

***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.

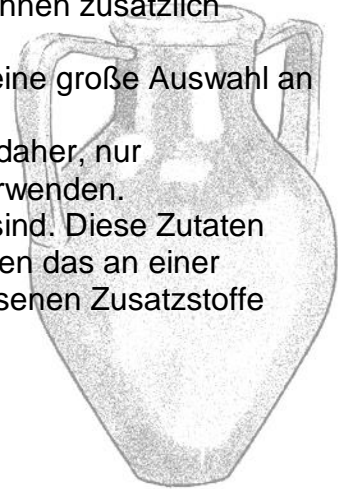
Für ihre persönliche Feier im Haus oder außerhalb haben wir eine große Auswahl an Menüs / Buffet. Fragen Sie uns einfach danach.

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)	5,00 €
mit Schafskäse, Tomaten und Olivenöl	
9. Dolmadakia	5,00 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki (7)	
10. Dolmades (7,8)	5,50 €
Weinblätter gefüllt mit Lammgehacktem, Reis, frischen Kräutern, Rosinen sowie gerösteten Pinienkernen, dazu Zaziki	
11. Spezofai	7,00 €
Griechische frische Bratwurst, in Tomaten-Sauce mit Schafskäse	
12. 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	5,90 €
17. Feta im Blätterteig (7)	7,00 €
Schafskäse mit Tomaten-Marmelade und Anis	
18. 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

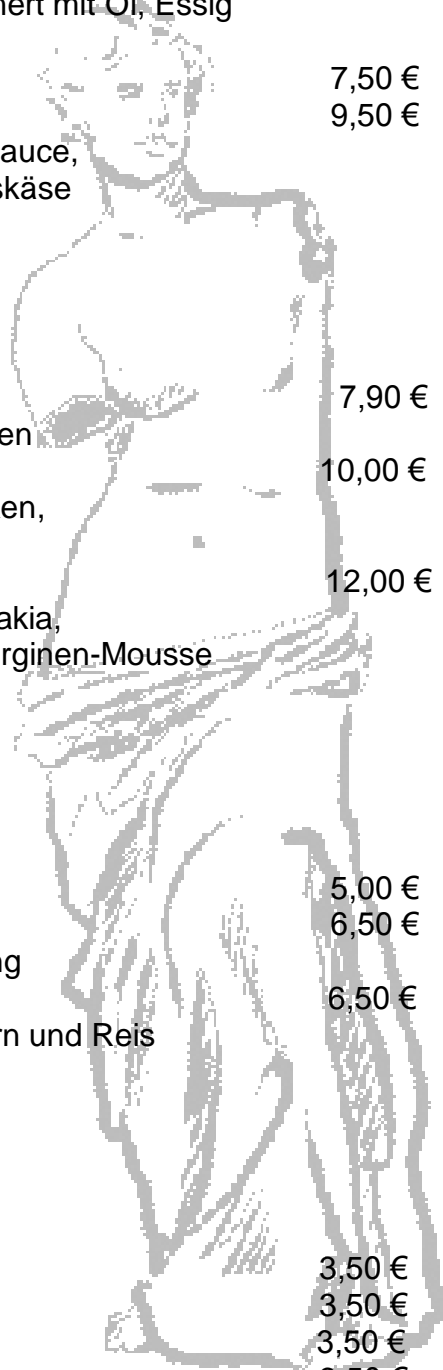
- | | | |
|-----|---|---------|
| 24. | Mese-Platte(7) | 7,90 € |
| | Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken | |
| 25. | Tiganita (vegetarisch) (1,7) | 10,00 € |
| | Zucchini und Auberginen im Bierteig überbacken, mit Knoblauch-Olivenöl und Zaziki | |
| 26. | Pikilia Megali (2,7) | 12,00 € |
|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

Suppen (frisch zubereitet)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 27. | Griechische Bohnensuppe | 5,00 € |
| 28. | Manitarosoupa (7) | 6,50 € |
| | Cremige Pilzsuppe aus einer Waldpilzmischung | |
| 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 | 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,
karamellisierten Haselnüssen 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 | 13,00 € |
| 51. | Souwlaki (7)
Zwei Spieße aus Schweinenackeln, dazu Hausdip, frisches Gemüse,
Ofenkartoffeln und Salat | 14,00 € |
| 52. | Fileto (7)
Schweinefilet-Medaillons auf Joghurt- Metaxa- Sauce,
frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 16,00 € |
| 53. | Grill-Mixed – Köstlichkeiten vom Grill (7)
Souwlaki, Bifteki, Gyros, Hähnchenbrustfilet, und Lammkotelett
dazu Hausdip, frisches Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | 18,50 € |
| 54. | Argentinisches Rumpsteak ca. 250 gr. (7)
mit Chimichurri-Sauce, dazu Potato-Skins, Gemüse und Salat | 21,50 € |

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 | 21,00 € |
| 58. | Lammrücken , gegrillt, vom Lammkarree ausgelöst, (7)
auf Rotwein-Salbei-Sauce, frischer Spinat, Ofenkartoffeln und Salat | 22,00 € |

Pfannen-und Backofengerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Kalbsleber (7) | 16,50 € |
| | Gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | |
| 60. | Mousaka (frisch zubereitet) (1,7) | 13,00 € |
| | Auberginen-Hackfleisch-Auflauf mit Bechamel-Sauce und würzigem Käse, dazu gemischter Salat | |
| 61. | Melitsanes Imam (vegetarisch) (7) | 12,50 € |
| | halbierte Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, mit Schafskäse überbacken, dazu Ofenkartoffeln und Salat | |
| 62. | Gemüsepfanne (vegetarisch) (7) | 13,00 € |
| | Frisches Saison-Gemüse in Cognac und Sahne abgelöscht | |
| 63. | Kotopoulo Tiganito (7) | 15,50 € |
| | Hähnchenbrustfiletgeschnetzeltes in Orangen-Estragon-Sauce, mit Sahne abgelöscht dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | |
| 64. | Kotopoulo Fileto (7) | 17,00 € |
| | Hähnchenbrustfilet gegrillt, auf einer Waldpilzmischung mit Sahne abgelöscht, dazu Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | |
| 65. | Kotsi (1,7) | 18,50 € |
| | Lammhaxe in Tomaten-Sauce mit frischen Kräutern zubereitet, auf Auberginen-Püree und Bechamel-Sauce dazu gem. Salat | |

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Kalamares à la Korfu (1,4,7) | 15,50 € |
| | Tintenfisch im Ganzen mit Zaziki, frischem Gemüse, Ofenkartoffeln und Salat | |
| 71. | Dorade, gegrillt (4,7) | 20,00 € |
| | mit gebratenem Gemüse und gemischtem Salat | |
| 72. | Zanderfilet (4,7) | 18,50 € |
| | gegrillt, auf Salbei-Rosmarin-Sauce, mit Sahne abgelöscht dazu frischer Spinat, Kartoffelpüree mit würzigem Käse und Salat | |
| 73. | Garides (2,4,7) (aus Wildfang) | 20,00 € |
| | Riesengarnelen, geschält in Tomaten-Knoblauch-Sauce, dazu Reis und gemischter Salat | |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | Lukumades (1,3,7) | 5,50 € |
| | Hefeteigbällchen mit Vanilleeis, Zimt und griechischem Honig | |
| 81. | Jaourtomelo (7,8) | 5,50 € |
| | Joghurt mit griechischem Honig und Walnüssen | |
| 82. | Galaktobureko (1,3,7) | 6,00 € |
| | Grießpudding im Blätterteig, mit Puderzucker und Zimt | |
| 83. | Revani (1,3,7) | 6,50 € |
| | Grießkuchen, serviert mit einer Kugel Vanille-Eis | |
| 84. | Griechisches Parfait-Eis (3,7,8) | 6,00 € |
| | Gemischtes Vollmilch-Eis mit Früchten garniert | |

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

	0,25 l	0,5 l
Weiß		
350. Anthos trocken, fruchtiges Aroma, leicht	4,90 €	9,50 €
352. Retsina trocken, geharzt	4,90 €	9,50 €
354. Makedonikos halbtrocken, fruchtig im Duft	4,90 €	9,50 €
356. Imiglykos lieblich	4,90 €	9,50 €
358. Samos süßer, sonnengereifter Likörwein	5,90 €	10,90 €
Rot	0,25 l	0,5 l
360. Anthos trocken, edles Aroma, voller Geschmack	4,90 €	9,50 €
362. Makedonikos halbtrocken, fruchtig im Duft	4,90 €	9,50 €
364. Imiglykos lieblich	4,90 €	9,50 €
366. Naousa trocken, kraftvoll und vollmundig im Geschmack	5,90 €	10,90 €
368. Mavrodaphne süßer, sonnengereifter Likörwein	5,90 €	10,90 €
Rosé	0,25 l	0,5 l
370. Makedonikos halbtrocken, fruchtig im Duft	4,90 €	9,50 €
372. Tsantali trockener, blumiger Duft	4,90 €	9,50 €
Weinempfehlung		
500. Moschofilero, weiß, trocken, blumig	5,90 €	10,90 €
502. Merlot, rot, trocken aus 100% Merlot-Trauben	5,90 €	10,90 €
374. Glas Wein (rot, weiß oder Rosé)	0,20 l	4,00 €
375. Weinschorle	0,25 l	3,50 €



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

Saisonkarte

- | | | |
|------|---|---------|
| 100. | Gyros-Teller | 12,50 € |
| | Vom saftigen mit griechischen Kräutern gewürzten Nackenbraten, mit Zaziki-Dip, Pommes-Frites und gemischtem Salat | |
| 101. | Gyros, überbacken | 13,50 € |
| | Auf Joghurt-Metaxa-Sauce mit würzigem gemischtem Käse Überbacken, dazu Pommes-Frites und gemischter Salat | |
| 102. | Stifado-Kouneli | 15,50 € |
| | Kaninchenkeule mit Schalotten in Likörwein geschmort, dazu Basmati-Reis und gemischter Salat. | |
| 103. | Pastizzio | 12,50 € |
| | Nudeln-Auflauf mit gewürztem Gehacktes und Bechamel-Sauce, mit Käsemischung überbacken, dazu gemischter Salat | |
| 104. | Jouwetzi-Kotopoulo | 12,00 € |
| | Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten-Sauce mit Reismudeln, mit würzigem Käse überbacken (auf Wunsch ohne Käse) und gemischtem Salat | |

Weitere Saison-Gerichte, entnehmen Sie bitte aus unsere Tafel.