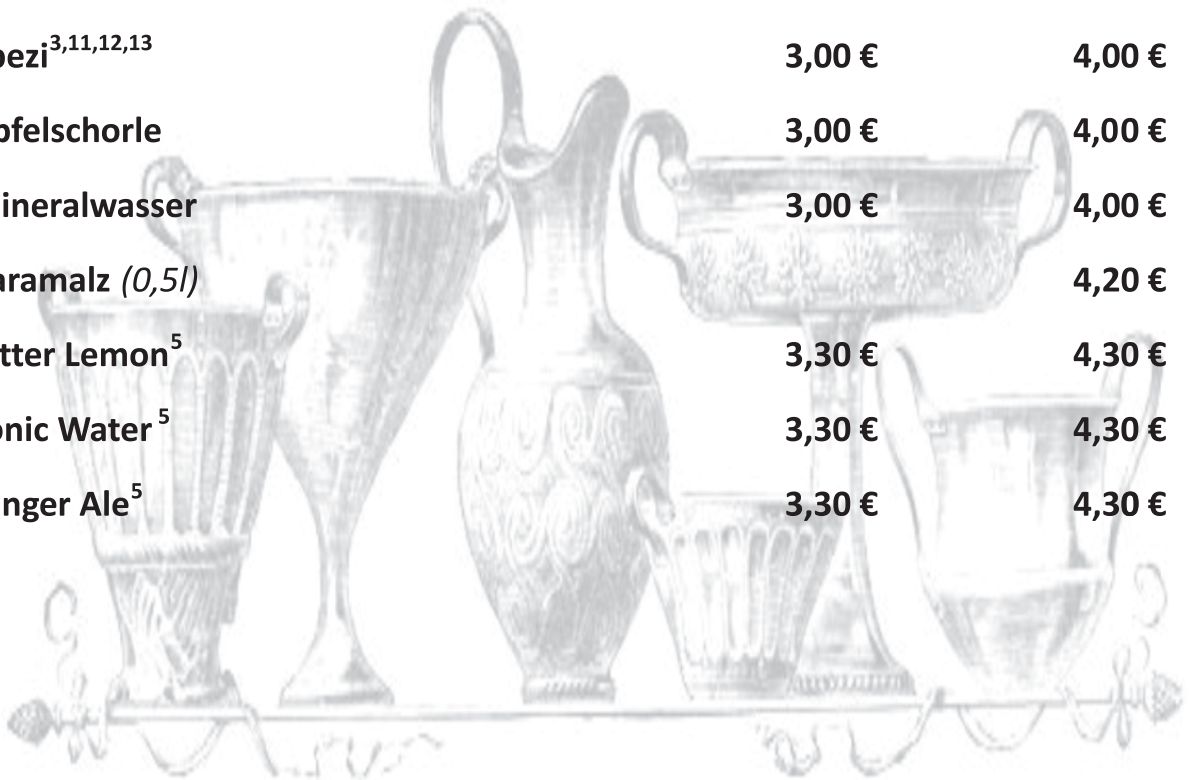


Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹¹	2,60 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €
Cappuccino ¹¹	3,30 €
Espresso ¹¹	2,00 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,40 €
Griechischer Mocca ¹¹	2,50 €
Glas Tee	3,00 €
<i>Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Kräuter-, Schwarzer-, Grünertee</i>	

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Pepsi ^{11,3,12,13}	3,00 €	4,00 €
Pepsi light ^{12,13}	3,00 €	4,00 €
Fanta ^{12,13,3} / Sprite	3,00 €	4,00 €
Spezi ^{3,11,12,13}	3,00 €	4,00 €
Apfelschorle	3,00 €	4,00 €
Mineralwasser	3,00 €	4,00 €
Karamalz (0,5l)		4,20 €
Bitter Lemon ⁵	3,30 €	4,30 €
Tonic Water ⁵	3,30 €	4,30 €
Ginger Ale ⁵	3,30 €	4,30 €



Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,00 €	4,00 €
Orangensaft	3,00 €	4,00 €
Kirschsaft	3,00 €	4,00 €
Bananensaft	3,00 €	4,20 €
Kiba	3,00 €	4,20 €
Traubensaft	3,00 €	4,20 €
Tomatensaft	3,00 €	4,20 €
Pfirsichsaft	3,00 €	4,20 €

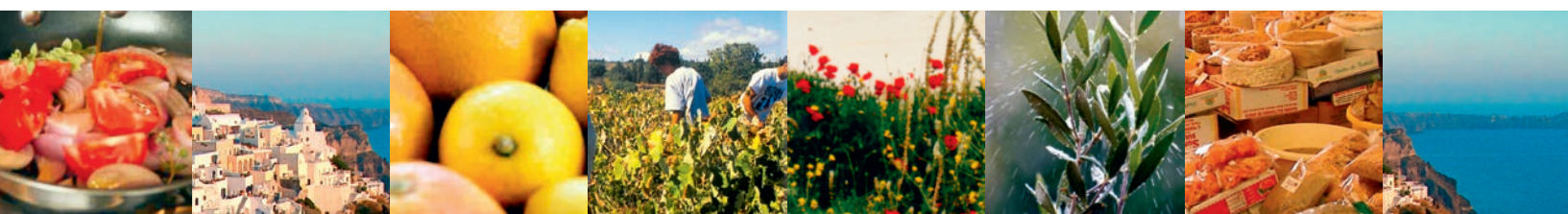
Bier vom Fass

	0,3l	0,4l
Paulaner	3,50 €	4,20 €
Radler	3,50 €	4,20 €
Diesel ^{3,11}	3,50 €	4,20 €
Paulaner Hefe-Weißbier hell (0,5l)		4,80 €



Flaschenbiere

Paulaner Hefe-Weißbier dunkel (0,5l)	4,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,0 (0,5l)	4,80 €
Paulaner Hefe-Weißbier kristall (0,5l)	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier (0,5l)	4,80 €
Paulaner hell alkoholfrei (0,33l)	3,50 €
Griechisches Mythos (0,33l)	3,50 €



Offene Weine¹⁹

Weiß:	0,2l	0,5l
Moschofilero <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	5,40 €	11,20 €
Makedonikos <i>halbtrockener Tafelwein</i>	5,40 €	11,50 €
Imiglykos <i>lieblich, fruchtig, vollmundig</i>	5,40 €	11,50 €
Limnos - Samos <i>Likörweißwein, süß, fruchtig</i>	6,20 €	11,80 €
Retsina Kechribari <i>geharzter Weißwein, fruchtig, elegante Harznote</i>	5,20 €	11,50 €
Rot:		
Nemea A.O.C. <i>trocken, fruchtig, leicht</i>	5,40 €	11,50 €
Makedonikos <i>halbtrockener Tafelwein</i>	5,40 €	12,40 €
Imiglykos <i>lieblich, fruchtig, vollmundig</i>	5,40 €	11,50 €
Mavrodaphne <i>Likörwein, süß, fruchtig</i>	6,00 €	12,00 €
Rose:		
Orinos Ilios <i>halbtrocken, frisch, leichte Säure</i>	5,80 €	12,00 €
Vin de Crete <i>Trocken, fruchtig, leicht</i>	5,90 €	12,40 €



Flaschenweine Weiß¹⁹ (0,75l)

Vin de Crete

24,00 €

trocken, helle gold-gelbe Farbe, im Bukett nach Zitrusfrüchten, gelben Äpfeln, dezenter Birne, im Geschmack trocken, frisch, mit feiner Säure, leicht spritzig

Assyrtiko Santorini P.D.O.

28,00 €

trocken, kristallklare gelbe Farbe, unverwechselbare Aromen von Zitrusfrüchten und Petrol, relativ hoher Säuregehalt, knackige Frische, exzellente und ausgewogene Struktur

Imiglykos

25,00 €

lieblich, gold-gelbe Farbe, im Bukett nach reifen gelben Früchten, vollmundig, fruchtig

Anixi-a

25,00 €

halbtrocken, grün-gelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weißen Blüten und Gras mit dezenter Note von Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, biologischer Anbau

Flaschenweine Rot¹⁹ (0,75l)

Merlot, Syrah

26,00 €

trocken, junge, purpurrote Farbe, frische Aromen von Himbeeren, Brombeeren, Kirschen und Stachelbeeren mit der Note von frischen Kräutern und Eukalyptus, biologischer Anbau

Chateau Nico Lazaridi

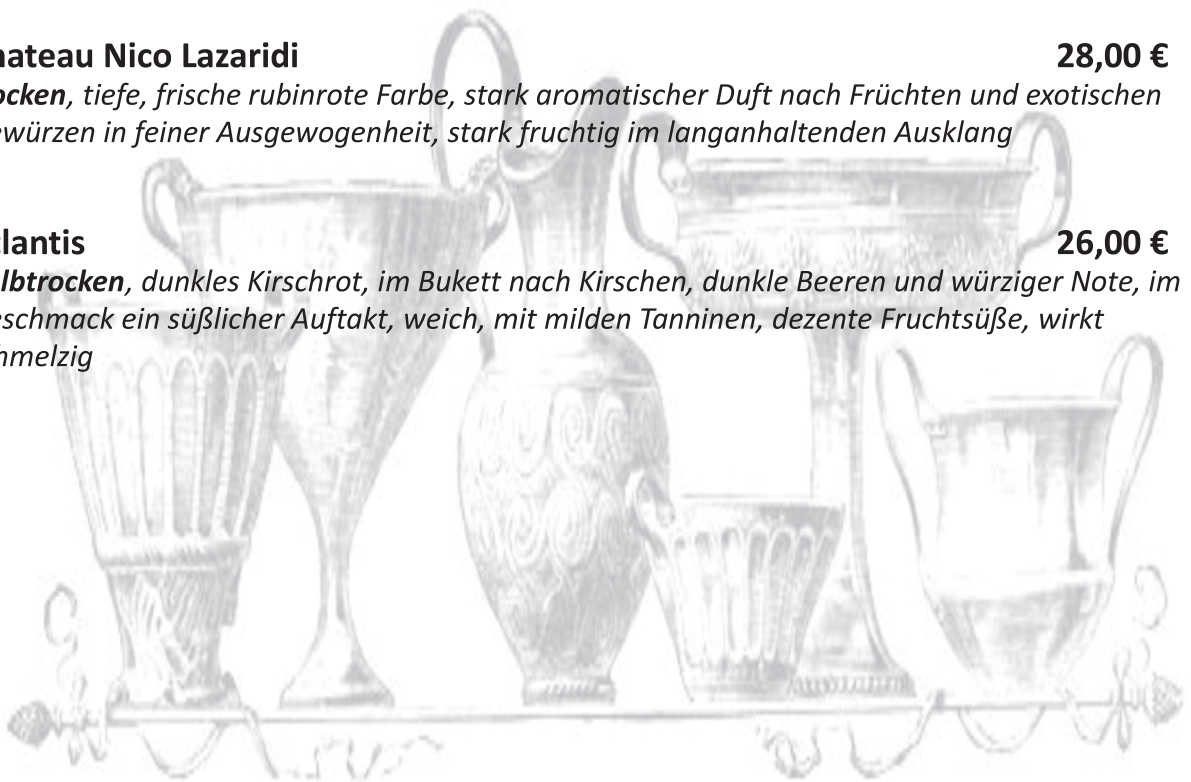
28,00 €

trocken, tiefe, frische rubinrote Farbe, stark aromatischer Duft nach Früchten und exotischen Gewürzen in feiner Ausgewogenheit, stark fruchtig im langanhaltenden Ausklang

Atlantis

26,00 €

halbtrocken, dunkles Kirschrot, im Bukett nach Kirschen, dunkle Beeren und würziger Note, im Geschmack ein süßlicher Auftakt, weich, mit milden Tanninen, dezente Fruchtsüße, wirkt schmelzig



Spirituosen

Metaxa *****	2 cl	3,80 €
Metaxa *****	2 cl	4,80 €
Ouzo des Hauses	2 cl	2,50 €
Ouzo Plomari	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	4,40 €
Jägermeister	4 cl	4,40 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Whisky	4 cl	4,50 €
Wodka	4 cl	4,50 €
Flasche Ouzo des Hauses	0,75l	25,00 €
Flasche Ouzo Plomari	0,75l	40,00 €

Longdrinks

Bacardi Cola ^{11,3,12,13}	5,00 €
Campari Orange ³	5,00 €
Gin Tonic ⁵	5,00 €
Whisky Cola ^{11,3,12,13}	5,00 €
Malibu Kirsch ³	5,00 €
Batida de Coca Banane ³	5,00 €

Sekt

Piccolo (0,25l)	4,50 €
Rotkäppchen, trocken oder halbtrocken (0,75l)	20,00 €





Werte Gäste,

gemäß dem Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen – LMG 1974 sind wir zu folgender Auszeichnung verpflichtet:

§6 Kenntlichmachung

(1) Der Gehalt der Lebensmittel an den Rechtsverordnungen nach § 12 Abs. 1 Nr. 1 zugelassenen Zusatzstoffen und die in Anwendung der in Rechtsverordnung nach § 13 Abs. 2 Nr. 1 zugelassenen Bestrahlung sind kenntlich zu machen.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffe | 11. koffeinhaltig |
| 2. geschwefelt | 12. mit Antioxidationsmitteln |
| 3. mit Farbstoff | 13. mit Süßungsmitteln |
| 4. geschwärzt | 14. gewachst |
| 5. chininhaltig | 15. mit Geschmacksverstärker |
| 6. mit Phosphat | 16. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7. mit Milcheiweiß | 17. kann abführend wirken |
| 8. mit Eiklar | 18. zur besonderen Ernährung bei Diät |
| 9. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch | 19. Sulfite |
| 10. Formfleischvorderschinken | |

Die Angaben entsprechen Auszeichnungen unserer Lieferanten und können in unseren Speisen enthalten sein. Für die Vollständigkeit können wir daher keine Gewähr übernehmen!

Wir hoffen, Sie von der Frische unserer Speisen und Getränke zu überzeugen und wünschen Ihnen guten Appetit!

