

Liebe Gäste,

wir, die Familie Papazoglou, freuen uns, Sie in unserem Restaurant Korfu begrüßen zu dürfen.

Um Ihnen die griechische Küche näher zu bringen und Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu präsentieren, legen wir sehr viel Wert auf die Auswahl von hochwertigen Rohstoffen.

Wir bereiten unsere Gerichte stets mit frischen Lebensmitteln und saisonalem Gemüse zu. Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat-Appetizer.

Weitere Gerichte finden Sie auf der täglich wechselnden Tafel und der Saison-Karte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Sie möchten Ihre persönliche Feier in unserem Haus oder auch außerhalb ausrichten? Gern unterbreiten wir Ihnen ein, nach Ihren kulinarischen Vorlieben gestaltetes Angebot für ein Menü oder ein Buffet. Sprechen Sie uns bitte an!

Sie leiden an Allergien und Unverträglichkeiten? Gern beraten wir Sie. Zusätzlich sehen Sie auf der Karte bei jedem Gericht den Hinweis auf enthaltene Allergene. Die ausführlichen Informationen finden Sie auf der letzten Seite.

***Wir sind für Sie da:
von Di bis Fr von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
und von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Sa von 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr
So. von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr***

Montag Ruhetag.

**Unsere Internetseite
www.korfu-restaurant.de
info@korfu-restaurant.de**



Apéritifs

265. Martini Bianco / Rosso / Dry	5 cl	5,00 €
305. Prosecco	0,1l	4,50 €
307. Prosecco-Aperol	0,2l	6,00 €
311. Campari - Orange	4 cl	6,00 €

Vorspeisen

1. Zaziki (7) griechischer Creme-Joghurt mit Knoblauch und Gurken		5,00 €
2. Fava gelbe, pürierte Platterbsen mit Zwiebeln und Olivenöl, eine Spezialität aus Santorini		5,00 €
3. Melitzanosalata gegrilltes Auberginen-Mousse		5,00 €
4. Spanakopita (1,3,7) Blätterteig mit Spinat und Käsefüllung		5,50 €
5. Gigantes plaki (1) Riesenbohnen in Tomatensauce mit frischen Kräutern		5,50 €
6. Kolokythakia Tiganita (1) gebratene Zucchini mit Zaziki		6,50 €
7. Melitsanes tiganites (1) gebratene Auberginen mit Zaziki		6,50 €
9. Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki (7)		7,00 €
10. Dolmades (7,8) Weinblätter gefüllt mit Lammgehacktem, Reis, frischen Kräutern, Rosinen sowie gerösteten Pinienkernen, dazu Zaziki		7,50 €

Käsespezialitäten

15. Feta Saganaki – überbackener Schafskäse (1) mit Honig und Sesam		7,50 €
16. Ktipiti – Griechischer Feta Dip mit Paprika, scharf		8,00 €
17. Boujourti (7) Schafskäse aus dem Backofen mit frischen Kräutern, Zwiebelringen, buntem Paprika und Tomaten		8,50 €

Fisch-Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 19. | Kalamarakia (1,4) | 8,50 € |
| | Baby-Kalamares in Tomaten-Knoblauch-Sauce | |
| 20. | Tarama (4) | 7,50 € |
| | Original griechische, weiße Fischrogen-Creme | |
| 21. | Meeresfrüchtesalat (2,4,) | 11,50 € |
| | frischer Oktopus, Kalamares, Sepia und Krabben, verfeinert mit Öl, Essig
und frischen Kräutern, dazu Tarama. | |
| 22. | Sardelles - gebratene Alici mit Zaziki (4,7) | 8,50 € |
| 23. | Garides Saganaki (2,4,7) | 12,00 € |
| | Riesengarnelen (aus Wildfang), in Tomaten-Sauce, mit Basilikum
und Anis verfeinert, dazu Schafskäse | |

Vorspeiseplatten

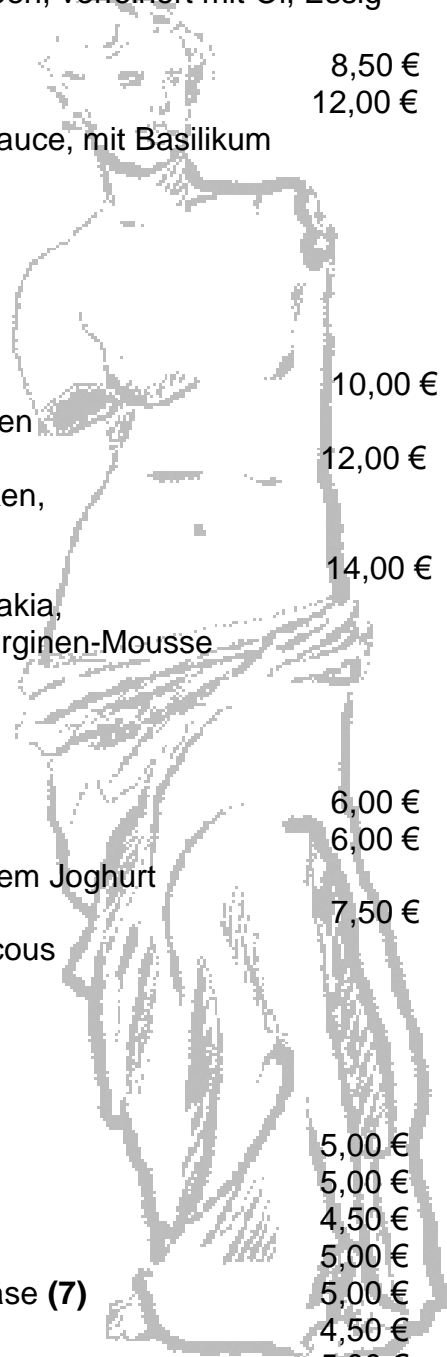
- | | | |
|-----|--|---------|
| 24. | Mese-Platte(7) | 10,00 € |
| | Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken | |
| 25. | Tiganita (vegetarisch) (1,7) | 12,00 € |
| | Zucchini und Auberginen im Bierteig überbacken,
mit Knoblauch-Olivenöl und Zaziki | |
| 26. | Pikilia Megali (2,7) | 14,00 € |
| | Zaziki, Schafskäse, Gigantes, Oliven, Dolmadakia,
Tomaten, Gurken, Tarama, Fava, Ktipiti, Auberginen-Mousse | |

Suppen (frisch zubereitet)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 27. | Griechische Bohnensuppe | 6,00 € |
| 28. | Ntomatosoupa (7) | 6,00 € |
| | Tomatensuppe mit Reismudeln und griechischem Joghurt | |
| 29. | Kotosoupa (9) | 7,50 € |
| | Hühnersuppe mit frischen Kräutern und Couscous | |

Beilagen und Saucen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | Pommes-Frites | 5,00 € |
| 31. | Röstkartoffeln | 5,00 € |
| 32. | Couscous oder Reismudeln | 4,50 € |
| 33. | Frischer Spinat oder frisches Gemüse | 5,00 € |
| 34. | Kartoffel-Püree mit griechischem würzigem Käse (7) | 5,00 € |
| 35. | Ofenkartoffel | 4,50 € |
| 36. | Metaxa-,Pfefferrahm-,oder Senf-Honig-Sauce | 5,00 € |



Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| 37. | Krautsalat in Knoblauchsauce (7) | 5,00 € |
| 38. | Gemischter Salat (7) | 4,50 € |
| 39. | Griechischer Bauernsalat mit Olivenöl,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse (7) | 10,00 € |
| 41. | Sfakiani (5,7)
Bunter, gemischter grüner Salat mit Datteln, Feigen
und gegrilltem Manouri (weicher, kretischer Schafskäse) | 13,00 € |
| 42. | Caesar's Greek-Salat
Bunter, gemischter, grüner Salat mit Croutons, Cherry-Tomaten,
Graviera-Käse sowie gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 14,50 € |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Bifteki (7)
großes Hacksteak, gefüllt mit würzigem Feta-Käse und
getrockneten Tomaten, Zaziki, Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 15,50 € |
| 51. | Souwlaki (7)
Zwei Spieße aus Schweinefilet, dazu Zaziki, frisches Gemüse,
Ofenkartoffeln und Salat | 17,00 € |
| 52. | Fileto (7)
Schweinefilet-Medaillons auf Joghurt- Metaxa- Sauce,
frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 18,50 € |
| 53. | Grill-Mixed – Köstlichkeiten vom Grill (7)
Souwlaki, Bifteki, Gyros, Hähnchenbrustfilet,
dazu Zaziki, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 20,00 € |

Grill-Spezialitäten vom Lamm

- | | | |
|-----|--|---------|
| 54. | Paidakia (7)
Marinierte Lammkoteletts mit Zaziki, Ofenkartoffeln,
frisches Gemüse und gem. Salat | 18,00 € |
| 55. | Lammspieße (7)
Zwei Lammspieße aus der Hüfte mit Zaziki, frischem Gemüse,
Ofenkartoffeln und Salat | 19,50 € |
| 56. | Arnaki (7)
Lammsteaks aus der Hüfte, auf Champignon-Zwiebeln-Kräuterbutter,
dazu frisches Gemüse, Ofenkartoffel und Salat | 20,50 € |
| 57. | Fileto Arnaki - Lammfilet auf Joghurt- Metaxa- Sauce (7)
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 21,50 € |
| 58. | Lamm-Grill-Mixed (7)
Grill-Köstlichkeiten vom Lamm mit Zaziki
Souwlaki, Lammkotelett, Lammfilet, Lammspieß mit Hausdip,
frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und gem. Salat | 22,50 € |

Pfannen- und Backofengerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 59. | Kalbsleber (7) | 17,50 € |
| | gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln dazu Ofenkartoffeln, frisches Gemüse und Salat | |
| 60. | Melitsanes Imam (vegetarisch) (7) | 14,50 € |
| | halbierte Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, mit Schafskäse überbacken, dazu Ofenkartoffeln und Salat | |
| 61. | Gemüsepfanne (vegetarisch) (7) | 14,50 € |
| | frisches Saison-Gemüse in Tomaten-Sauce mit würziger Käsemischung überbacken | |
| 62. | Jouwetzi-Arnaki (7) | 17,50 € |
| | zartes Fleisch aus der Lammkeule, in Tomaten-Wein-Sauce mit Reismudeln und Schafskäse überbacken, dazu gem. Salat | |

Geflügelspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 63. | Kotopoulo Fileto (7) | 18,50 € |
| | Hähnchenbrustfilet gegrillt, auf Joghurt-Metaxa-Sauce, dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse, Gemüse und Salat | |
| 64. | Kotopoulo Souwlaki (7) | 17,00 € |
| | zwei Hähnchenspieße mit Zaziki, frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Salat | |
| 65. | Griechisches Kräuterhähnchen (7) | 16,50 € |
| | Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Tomaten-Wein-Kräutersauce, dazu Couscous und gem. Salat | |

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Kalamares à la Korfu (1,4,7) | 18,00 € |
| | Tintenfisch im Ganzen mit Zaziki, frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | |
| 71. | Zanderfilet (4,7) | 19,50 € |
| | gegrillt, auf Senf-Honig-Sauce, dazu frischer Spinat, Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | |
| 73. | Garides aus Wildfang (2,4,7) | 21,00 € |
| | Riesengarnelen geschält, in Tomaten-Knoblauch-Sauce, dazu Couscous und gem. Salat | |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | Lukumades (1,3,7) | 6,00 € |
| | Hefeteigbällchen mit Vanilleeis, Zimt und griechischem Honig | |
| 81. | Jaourtomelo (7,8) | 6,00 € |
| | Joghurt mit griechischem Honig und Walnüssen | |
| 82. | Galaktobureko (1,3,7) | 6,00 € |
| | Grießpudding im Blätterteig, mit Puderzucker und Zimt | |
| 83. | Griechisches Parfait-Eis (3,7,8) | 6,50 € |
| | gemischtes Vollmilch-Eis mit Früchten garniert | |
| 84. | Portokalopita | 6,50 € |
| | griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis | |

Heiße Getränke

200. Café Crema		2,00 €
201. Espresso		2,00 €
202. Doppelter Espresso		4,00 €
203. Espresso Macchiato		2,50 €
204. Milchkaffee halb Kaffee, halb Milch		2,50 €
205. Cappuccino mit Milch und Schaumhaube		2,50 €
206. Latte Macchiato mit Milch, Milchhaube und Espresso		3,00 €
217. Tee (Schwarz, Minze, Kamille, Hagebutte, Früchte, Grün, Rooibos)		2,00 €
218. Griechischer Mokka		2,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
220. Coca-Cola (21, 22)	2,00 €	4,00 €
221. Coca-Cola Light (21, 22, 23)	2,00 €	4,00 €
251. Coca-Cola Zero (21, 22, 23)	0,33 l	3,00 €
222. Fanta (22, 24, 25)	2,00 €	4,00 €
223. Sprite (24, 25)	2,00 €	4,00 €
225. Apfelschorle (Naturtrüb)	2,00 €	4,00 €
226. Schweppes Bitter Lemon (26)	0,2 l	3,00 €
227. Schweppes Indian Tonic	0,2 l	3,00 €
228. Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
230. Gerolsteiner Gourmet (Sprudel, Medium oder Naturell)	0,25 l	2,50 €
231. Gerolsteiner Gourmet (Sprudel, Medium oder Naturell)	0,75 l	7,00 €

Säfte von Granini

	0,2 l
232. Orangensaft	3,00 €
233. Apfelsaft	3,00 €
234. Johannisbeersaft	3,00 €
238. Banane	3,00 €
239. KiBa (Kirsch-Bananensaft)	3,00 €

Bier vom Fass

	0,2 l	0,4 l
240. Früh-Kölsch	2,00 €	4,00 €
241. Kölschschuß	2,00 €	4,00 €
242. Alsterwasser	2,00 €	4,00 €
243. Bitburger Pilsener	2,00 €	4,00 €
244. Zwickl Kellerbier	0,3 l	3,00 €

Flaschenbiere

245. Benediktiner Weizen Hefe, Dunkel, Alkoholfrei oder Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
246. Bitburger oder Radler 0,0% - alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
247. Veltins Malzbier	0,33 l	3,00 €
248. Frühspor Fassbrause	0,33 l	3,00 €
249. Mythos – Griechisches Bier	0,33 l	3,00 €

Weine

Weiß	0,25 l	0,50 l
350. Savatiano, trocken mit ausgeglichener Säure von hellem Obst und Zitrusfrüchte	6,00 €	11,00 €
352. Retsina trocken, geharzt	5,00 €	9,50 €
354. Muscat-Savatiano halbtrocken, fruchtig mit Duft von Äpfeln und Rosen	5,50 €	10,50 €
356. Muscat-Savatiano lieblich, mit Duft von Äpfeln und Rosen	5,50 €	10,50 €
358. Samos süßer, sonnengereifter Likörwein	6,50 €	12,50 €
Rot	0,25 l	0,50 l
360. Merlot-Syrah trocken mit geringer Säure und weichen Tanninen	5,50 €	10,50 €
362. Naousa trocken, kraftvoll und vollmundig im Geschmack	6,50 €	12,50 €
364. Agiorgiriko-Cabernet Sauvignon halbtrocken, geschmackvoll mit Aromen von Früchten	5,50 €	10,50 €
366. Agiorgitiko lieblich, mit leichtem, süßem Nachgeschmack	5,50 €	10,50 €
368. Mavrodaphne süßer, sonnengereifter Likörwein	6,50 €	12,50 €
Rosé	0,25 l	0,50 l
370. Muscat-Syrah trocken, mit Aromen von Kirschen und Rosenblüten	5,50 €	10,50 €
372. Muscat-Syrah halbtrocken, mit Aromen von Rosen und Granatäpfeln	5,50 €	10,50 €
373. Muscat-Syrah lieblich mit einem langen, süßen Nachgeschmack	5,50 €	10,50 €
374. Glas Wein (rot, weiß oder Rosé)	0,15 l	4,00 €
375. Weinschorle	0,20 l	4,00 €

Lernen Sie auch unsere umfassende Weinkarte kennen, mit einer großen Auswahl an erstklassigen, griechischen Weinen.

Wir weisen unsere Gäste daraufhin, dass unsere Weine Sulfite enthalten können.

Spiritosen

Greek

250. Ouzo	2 cl	3,00 €
251. Ouzo auf Eis	4 cl	5,00 €
252. Ouzo Plomari 0,2l Flasche mit Eiswürfeln	0,2 l	15,00 €
253. Tsipouro - griechischer Trester	2 cl	3,00 €

Schnaps

281. Fürst Bismarck	2cl	3,00 €
282. Pircher Williams	2cl	4,00 €

Aquavit

	2cl	
254. Malteser		4,00 €
255. Jubi		4,00 €
256. Linie		4,00 €

Brandy

	2cl	
257. Metaxa 5*		4,00 €
258. Metaxa 7*		5,00 €
259. Metaxa 12*		7,50 €
260. Metaxa 12* dry		7,50 €

Bitters & Herbals

272. Ramazotti	2cl	4,00 €
273. Averna	2cl	4,00 €
274. Jägermeister	2cl	4,00 €
276. Fernet Branca	2cl	4,00 €

Rum, Gin, Tequila

289. Bailey's 4,00 €

Vodka (auch mit Bitter Lemon)

4cl

291. Absolut 5,00 €

292. Smirnoff 5,00 €

Whisky Scotch

4cl

294. Ballantine's 5,00 €

296. Johnnie Walker 4,50 €

298. Chivas Regal – 12 Years 6,50 €

Whiskey American

4cl

299. Jack Daniels 5,50 €

300. Jim Beam White 5,00 €

Allergenhinweise

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- Nr.1 mit Gluten-Getreide
- Nr. 2 mit Krebstieren und Krebstiereerzeugnisse
- Nr. 3 mit Eiern und Eierzeugnissen
- Nr. 4 mit Fisch und Fischerzeugnissen
- Nr. 5 mit Erdnüssen und Erdnüsseerzeugnisse
- Nr. 6 mit Soja und Sojaerzeugnissen
- Nr.7 mit Milch und Milcherzeugnissen (einschließlich Lactose)
- Nr. 8 mit Nüssen (Schalenfrüchte)
- Nr. 9 mit Sellerie und Selerieerzeugnisse
- Nr. 10 mit Senf und Senferzeugnissen
- Nr. 11 mit Sesamsamen und Sesamerzeugnissen
- Nr. 12 mit Schwefeldioxid und Sulfaten
- Nr. 13 mit Lupinen und Lupineerzeugnisse
- Nr. 14 mit Weichtieren

21=Koffeinhaltig

22=mit Farbstoff

23=mit Süßstoff Aspartam & phenylalaninhaltig

24=mit Antioxidationsmittel

25=mit Säuerungsmittel

26=chininhaltig

Griechisches Restaurant KORFU

Fam. Papazoglou

Höhe Straße 43, 51399 Burscheid

Telefon 02174-60603

www.korfu-restaurant.de