

***Herzlich willkommen!
Genießen Sie griechische Spezialitäten,
dazu edle griechische Weine aus unserer Weinkarte.***

***Wir sind für Sie da:
Von Die. bis Sa. von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
und 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.
Ihre Familie Papazoglou***

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

Liebe Gäste,

wir sind stets bemüht, Ihnen ausgewählte und frische Produkte anzubieten. Wir servieren unsere Gerichte mit frischem Saison-Gemüse und einem gemischten Salat. Auf unserer Tafel sowie auf der Saisonkarte, bieten wir Ihnen zusätzlich Gerichte an.

Für ihre persönliche Feier im Haus oder außerhalb haben wir eine große Auswahl an Menüs / Buffet. Fragen Sie uns einfach danach.

Es ist unser Anliegen, Sie zufrieden zu stellen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

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



Apéritifs

265. Martini Bianco / Rosso / d'Oro / Dry	5 cl	4,50 €
305. Prosecco	0,1l	3,80 €
307. Prosecco-Aperol	0,1l	4,00 €
311. Campari - Orange	4 cl	5,00 €

Vorspeisen

1. Zaziki (7)	4,50 €
griechischer Creme-Joghurt mit Knoblauch und Gurken	
2. Fava	5,00 €
Gelbe, pürierte Platterbsen mit Zwiebeln und Olivenöl, eine Spezialität aus Santorini	
3. Melitzanosalata	5,00 €
Gegrillte Auberginen-Mousse	
4. Spanakopita (1,3,7)	4,50 €
Blätterteig mit Spinat und Käsefüllung	
5. Gigantes plaki (1)	4,50 €
Riesenbohnen in Tomatensauce mit frischen Kräutern	
6. Kolokythakia Tiganita (1)	5,50 €
gebratene Zucchini mit Zaziki	
7. Melitsanes tiganites (1)	5,50 €
gebratene Auberginen mit Zaziki	
8. Dakos - kretischer Zwieback-Salat, (7)	7,00 €
mit Schafskäse, Tomaten und Olivenöl	
9. Dolmadakia	5,00 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki (7)	
10. Dolmades (7,8)	6,00 €
Weinblätter gefüllt mit Lammgehacktem, Reis, frischen Kräutern, Rosinen sowie gerösteten Pinienkernen, dazu Zaziki	
11. Tigania (Riganato)	7,00 €
Schweinefleisch aus dem Nacken mit Olivenöl und Oregano gebraten, mit Weißwein abgelöscht	

Käsespezialitäten

15. Feta Saganaki – überbackener Schafskäse (1)	6,50 €
mit Honig und Sesam	
16. Ktipiti – Griechischer Feta Dip mit Paprika, scharf	6,50 €
17. Boujourti (7)	7,50 €
Schafskäse aus dem Backofen mit frischen Kräutern, Zwiebelringen, buntem Paprika und Tomaten	

Fisch-Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 19. | Kalamarakia (1,4) | 6,90 € |
| | Baby-Kalamares in Tomaten-Knoblauch-Sauce | |
| 20. | Tarama (4) – Fischrogen-Creme | 5,00 € |
| 21. | Meeresfrüchtesalat (2,4,) | 9,00 € |
| | frischer Oktopus, Kalamares und Sepia verfeinert mit Öl, Essig und frischen Kräutern, dazu Tarama. | |
| 22. | Sardelles - gebratene Alici mit Zaziki (4,7) | 7,50 € |
| 23. | Garides Saganaki (2,4,7) | 9,50 € |
| | Riesengarnelen (aus Wildfang) in Tomaten-Sauce, mit Basilikum und Anis verfeinert, dazu Schafskäse | |

Vorspeiseplatten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 24. | Mese-Platte(7) | 7,90 € |
| | Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken | |
| 25. | Tiganita (vegetarisch) (1,7) | 10,00 € |
| | Zucchini und Auberginen im Bierteig überbacken, mit Knoblauch-Olivenöl und Zaziki | |
| 26. | Pikilia Megali (2,7) | 12,00 € |
| | Zaziki, Schafskäse, Gigantes, Oliven, Dolmadakia, Tomaten, Gurken, Tarama, Fava, Ktipiti, Auberginen-Mousse | |

Suppen (frisch zubereitet)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 27. | Griechische Bohnensuppe | 5,00 € |
| 28. | Ntomatosoupa (7) | 5,50 € |
| | Tomatensuppe mit Reismudeln und Joghurt (7) | |
| 29. | Kotosoupa (9) | 6,50 € |
| | Griechische Hühnersuppe mit frischen Kräutern und Reis | |

Beilagen und Saucen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | Pommes-Frites | 3,50 € |
| 31. | Röstkartoffeln | 3,50 € |
| 32. | Potato-Skins | 3,50 € |
| 33. | Reis oder Reismudeln (1) | 3,50 € |
| 34. | Frischer Spinat oder frisches Gemüse | 4,00 € |
| 35. | Kartoffel-Püree mit griechischem würzigem Käse (7) | 4,00 € |
| 36. | Hausdip – Joghurt-Paprika-Sauce (7) | 3,00 € |



Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 37. | Krautsalat in Knoblauchsauce (7) | 4,00 € |
| 38. | Gemischter Salat (7) | 4,00 € |
| 39. | Kleiner Griechischer Bauernsalat mit Olivenöl, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse (7) | 8,00 € |
| 40. | Großer 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 | 11,00 € |
| 42. | Caesar's Greek-Salat
Bunter, gemischter, grüner Salat mit Croutons, Cherry-Tomaten, Graviera-Käse sowie gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 12,00 € |

Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Bifteki (7)
großes Hacksteak, gefüllt mit würzigem Feta-Käse und getrockneten Tomaten, Hausdip, Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 13,50 € |
| 51. | Souvlaki (7)
Zwei Spieße aus Schweinenacken, dazu Hausdip, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 15,00 € |
| 52. | Fileto (7)
Schweinefilet-Medaillons auf Joghurt- Metaxa- Sauce, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 16,50 € |
| 53. | Grill-Mixed – Köstlichkeiten vom Grill (7)
Souvlaki, Bifteki, Gyros, Hähnchenbrustfilet, dazu Hausdip, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 18,50 € |

Grill-Spezialitäten vom Lamm

- | | | |
|-----|--|---------|
| 55. | Paidakia (7)
Marinierte Lammkoteletts mit Hausdip, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 16,50 € |
| 56. | Lammspieße (7)
Zwei Lammspieße aus der Hüfte mit Hausdip, frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 17,50 € |
| 57. | Fileto Arnaki - Lammfilet auf Joghurt- Metaxa- Sauce (7)
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 19,50 € |

Pfannen-und Backofengerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 59. | Kalbsleber (7)
Gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | 16,50 € |
| 60. | Melitsanes Imam (vegetarisch) (7)
halbierte Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, mit Schafskäse überbacken, dazu Ofenkartoffeln und Salat | 12,50 € |
| 61. | Gemüsepfanne (vegetarisch) (7)
Frisches Saison-Gemüse in Cognac und Sahne abgelöscht | 13,00 € |
| 62. | Jouwetzi Arnaki
Zartes Fleisch aus der Lammkeule in Tomaten-Wein-Sauce mit Reismudeln und buntem Käse überbacken, dazu gem. Salat | 16,00 € |

Geflügelspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 63. | Kotopoulo Fileto (7)
Hähnchenbrustfilet gegrillt, auf einer Waldpilzmischung mit Sahne abgelöscht, dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | 16,00 € |
| 64. | Kotopoulo Souwlaki (7)
Zwei Hähnchenspieße mit Hausdip, frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Salat | 14,50 € |
| 65. | Griechisches Kräuterhähnchen (7)
Hähnchengeschneitztes in Tomaten-Kräutersauce, dazu Couscous und Salat | 14,50 € |

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Kalamares à la Korfu (1,4,7)
Tintenfisch im Ganzen mit Zaziki, frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 15,50 € |
| 71. | Zanderfilet (4,7)
gegrillt, auf Salbei-Rosmarin-Sauce, mit Sahne abgelöscht dazu frischer Spinat, Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | 17,50 € |
| 72. | Garides (2,4,7) (aus Wildfang)
Riesengarnelen, geschält in Tomaten-Knoblauch-Sauce, dazu Couscous und gem. Salat | 20,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 80. | Lukumades (1,3,7)
Hefeteigbällchen mit Vanilleeis, Zimt und griechischem Honig | 5,50 € |
| 81. | Jaourtomelo (7,8)
Joghurt mit griechischem Honig und Walnüssen | 5,50 € |
| 82. | Galaktobureko (1,3,7)
Grießpudding im Blätterteig, mit Puderzucker und Zimt | 5,00 € |
| 83. | Griechisches Parfait-Eis (3,7,8)
Gemischtes Vollmilch-Eis mit Früchten garniert | 6,00 € |

Heiße Getränke

200. Caffé Crema	1,80 €
201. Espresso	1,80 €
202. Doppelter Espresso	3,60 €
203. Espresso Macchiato	2,00 €
204. Milchkaffee halb Kaffee, halb Milch	2,50 €
205. Cappuccino mit Milch und Schaumhaube	2,50 €
206. Latte Macchiato mit Milch, Milchhaube und Espresso	2,50 €
217. Tee (Schwarz, Minze, Kamille, Hagebutte, Früchte, Grün, Rooibos)	1,80 €
218. Griechischer Mokka	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
220. Coca-Cola (21, 22)	2,00 €	3,90 €
221. Coca-Cola Light (21, 22, 23)	2,00 €	3,90 €
251. Coca-Cola Zero (21, 22, 23)	0,33 l	3,00 €
222. Fanta (22, 24, 25)	2,00 €	3,90 €
223. Sprite (24, 25)	2,00 €	3,90 €
224. Spezi (21, 22, 24, 25)	2,00 €	3,90 €
225. Apfelschorle	1,80 €	3,60 €
226. Schweppes Bitter Lemon (26)	0,2 l	2,50 €
227. Schweppes Indian Tonic	0,2 l	2,50 €
228. Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
230. Gerolsteiner Gourmet (Sprudel, Medium oder Naturell)	0,25 l	2,00 €
231. Gerolsteiner Gourmet (Sprudel, Medium oder Naturell)	0,75 l	5,50 €
250. Frühsport	0,33 l	2,50 €

Säfte von Granini

	0,2 l
232. Orangensaft	2,50 €
233. Apfelsaft	2,50 €
234. Johannisbeersaft	2,50 €
238. Banane	2,50 €
239. KiBa (Kirsch-Bananensaft)	2,50 €

Bier vom Fass

	0,2 l	0,4 l
240. Früh-Kölsch	1,80 €	3,60 €
241. Kölschschuß	1,80 €	3,60 €
242. Alsterwasser	1,80 €	3,60 €
243. Bitburger Pilsener	1,80 €	3,60 €
244. Zwickl Kellerbier	0,3 l	3,00 €

Flaschenbiere

245. Benediktiner Weizen Hefe, Dunkel, Alkoholfrei oder Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
246. Bitburger 0,0% - alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
247. Veltins Malzbier	0,33 l	2,50 €
249. Mythos – Griechisches Bier	0,33 l	2,50 €

Weine

Weiß	0,25 l	0,50 l
350. Anthos trocken, fruchtiges Aroma, leicht	4,90 €	9,50 €
352. Retsina trocken, geharzt	4,90 €	9,50 €
354. Muscat-Savatiano halbtrocken, fruchtig mit Duft von Äpfeln und Rosen	5,50 €	10,50 €
356. Muscat-Savatiano lieblich, mit Duften von Äpfeln und Rosen	5,50 €	10,50 €
358. Samos süßer, sonnengereifter Likörwein	5,90 €	10,90 €
Rot	0,25 l	0,50 l
360. Merlot-Syrah trocken mit geringer Säure und weichen Tanninen	5,90 €	10,90 €
362. Naousa trocken, kraftvoll und vollmundig im Geschmack	5,90 €	10,90 €
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	5,90 €	10,90 €
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 €
Weinempfehlung	0,25 l	0,50 l
400. Savatiano weiß, trocken mit ausgeglichener Säure von hellem Obst und Zitrusfrüchte	5,90 €	10,90 €
402. Cabernet Sauvignon (Barrique) rot, trocken, robuster Körper mit lebhaften Tanninen	5,90 €	10,90 €
374. Glas Wein (rot, weiß oder Rosé)	0,20 l	4,00 €
375. Weinschorle	0,30 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.

Spirituosen

Greek

250. Ouzo	2 cl	2,50 €
251. Ouzo auf Eis	4 cl	5,00 €
252. Ouzo Plomari 0,2l Flasche mit Eiswürfeln	0,2 l	12,90 €
253. Tsipouro - griechischer Trester	2 cl	3,00 €

Schnaps

281. Fürst Bismarck	2cl	1,80 €
282. Pircher Williams	2cl	3,00 €
283. Poire Williams (Arthur Metz)	2cl	3,00 €

Aquavit

	2cl	
254. Malteser		2,50 €
255. Jubi		2,70 €
256. Linie		3,00 €

Brandy

	2cl	
257. Metaxa 5*		3,50 €
258. Metaxa 7*		4,00 €
259. Metaxa 12*		5,00 €
260. Metaxa 12* dry		5,00 €

Vermouth

	5cl	
265. Martini Bianco		4,50 €
266. Martini Extra dry		4,50 €

Bitters & Herbals

272. Ramazotti	2cl	3,00 €
273. Averna	2cl	3,00 €
274. Jägermeister	2cl	3,00 €
276. Fernet Branca	2cl	3,00 €

Rum, Gin, Tequila

277. Bacardi Superior	2cl	3,50 €
278. Pott	2cl	3,50 €
279. Gordon's Dry Gin	2cl	3,50 €
280. Sierra Tequila	2cl	3,50 €

Likör

2cl

284. Amaretto		3,00 €
285. Batida de Coco		3,00 €
286. Cointreau		4,00 €
287. Grand Marnier		4,00 €
288. Southern Comfort		4,50 €
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 €

Griechisches Restaurant KORFU

Fam. Papazoglou

Höhe Straße 43, 51399 Burscheid

Telefon 02174-60603

www.korfu-restaurant.de

