

Spezialitäten aus dem Backofen

serviert mit Krautsalat

66.	Mousaka griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, dazu Reis und Tzatziki	15,50
67.	Spaghetti mit Gyros, überbacken mit Käse und Metaxasauce	14,50
67b.	Spaghetti mit Käse und Metaxasauce überbacken	12,50
68.	Kritharaki griechische Reismudeln mit Putenbrustfilet, überbacken mit Käse und Metaxasauce	15,00

Geschmortes aus dem Backofen

serviert mit Krautsalat

69.	Lammhinterhaxe mit Spaghetti	16,50
70.	Lammhinterhaxe mit Kritharaki	16,50
73.	Lammhinterhaxe mit grünen Bohnen	16,50
74.	Lammhinterhaxe mit Gigantes (große weiße Bohnen)	16,50
75.	Rindfleisch mit Spaghetti	16,50
76.	Rindfleisch mit Kritharaki (griechische Nudeln)	16,50
79.	Rindfleisch mit grünen Bohnen	16,50
80.	Rindfleisch mit Gigantes (große weiße Bohnen)	16,50
80a.	Stifado Rindfleisch im eigenen Saft mit geschmorten Zwiebeln	16,50

Spezialitäten

A1.	Soufli Fleischspieß nach griechischer Art mit Tomaten, mit Käse überbacken und Paprika, dazu Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,50
A3.	Rumpsteak ca. 300g, zart und würzig im Geschmack mit Kräuterbutter, dazu Krautsalat, Reis, Bratkartoffeln und Tzatziki	20,50
A13.	Rumpsteak ca. 300g sehr zart zubereitet mit Pfeffersauce, dazu Krautsalat, Bratkartoffeln und Reis	22,50
A4.	Steak vom Schwein 3 zarte Steaks mit Metaxasauce, dazu Krautsalat, Reis und Pommes Frites	16,00
A6.	Kalypsos-Pfanne zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln in Weincremesauce, dazu Krautsalat mit Pommes und Reis	18,50
A7.	Gyros-Pfanne mit frischen Champignons in Weincremesauce, dazu Krautsalat mit Pommes und Reis	17,00
A11.	Ikarus Teller mit Rotweinsauce; Schweinefilet am Spieß, gefüllt mit Fetakäse mit Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Krautsalat, Reis und Tzatziki	19,50

A14.	Teufelspieß mit Filetfilet sehr pikant zubereitet, dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	18,00
A16.	Daidalos Teller Lammfilet mit Sauce Bernaise, Krautsalat, dazu Bratkartoffeln und Reis	21,50
300.	Putenmedaillons mit Metaxasauce in der Pfanne mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, dazu Krautsalat, Reis und Pommes Frites	17,00
301.	Putenbrustfilet zartes Fleisch gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,00
A10.	Hähnchenbrustfilet am Spieß dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,00
303.	Putenbrustfilet zartes Fleisch gegrillt mit Metaxasauce dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,50
304.	Steak zartes Schweinesteak vom Grill mit Champignonsauce dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	17,00
306.	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Metaxasauce dazu Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,50
307.	Lammfilet mit Weincremesauce, geschnetzelt mit frischen Champignons in der Pfanne, dazu Krautsalat, Reis und Bratkartoffeln	21,50
309.	Souvla-Feta mit Sauce Bernaise hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt mit Fetakäse gefüllt am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu Krautsalat und Bratkartoffeln	20,50
310.	Lebergeschnetzeltes vom Kalb in der Pfanne mit Metaxasauce dazu Krautsalat, Reis und Pommes Frites	16,50
311.	Gyrospfanne mit frischen Champignons und Metaxasauce, dazu Krautsalat mit Pommes und Reis	16,50

Saucen

94.	Metaxasauce	4,00
94a.	Sauce Bernaise	5,50
	Pfeffersauce	4,50
	Champignonsauce	5,00

Gerichte ohne Fleisch

82.	Gigantes große weiße Bohnen mit Käse überbacken	6,50
84.	Grüne Bohnen in Tomatensauce	6,50
85.	Jemista mit Reis gefüllte Paprika und Tomaten	6,50

Kinderteller

86.	1 Souvlaki dazu Krautsalat und Pommes Frites	10,00
87.	Gyros dazu Krautsalat und Pommes Frites	10,00
88.	Bifteki dazu Krautsalat und Pommes Frites	10,00
89.	Steak dazu Krautsalat und Pommes Frites	10,50
90.	Pommes Frites	3,50
91.	Tomatenreis	3,00
92.	Spaghetti mit Käse und Metaxasauce überbacken	8,50
93.	Kritharaki griechische Nudeln mit Käse und Metaxasauce überbacken	8,50

Flaschenweine

Rotweine			
210.	Imiglykos lieblich	0,75 l	16,50
211.	Demestica trocken	0,75 l	16,50
212.	Makedonikos halbtrocken	0,75 l	17,00
213.	Naoussa trocken	0,75 l	17,00
215.	Mavrodaphne edelsüß	0,75 l	18,50
Weißweine			
216.	Imiglykos lieblich	0,75 l	16,50
217.	Demestica trocken	0,75 l	16,50
218.	Retsina geharzt	0,75 l	16,50
219.	Samos Likörwein	0,75 l	18,50
226.	Makedonikos halbtrocken	0,75 l	16,50
Roséweine			
220.	Roditis trocken	0,75 l	16,50



Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag: 17.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertags: 12.00 – 15.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr
Montags: Ruhetag
Neuwerker Tor 2 / 24768 Rendsburg
Tel.: 04331 / 8 73 48

Besuchen Sie uns auch online
unter www.korfu-rendsburg.de

Fragen Sie uns nach der aktuellen Allergenkezeichnung. Gerne stellen wir Ihnen unsere Liste mit allen Produkten zur Verfügung.

Speisekarte außer Haus



seit 1988

Tel.: 04331 / 8 73 48

Liebe Gäste

herzlich willkommen.
Wir bieten Ihnen ausschließlich Markenprodukte in bester Qualität, frisch eingekauft und optimal zubereitet an.
Genießen Sie unsere griechischen Spezialitäten.

Guten Appetit ! *Ihre Familie Nikolau*

Suppen

Auf Wunsch mit warmen Fladenbrot.

1.	Griechische Bohnensuppe	5,50
2a.	Hühnersuppe	5,00
2b.	Tomatensuppe mit Sahne	5,00
2c.	Krabbensuppe mit Sahne	6,50
2d.	Zwiebelsuppe	5,50

Warme Vorspeisen

Auf Wunsch mit warmen Fladenbrot.

4a.	Portion Peperoni gegrillt mit Kräuterbutter	6,00
5.	Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki	7,00
5a.	Bratkartoffeln (ohne Speck und Zwiebeln)	4,00
5b.	Ofenkartoffel mit Tzatziki oder Kräuterbutter	7,00
5c.	Auberginen gebraten mit Tzatziki	8,00
5d.	Shrimps in Metaxasauce und mit Käse überbacken	7,50
13a.	Oktopus gegrillt, <i>Spezialität</i>	10,00

Kalte Vorspeisen

Auf Wunsch mit warmen Fladenbrot.

3.	Portion Oliven	4,50
4.	Portion Peperoni	4,50
9a.	Taramas-Salat Fischrogensalat	6,50
11.	Vorspeisenteller , verschiedene kalte Vorspeisen	11,50
14.	Oktopussalat	8,00
16.	Weißer Bohnensalat	6,00
17.	Tzatziki	4,50
18.	Tirosalata Fetakäsecreme	6,50



€

Salate

Auf Wunsch mit warmen Fladenbrot.

Wahlweise mit Scampiespieß oder Hähnchenbrustfilet +4,00

E1.	Gemischter Salatteller mit Gurken, Tomaten, Dolmadaki, Bohnen, Schafskäse, Tzatziki, Peperoni, Oliven und Paprika	10,50
9.	Griechischer Salat (Bauernsalat) mit Oliven, Peperoni, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	10,00
10.	Bauernsalat klein	6,50
12.	Krautsalat mit hausgemachtem Dressing	5,00
13.	Eisbergsalat mit hausgemachtem Dressing	5,00
15.	Thunfisch- und grüner Salat	10,50

Käse

Auf Wunsch mit warmen Fladenbrot.

6.	Fetakäse , mit Olivenöl und Oregano (kalt)	6,50
7.	Saganaki Fetakäse paniert, aus der Pfanne	8,00
8.	Fetakäse gegrillt, mit Tomaten und Zwiebeln	8,50
8a.	Fetakäse gegrillt mit Metaxasauce	9,00

Fischspezialitäten

Alle Gerichte werden mit grünem Salat, Reis und Tzatziki serviert

21.	Kalamaris Tintenfisch	16,00
22.	Marides kleine Sardellen	15,00
23.	Garides Scampis	19,00
23a.	Frische Dorade Royal vom Grill, mit Ofenkartoffeln und Beilagen	19,50
25.	Fischteller mit Garides, Kalamaris und Marides	19,50
25a.	Lachsfilet mit Spinat dazu Ofenkartoffel mit Tzatziki	19,50
B2.	Schollenfilet	15,50
B4.	Scampis am Spieß mit Dressing	18,50
B7.	Schwertfisch gegrillt nach griechischer Art mit Zitrone, Öl dazu Ofenkartoffel und grüner Salat	19,50



Gyros-Spezialitäten

26.	Gyros frisch vom Fleischspieß, die absolute <i>Spezialität</i> mit Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	13,50
28.	Gyros mit Käse und Metaxasauce, Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	15,50

€

Grill-Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki serviert

29a.	Gyros mit Champignons-Sahnesauce mit Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,00
29.	Gyros mit Fetakäse und Metaxasauce, Krautsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,50
30.	Souvlaki 2 Fleischspieße	13,50
31.	2 Souvlaki mit gegrillten Fetakäse	14,50
32.	Suzuki (4 Beefsteaks aus Hack)	14,50
32a.	Suzuki mit Käse und Metaxasauce	16,00
33.	Bifteki (Beefsteak aus Hack gefüllt mit Fetakäse) mit Spiegelei	15,50
34.	Bifteki (Beefsteak aus Hack gefüllt mit Fetakäse) mit Champignonsauce	17,00
A9.	Bifteki gefüllt mit Fetakäse, überbacken mit Käse und Metaxasauce	16,50
37.	Korfu-Platte Rumpsteak, Souvlaki, Schweinesteak, Schweinefilet, Leber	20,50
40.	Filet vom Schwein mit Käse und Metaxasauce	17,50
40a.	Filet vom Schwein mit Sauce Bernaise	19,00
41.	Steak zartes Schweinesteak vom Grill mit Käse und Metaxasauce	15,50
41a.	Steak zartes Schweinesteak vom Grill mit Sauce Bernaise	16,50
43.	Schnitzel mit Bratkartoffeln (und Beilagen)	14,50
43a.	Schnitzel mit Metaxasauce und Bratkartoffeln (und Beilagen)	16,00
44.	Paidakia Lammkoteletts mit Bratkartoffeln (und Beilagen)	17,00
45a.	Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln	13,50
46.	Kastri-Platte 2 Suzuki und Gyros	16,00
50.	Parga-Platte 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, Gyros	17,00
50a.	Parga-Platte 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, Gyros mit Käse und Metaxasauce	18,50
51.	Mykonos-Platte 1 Suzuki, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, Gyros	17,00
52.	Grigoria-Platte 1 Suzuki, 1 Souvlaki, 2 Kalbsleber und Gyros	17,50

€

53.	Olympia-Platte 1 Souvlaki, 1 Steak und Gyros	16,00
55.	Kreta-Platte 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Steak und Gyros	14,00
55a.	Kreta-Platte 1 Suzuki, 1 Steak und Gyros mit Käse und Metaxasauce	18,00
59.	Matala-Platte mit Käse und Metaxasauce 1 Souvlaki, 1 Kalbsleber, 1 Steak und Gyros	18,50
60.	Kolosal-Platte 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Lammkotelett, 1 kleines Filet und Gyros	20,50

Grillplatten ab 2 Personen

Alle Gerichte werden mit gemischten Bauernsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki serviert

61.	Odysseus-Platte 2 Suzuki, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts und Gyros	40,00
63.	Delphi-Platte 2 Souvlaki, 2 Kalbsleber, 2 Lammkoteletts, 2 Steaks und Gyros	42,00



Grillplatten ab 4 Personen

Alle Gerichte werden mit gemischten Bauernsalat, Reis, Pommes Frites und Tzatziki serviert

64.	Ermis-Platte 4 Suzuki, 4 Souvlaki, 4 Kalbsleber, 4 Steaks und Gyros	74,00
65.	Korfu-Platte 4 Suzuki, 4 Souvlaki, 4 kleine Filets, 4 Lammkoteletts und Gyros	77,00