

Restaurant
„Retschereck“

KORFU

Schützenstraße 1, 67346 Speyer
Tel. 06232 / 75128

www.korfu-speyer.de

Öffnungszeiten:
Täglich außer Dienstags
11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 23.30 Uhr
(warme Küche bis 22.30 Uhr, Sonntags bis 21.30 Uhr)
Dienstag ist Ruhetag !



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Spezialitäten-Restaurant.

Unser besonderes Anliegen ist es, daß Sie unsere Küche mit der dazugehörigen Atmosphäre in aller Ruhe und von Herzen genießen können. Unsere Spezialitäten bereiten wir nach überlieferten Rezepten zu.

Sollen Sie besondere Wünsche oder gar eine Beanstandung haben – auch wir sind nur Menschen – so lassen Sie es uns bitte wissen, damit Ihre Beanstandung sofort abstellen bzw. Ihren Wunsch erfüllen können.

Guten Appetit wünscht das Team vom Restaurant Korfu

A WARM WELCOME

We wish you a pleasant stay in our speciality restaurant.

It is our special concern that you can enjoy our cuisine and the atmosphere that goes with it in peace and quiet and from the heart. We prepare our specialities according to traditional recipes.

If you have any special requests or even a complaint – we are only human – please let us know so that we can rectify your complaint or fulfil your request immediately.

The team at Restaurant Korfu wishes you bon appétit.

SENIORENTELLER

DISHES FOR SENIORS

Bei uns gibt es auch Seniorenteller – achten Sie auf die **roten Nummern**. Den Preis erfahren Sie vom Service.

*We also offer dishes for seniors - look out for **red numbers**. Please ask the service for the price.*

MITTAGSTISCH

LUNCH MENU

- | | | |
|-----|---|---------|
| 500 | Gyros mit Zaziki ^{1,5,8}
<i>Gyros with Tzatziki</i> | 10,70 € |
| 501 | Gyros überbacken mit Schnittkäse und Metaxa- oder Knoblauch-Sauce ^{1,5}
<i>Gyros au gratin with sliced cheese and Metaxa or garlic sauce</i> | 11,60 € |
| 502 | Suflaki (1 Schweinefleischspieß) mit Zaziki ^{1,5,8}
<i>Souvlaki (1 pork skewer) with Tzatziki</i> | 10,70 € |
| 503 | Bifteki (Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse) ^{1,5}
<i>Bifteki (ground meat stuffed with feta cheese)</i> | 10,70 € |
| 504 | Rinderleber mit knusprigen Röstzwiebeln ^{1,5}
<i>Beef liver with crispy fried onions</i> | 10,70 € |
| 505 | Rinderleber im Pfännchen mit Metaxa-Sauce ^{1,5}
<i>Beef liver in a pan with Metaxa sauce</i> | 11,90 € |
| 506 | Hähnchenbrustfilet natur mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken ^{1,5}
<i>Grilled chicken breast with Metaxa sauce and cheese au gratin</i> | 11,90 € |
| 507 | Susukia (2 Frikadellen) überbacken mit Schnittkäse und Metaxa-Sauce ^{1,5}
<i>Susukia (2 meatballs) au gratin with sliced cheese and Metaxa sauce</i> | 11,90 € |
| 508 | Schweinesteak überbacken mit Schnittkäse und Metaxa-Sauce ^{1,5}
<i>Pork steak au gratin with sliced cheese and Metaxa sauce</i> | 11,90 € |
| 509 | Lendenspieß mit Kräuterbutter ^{1,5}
<i>Tenderloin skewer with herb butter</i> | 11,90 € |
| 510 | Schweineschnitzel „Wiener-Art“ ^{1,5}
<i>Pork schnitzel „Viennese style“</i> | 10,50 € |
| 511 | Lendenspieß mit Metaxa-Sauce ^{1,5}
<i>Tenderloin skewer with Metaxa sauce</i> | 12,50 € |

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

MITTAGSTISCH

LUNCH MENU

- 512 **Hähnchenbrust-Salat** ^{2, D, G} 11,90 €
mit marktfrischen Salaten, Tomaten, Gurken, Feta und hausgemachtem Dressing
Chicken breast salad with fresh market greens, tomatoes, cucumbers, feta cheese, and homemade dressing
- 513 **Gyros-Salat** ^{D, G} 11,90 €
mit marktfrischen Salaten, Tomaten Gurken, Zaziki und hausgemachtem Dressing
Gyros salad with fresh market greens, tomatoes, cucumbers, Tzatziki, and homemade dressing
- 514 **Tropenzungen-Filet (paniert)** ^{A, D, G, II} 11,90 €
dazu Butter-Reis, Gemüse und marktfrisches Salat-Bukett
Breaded tropical fish fillet served with buttered rice, vegetables, and a fresh market salad bouquet
- 515 **Moussaka Griechischer Auflauf** ^{2, A, D, G, II} 11,90 €
mit Auberginen, Kartoffeln, Käse, Hackfleisch, Bechamelsauce und marktfrischem Salat-Bukett
Moussaka (Greek casserole) with eggplant, potatoes, cheese, ground meat, béchamel sauce and a fresh market salad bouquet
- 516 **Moussaka vegetarisch Griechischer Auflauf** ^{2, A, D, G, II} 12,90 €
mit Auberginen, Kartoffeln, Käse, Hackfleisch, Bechamelsauce und marktfrischem Salat-Bukett
Vegetarian Moussaka (Greek casserole) with eggplant, potatoes, cheese, ground meat, béchamel sauce, and a fresh market salad bouquet
- 517 **Rinderleber, Gyros, Zaziki** ^{1, 5, 8} 12,50 €
Beef liver, Gyros, Tzatziki
- 518 **Gyros, 1 Susuki (Frikadelle), Zaziki** ^{1, 5, 8} 12,50 €
Gyros, 1 Susuki (meatball), Tzatziki

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

VORSPEISEN

STARTERS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1 | Zaziki ^D
Joghurt auf griechische Art mit Knoblauch und vielen Gewürzen
<i>Greek-style yogurt with garlic and lots of spices</i> | 5,90 € |
| 1b | Kombinierte kalte Vorspeise ^{2,4,C,F,G}
Zaziki, Ktipiti, Taramas
<i>Mixed cold starters - Zaziki, Ktipiti, Taramas</i> | 9,90 € |
| 4 | Pepperoni gegrillt ²
mit frischem Knoblauch
<i>Grilled Peppers with fresh garlic</i> | 8,20 € |
| 5 | Oktapussalat ^{G,N}
<i>Octopus salad</i> | 13,80 € |
| 5a | Oktapus gegrillt ^{G,N}
<i>Grilled octopus</i> | 19,90 € |
| 6 | Dolmadakia ^{5,M_Spuren:D,G,II}
Gefüllte Weinblätter
<i>Stuffed grape leaves</i> | 8,40 € |
| 7 | Pepperoni gegrillt ²
mit Knoblauchsauce
<i>Grilled Peppers with garlic sauce</i> | 9,60 € |
| 9 | Saganaki ^{A,D,II}
panierter Feta
<i>Breaded feta cheese</i> | 9,90 € |
| 10 | Saganaki mit Honig und Sesam ^{A,D,II}
<i>Feta cheese with honey and sesame</i> | 11,90 € |
| 10a | Feta überbacken ^{A,D}
mit Tomaten und Zwiebeln
<i>Feta cheese au gratin with tomatoes and onions</i> | 11,90 € |
| 11a | 2 Garnelenspieße gegrillt ^C
<i>2 grilled shrimp skewers</i> | 13,90 € |
| 12 | Zucchini gebraten ^{D,II}
mit Zaziki
<i>Fried zucchini with Zaziki</i> | 9,90 € |
| 12a | Gefüllte Champignons
mit Feta und Tomatensauce
<i>Stuffed mushrooms with Feta cheese and tomato sauce</i> | 10,60 € |

VORSPEISEN

STARTERS

- 13a Gebratene Auberginen ^{D,II}
mit Zaziki
Fried eggplant with Zaziki 9,90 €
- 13b Überbackene Auberginen ^{D,II}
mit Feta und Tomatensauce
Eggplants au gratin with Feta cheese and tomato sauce 10,90 €
- 14 Pita ^{II}
warmes Fladenbrot
Warm flatbread 3,50 €
- 14a Knoblauchbrot ^{II}
Garlic bread 5,50 €
- 15 Vorspeisen-Teller klein ^{1,2,3,4,5,8,16,17,G,E,II,M}
mit Zaziki, Oliven, Oktapussalat, Dolmadakia, Feta, Taramas,
dicke Bohnen, Schafswurst, Gyros und Pita
Small appetizer plate with tzatziki, olives, octopus salad, dolmadakia, Feta cheese, taramas, broad beans, sausage, gyros, and pita 14,90 €
- 16 Vorspeisen-Teller groß ^{1,2,3,4,5,8,16,17,G,E,II,M} 20,90 €

VEGETARISCHE VORSPEISE

VEGETARIAN STARTER

- 321 Zucchini, Auberginen, Saganaki, dicke Bohnen, Dolmadakia (Weinblätter),
Ktipiti, Zaziki und Pita ^{2,3,5,A,D,G,E,II,M} 19,50 €
Zucchini, eggplant, Saganaki, broad beans, grape leaves, Ktipiti, Zaziki, Pita

SALATE

SALADS

- 
- 
- 21 **Griechischer Bauernsalat** ^{2,G} 13,90 €
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Feta
Greek farmer's salad with tomatoes, cucumber, olives, pepperoni, peppers, onions and Feta cheese
- 23 **Gemischter Salat** ^{2,D,G} 11,90 €
mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
Mixed salad with with various lettuces, tomatoes, cucumbers, olives, pepperoni and onions
- 24 **Garnelensalat mit Balsamico** ^{C,G} 15,90 €
Salad with prawns and balsamic vinegar
- 26 **Hähnchenbrust-Salat** ^{2,D,G} 15,90 €
mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Gurken, Feta und hausgemachtem Dressing
Chicken breast salad with various lettuces, tomatoes, cucumber, feta cheese and homemade dressing
- 26a **Thunfisch-Salat** ^{2,D,G} 15,90 €
mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und hausgemachtem Dressing
Tuna salad with various lettuces, tomatoes, cucumber, olives, pepperoni and homemade dressing
- 27 **Gyros-Salat** ^{D,G} 15,90 €
mit verschiedenen Salaten, Tomaten, Gurken, Zaziki und hausgemachtem Dressing
Gyros salad with various salads, tomatoes, cucumber, tzatziki and homemade dressing
- 28 **Beilagen-Salat** ^{D,G} 4,50 €
Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
Small mixed salad with homemade dressing

BEILAGEN

SIDE DISHES

29	Portion Reis - <i>Rice</i>	3,60 €
30	Portion Pommes frites - <i>French fries</i>	3,80 €
31	Portion Kroketten ^{A,D,II} - <i>Croquettes</i>	3,90 €
31a	Portion Pommes chips - <i>French fries chips</i>	4,00 €
34	Portion Dicke Bohnen ² - <i>Broad beans</i>	5,20 €
35	Portion Griechische Nudeln - <i>Greek noodles</i>	5,20 €

SAUCEN

SAUCES

160	Metaxa-Sauce ^{D,G} - <i>Metaxa sauce</i>	4,90 €
161	Teufel-Sauce ^{D,E} - <i>Very spicy sauce</i>	4,90 €
162	Champignon-Sauce ^D - <i>Mushroom sauce</i>	4,90 €
163	Zigeuner-Sauce ^{1,2,5,II} - <i>Spicy bell pepper sauce</i>	4,90 €
164	Jäger-Sauce ^{A,D,E,II,L} - <i>Mushroom cream sauce</i>	4,90 €
165	Rahm-Sauce ^{A,D,E,II,L} - <i>Cream sauce</i>	4,90 €
165a	Feta-Sauce - <i>Feta sauce</i>	4,90 €
165b	Knoblauch-Sauce ^{D,E,II} - <i>Garlic sauce</i>	4,90 €

SUPPE

SOUP

17	Tagessuppe Bitte fragen Sie unseren Service <i>Soup of the day - please ask the service team</i>	5,90 €
----	--	--------

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

VOM GRILL

FROM THE GRILL

37a	Gyros mit Zaziki ^{D,G} <i>Gyros with Tzatziki</i>	16,90 €
38	Gyros Spezial mit Zaziki und Pita ^{D,G,II} <i>Gyros with Tzatziki and Pita</i>	18,90 €
39	Gyros überbacken ^{D,G} mit Schnittkäse und Metaxa-Sauce <i>Gyros au gratin with cheese and Metaxa sauce</i>	19,90 €
40a	Suflaki ^{D,G} 2 Schweinefleischspieße mit Zaziki - <i>2 pork skewers with Tzatziki</i>	16,90 €
41	Suflaki überbacken ^{D,G} 1 Schweinefleischspieß überbacken mit Feta - <i>1 pork skewer au gratin with Feta</i>	19,90 €
42	Suflaki überbacken ^{D,G} 1 Schweinefleischspieß überbacken mit Schnittkäse, Paprika und Zwiebeln <i>1 pork skewer au gratin with cheese, peppers and onions</i>	19,90 €
43	Riesenspieß ^{D,G} Rinder- und Schweinefilet, Zwiebeln, Paprika <i>Beef and pork fillet, onions, peppers</i>	33,90 €
44	Susukia ^{A,D,G} 4 pikante Hackröllchen - <i>4 spicy minced meat rolls</i>	16,50 €
45	Susukia überbacken ^{A,D,G} 3 pikante Hackröllchen überbacken mit Schnittkäse und Metaxa-Sauce <i>3 spicy minced meat rolls au gratin with cheese and Metaxa sauce</i>	18,90 €
46	Bifteki ^{A,D,G} Hackfleisch gefüllt mit Feta - <i>Minced meat filled with Feta cheese</i>	17,90 €
47	Bifteki Spezial ^{A,D,G} Hackfleisch gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln, Paprika dazu Metaxa-Sauce <i>Minced meat filled with Feta cheese, tomatoes, onions, peppers with Metaxa sauce</i>	19,90 €
49	Schweinesteak überbacken ^{A,D,G} mit Schnittkäse und Metaxa-Sauce - <i>Pork steak au gratin with cheese and Metaxa sauce</i>	19,90 €
51	Rinderleber mit Röstzwiebeln ^{D,G} <i>Beef liver with roasted onions</i>	16,90 €
52	Rinderleber mit Metaxa-Sauce ^{D,G} <i>Beef liver with Metaxa sauce</i>	18,90 €

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

GRILL-TELLER

GRILL PLATES

53	Korfu-Teller ^{D,G} Gyros, Suflaki dazu Reis, Pommes frites und einen kleinen Bauernsalat <i>Gyros, Suflaki with rice, french fries and a small farmer's salad</i>	18,20 €
55	Poseidon-Teller ^{D,G} Gyros, Suflaki, 2 Lammkronen, Zaziki <i>Gyros, Suflaki, 2 lamb chops, Tzatziki</i>	25,90 €
56	Helena-Teller ^{A,D,G} Gyros, 1 Suflaki, 1 Susuki <i>Gyros, 1 Suflaki, 1 Susuki</i>	18,90 €
63	Apollon-Teller ^{A,D,G} Gyros, 1 Suflaki, 1 Schweinefilet <i>Gyros, 1 Suflaki, 1 pork fillet</i>	19,90 €
64	Hippokrates-Teller ^{A,D,G} Gyros, 2 Susukia, 1 Schweinesteak, Zaziki <i>Gyros, 2 Susukia, 1 pork steak, Tzatziki</i>	19,90 €
66	Ouzo-Teller ^{D,G} Gyros, 1 Suflaki, Rinderleber, Zaziki <i>Gyros, 1 Suflaki, beef liver, Tzatziki</i>	19,90 €
67	Spezial-Teller ^{A,D,G} Gyros, 1 Lammkrone, 1 Susuki, 1 Schweinesteak, 1 Schweinefilet <i>Gyros, 1 lamb chop, 1 Susuki, 1 pork steak, 1 pork fillet</i>	26,50 €
68	Hellas-Teller ^{D,G} Gyros, 1 Rumpsteak <i>Gyros, 1 rump steak</i>	23,90 €
69	Odysseus-Teller ^{D,G} Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Rinderfilet <i>Gyros, 1 pork fillet, 1 beef fillet</i>	25,90 €
70	Sokrates-Teller ^{D,G} 1 Lammkrone, 1 Lammsteak, 1 Rinderfilet, 1 Rumpsteak <i>1 lamb chop, 1 lamb steak, 1 beef fillet, 1 rump steak</i>	32,90 €
71	Aphrodites-Teller ^{D,G} Gyros, 1 Rinderfilet, 1 Schweinefilet, 1 Lammfilet, Zaziki <i>Gyros, 1 beef fillet, 1 pork fillet, 1 lamb fillet, Tzatziki</i>	32,90 €

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

GRILLPLATTEN (2 PERSONEN)

GRILL PLATES (2 P.)

- 73 **Rhodos-Platte** ^{A,D,G} 60,80 €
Gyros, 4 Schweinesteaks, 2 Susukia, 2 Suflaki dazu Reis, Pommes frites und einen großen Bauernsalat
Gyros, 4 pork steaks, 2 Susukia, 2 Suflaki with rice, french fries and a large farmer's salad
- 74 **Haus-Platte** ^{D,G} 64,80 €
2 Schweinesteaks, 2 Schweinefilet, 2 Lammkronen, 2 Suflaki, Moussaka dazu Reis, Pommes frites und einen großen Bauernsalat
2 pork steaks, 2 pork fillet, 2 lamb chops, 2 Suflaki, Moussaka with rice, french fries and a large farmer's salad
- 75 **Samos-Platte** ^{A,D,G} 66,80 €
Gyros, 2 Susukia, 2 Suflaki, 2 Lammkronen, 2 Rinderleber dazu Reis, Pommes frites, 2 gemischte Salate und 0,5 l Wein nach Wahl
Gyros, 2 Susukia, 2 Suflaki, 2 lamb chops, 2 beef liver with rice, french fries, 2 mixed salads and a half litre of wine of your choice
- 76 **Sorbos-Platte** ^{A,D,G} 70,80 €
Gyros, 2 Susukia, 2 Suflaki, 2 Lammkronen, 2 Rinderfilet dazu Reis, Pommes frites und 2 gemischte Salate
Gyros, 2 Susukia, 2 Suflaki, 2 lamb chops, 2 beef fillet with rice, french fries and 2 mixed salads

GRILLPLATTEN (4 PERSONEN)

GRILL PLATES (4 P.)

- 77 **Athen-Platte** ^{A,D,G} 116,80 €
Gyros, 4 Suflaki, 4 Lammkronen, 4 Schweinesteaks, 4 Susukia dazu Reis Pommes frites und 1 großer Spezial-Salat
Gyros, 4 Suflaki, 4 lamb chops, 4 pork steaks, 4 Susukia with rice, french fries and a large special salad
- 78 **Korfu-Platte** ^{D,G} 120,80 €
4 Suflaki, 4 Lammkronen, 4 Schweinesteaks, 4 Rinderfilet dazu Reis, Pommes frites und 1 großer Spezial-Salat
4 Suflaki, 4 lamb chops, 4 pork steaks, 4 beef fillet with rice, french fries and a large special salad

TIGANAKI (PFÄNNCHEN)

PAN DISHES

- 79 **Schweinefilet** ^{A,D,G,II} 25,90 €
mit pikanter Metaxa-Sauce, Kroketten und Salat
Pork fillet with spicy Metaxa sauce, croquettes and salad
- 80 **Rinderfilet** ^{A,D,G,II} 34,90 €
mit pikanter Metaxa-Sauce, Kroketten und Salat
Beef fillet with spicy Metaxa sauce, croquettes and salad

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

LAMM VOM GRILL

GRILLED LAMB

- 84** Lammkrone (Lammkotelett) ^{D,G} 32,90 €
5 Stück mit Knoblauch - 5 lamb chops with garlic
- 85** Lammsteaks ^{D,G} 26,90 €
mit Knoblauch - Lamb steaks with garlic
- 86** Lammspieße ^{D,G} 26,90 €
2 Stück - 2 lamb skewers
- 87** Lammfilet ^{D,G} 30,90 €
mit Röstzwiebeln - Lamb fillet with roasted onions
- 88** Lammfilet ^{D,G} 31,90 €
mit Metaxa-Sauce - Lamb fillet with Metaxa sauce
- 90** Lamm-Kombination ^{D,G} 32,90 €
1 Lammkrone, 1 Lammsteak, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet, Zaziki
Combination of 1 lamb chop, 1 lamb steak, 1 lamb skewer, 1 lamb fillet, Tzatziki

LAMM AUS DEM OFEN

LAMB FROM THE OVEN

- 91** Lamm-Hinterhaxe ^{D,G} 20,90 €
Lamb hind knuckle
- 93** Lamm-Hinterhaxe ^{2,D,G,II,M} 20,90 €
mit kleinen länglichen Nudeln, überbacken mit Käse und Salat
Lamb hind knuckle with Greek noodles, au gratin with cheese and salad
- 97** Lamm-Hinterhaxe ^{3,D,G,E,M} 20,90 €
mit dicken Bohnen und Salat - Lamb hind knuckle with broad beans and salad
- 98** Lamm-Hinterhaxe ^{2,D,G,E,II,M} 21,90 €
ohne Knochen mit grünen Bohn, Pommes frites und Salat
Lamb hind knuckle without bones, green beans, french fries and salad

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

GEFLÜGEL VOM GRILL

GRILLED CHICKEN

- 99a Hähnchenbrustfilet ^{D,G}
natur - *Chicken breast* 17,90 €
- 100a Hähnchenbrustfilet ^{D,G}
mit Feta-Sauce - *Chicken breast with Feta cheese sauce* 19,90 €
- 101a Hähnchenbrustfilet-Schnitzel ^{A,D,G,II}
mit Champignoncreme-Sauce - *Chicken breast Schnitzel with mushroom cream sauce* 19,90 €
- 102a Hähnchenbrustfilet ^{2,D,G}
mit Käse überbacken und Metaxa-Sauce - *Chicken breast au gratin with cheese and Metaxa sauce* 19,90 €
- 104 Hähnchenbrustfilet ^{D,G}
with Zaziki - *Chicken breast with Tzatziki* 19,90 €
- 105a Hähnchenspieß ^{D,G}
mit Paprika und Zwiebeln - *Chicken breast skewer with peppers and onions* 21,90 €

SCHWEINEFILET

PORK FILLET

- 109 2 Lendenspieße ^{D,G}
mit Kräuterbutter - *2 loin skewers with herb butter* 22,90 €
- 109a 2 Lendenspieße ^{D,G}
mit Feta überbacken - *2 loin skewers au gratin with Feta cheese* 23,90 €
- 109b 2 Lendenspieße ^{D,G}
mit Feta-Sauce - *2 loin skewers with Feta sauce* 23,90 €

AUS DEM BACKOFEN

FROM THE OVEN

- 106 Moussaka ^{2,A,D,G,II} 22,90 €
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Feta, Rinder-Hackfleisch, Bechamel-Sauce und Salat
Greek eggplant casserole with potatoes, Feta cheese, minced beef meat, Bechamel sauce and salad
- 107 Moussaka vegetarisch ^{2,A,D,G,II} 17,00 €
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Feta, Bechamel-Sauce und Salat
Greek eggplant casserole with potatoes, Feta cheese, Bechamel sauce and salad

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

RUMPSTEAK

RUMP STEAK

Bei uns erhalten Sie bestes Fleisch vom Black Angus Rind. Jedes Steak oder Filet wiegt mehr als 250 Gramm.
With us you get the best Black Angus Beef. Each steak or fillet has a weight of more than 250 grammes.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 112 | Rumpsteak ^{D,G}
mit Kräuterbutter - <i>Rump steak with herb butter</i> | 30,90 € |
| 113 | Rumpsteak ^{D,G}
mit Röstzwiebeln - <i>Rump steak with roasted onions</i> | 31,90 € |

RINDERFILET

BEEF FILLET

- | | | |
|-----|---|---------|
| 115 | Rinderfilet ^{D,G}
mit Kräuterbutter - <i>Beef fillet with herb butter</i> | 35,90 € |
| 116 | Rinderfilet ^{D,G}
mit Röstzwiebeln - <i>Beef fillet with roasted onions</i> | 36,90 € |

SCHNITZEL

SCHNITZEL

- | | | |
|------|--|---------|
| 123 | Schweineschnitzel ^{1,2,5,A,D,G,II}
paniert mit Zigeuner-Sauce - <i>Breaded pork schnitzel with spicy bell pepper sauce</i> | 17,90 € |
| 124 | Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A,D,G,II}
paniert - <i>Viennese-style pork schnitzel</i> | 16,90 € |
| 124a | Schweineschnitzel ^{A,D,E,G,II,L}
paniert mit Rahm-Sauce - <i>Breaded pork schnitzel with cream sauce</i> | 17,90 € |

Jedes Gericht wird mit Reis, Pommes frites und einem marktfrischen Salat-Bukett serviert, falls nicht anders angegeben.
Each dish is served with rice, french fries and a market-fresh salad bouquet, unless otherwise specified.

Änderungen sind gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie mit dem Service.
Changes are possible for a small surcharge. Please speak to the service team.

FISCHSPEZIALITÄTEN

FISH

- 118 **Scampis** ^{C,D,G}
gebraten, dazu Reis und Salat - *Scampis fried with rice and salad* 25,90 €
- 119 **Kalamaris** ^{A,D,G,II}
paniert, mit Reis und Salat - *Calamari breaded with rice and salad* 20,90 €
- 120 **Bakalarakia (Seehecht)** ^{B,D,G}
gebraten, dazu Reis und Salat - *Bakalarakia (hake) fried with rice and salad* 21,90 €
- 121 **Tropenzungen-Filet** ^{A,D,G,II}
paniert, mit Reis und Salat - *Flounder breaded with rice and salad* 20,90 €
- 122 **Fischplatte** ^{A,C,D,G,II} p. P. 26,50 €
Scampi gebraten, Kalamaris paniert, Garnelenspieß, Tropenzungenfilet paniert, dazu Gemüse und Salat
Fried Scampi, breaded Calamari, Scampi skewer, *Flounder breaded with vegetables and salad*

KINDERTELLER (BIS 14 JAHRE)

KID'S MENU (< 14 YEARS)

- 125 **Suflaki** ^G 9,90 €
mit 1 Spieß, Pommes frites - *1 skewer, french fries*
- 126 **Gyros** ^G 9,90 €
mit Pommes frites - *Gyros with french fries*
- 141 **2 Susukia** ^{A,G} 9,90 €
mit Pommes frites - *2 spicy minced meat rolls with french fries*
- 143 **Hähnchenbrustfilet** ^G 9,90 €
mit Pommes frites - *Chicken breast with french fries*
- 144 **1 Schweineschnitzel „Wiener Art“** ^{A,D,G,II} 9,90 €
mit Pommes frites - *1 Viennese-style pork schnitzel with french fries*

DESSERTS

DESSERT

Eissorten: Vanillegeschmack ^{8,16}Spuren: A,M Erdbeergeschmack ¹⁶ Schokoladengeschmack ^D Haselnußgeschmack ^{K2}
Ice cream flavours: *Vanilla, Strawberry, Chocolate, Hazelnut*

- 131a** Gemischtes Eis mit Sahne ^D 4 Kugeln - *Mixed ice cream with cream (4 balls)* 6,60 €
Vanille-Eis
- 133** 4 Kugeln mit heißen Himbeeren und Sahne - *4 balls Vanilla ice cream with hot raspberries and cream* 6,90 €
- 134** 4 Kugeln mit heißer Schokolade und Sahne ^D - *4 balls Vanilla ice cream with hot chocolate and cream* 6,90 €
- 135** 4 Kugeln mit heißen Amarena-Kirschen und Sahne - *4 balls Vanilla ice cream with hot Amarena cherries and cream* 7,20 €
- 139** Halwas mit Eis (Mus aus Ölsamen und Honig, weiterverarbeitet zu Eis) 7,20 €
Halwas - Puree made from oilseeds and honey, processed into ice cream
- 140** Sokolatopita mit Vanille-Eis (Schokokuchen nach griechischer Art) ^D 7,60 €
Sokolatopita with Vanilla ice cream - Greek-style chocolate cake
- 140a** Baklawas mit Vanille-Eis ^{8,16,11,K3}Spuren: A,M 7,90 €
Blätterteig mit Walnuß und Honig gefüllt - *Puff pastry filled with walnut and honey with Vanilla ice cream*
- 145** Galaktoburiko mit Vanille-Eis ^{8,16,11,K3}Spuren: A,M 7,90 €
Mit Filo-Teig umhüllter Griespudding - *Semolina pudding coated in filo pastry with Vanilla ice cream*
- 146** Gadaif mit Vanille-Eis ^{8,16,11,K3}Spuren: A,M 7,90 €
Teigfäden mit einer Füllung aus gemahlenen Walnüssen
Dough threads with a filling of ground walnuts with Vanilla ice cream

WARMER GETRÄNKE

- Tasse Kaffee 3,10 €
- Cappuccino ^D 3,30 €
- Milchkaffee ^D 3,50 €
- Griechischer Mokka 3,50 €
- Espresso 3,10 €
- Espresso doppelt 4,70 €
- Glas Tee 3,20 €
- Glühwein 4,30 €
- Frappée (griechischer Kaffee mit Eiswürfeln) ^D 4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALCOHOL-FREE DRINKS

Softdrinks

Coca Cola oder Coca Cola zero ^{1,5,9}

Spezi ^{1,3,9}

Fanta ^{1,3}

Sprite ^{3,5}

0,2 l 0,4 l

3,10 € 4,50 €

3,10 € 4,50 €

3,10 € 4,50 €

3,10 € 4,50 €

Saftschorlen - juice spritzer

Apfel / Orange / Trauben weiß / Johannisbeernektar

Apple / Orange / White grapes / Redcurrant

0,2 l 0,4 l

3,20 € 4,70 €

3,20 € 4,70 €

Säfte - juices

Bitter Lemon ^{3,5,10}

Apfel / Orange / Trauben weiß / Johannisbeernektar / Bananennektar

Apple / Orange / White grapes / Redcurrant / Banana

0,2 l 0,4 l

3,40 € 4,90 €

3,40 € 4,90 €

3,40 € 4,90 €

Wasser - water

Tafelwasser - *table water*

Mineralwasser oder Stilles Wasser - *still or sparkling*

Mineralwasser oder Stilles Wasser - *still or sparkling*

0,4 l 3,50 €

Fl. 0,25 l 3,10 €

Fl. 0,7 l 5,90 €

BIER (BELLHEIMER BRAUEREI)

BEER

Silber-Pils vom Faß ¹² - *Pilsener (draught)*

Kellerbier naturtrüb ¹² - *Unfiltered beer (draught)*

Radler ^{11,12} - *beer mixed with sweet sparkling water*

Weizen hefetrüb ^{11,12} - *wheat beer with yeast*

Weizen dunkel ^{11,12} - *wheat beer dark (bottle)*

Kristallweizen ¹¹ - *wheat beer clear (bottle)*

Weizen-Radler ^{11,11} - *wheat beer mixed with sweet sparkling water*

Weizen-Cola ^{1,9,11} - *wheat beer mixed with coca cola*

Weizen-Banane ¹¹ - *wheat beer mixed with banana juice*

Pils alkoholfrei ¹² - *alcohol-free beer (bottle)*

Hefeweizen alkoholfrei ^{11,12} - *alcohol-free wheat beer (bottle)*

Alkoholfreier Radler ^{11,12} - *alcohol-free beer mixed with sweet sparkling water*

Alkoholfreier Weizen-Radler ^{11,12}

alcohol-free wheat beer mixed with sweet sparkling water

0,3 l 3,90 €

0,3 l 3,90 €

0,3 l 3,90 €

0,5 l 4,90 €

Fl. 0,5 l 4,90 €

Fl. 0,5 l 4,90 €

0,5 l 5,10 €

0,5 l 5,10 €

0,5 l 5,40 €

Fl. 0,33 l 3,80 €

Fl. 0,5 l 4,90 €

0,5 l 4,90 €

Fl. 0,5 l 4,90 €

Weine finden Sie in der separaten Weinkarte. Bitte fragen Sie den Service.

Wines can be found in the separate wine list. Please ask the service.

SPIRITUOSEN

Metaxa 5 Sterne ^{1,D}	2 cl	38%	3,90 €
Metaxa 7 Sterne ^{1,D}	2 cl	40%	4,40 €
Metaxa 40 Jahre alt ^{1,D}	2 cl	40%	8,60 €
Ouzo	2 cl	38%	3,00 €
Jägermeister	2 cl	35%	3,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	40%	3,50 €
Wodka	2 cl	38%	3,50 €
Scotch Whiskey ¹	2 cl	40%	3,60 €
Fernet Branca ¹	2 cl	42%	3,20 €
Ramazotti ¹	2 cl	30%	3,70 €
Flasche Metaxa 5 Sterne ^{1,D}	0,7 l	38%	50,00 €
Flasche Metaxa 7 Sterne ^{1,D}	0,7 l	40%	55,00 €
Flasche Metaxa 40 Jahre alt ^{1,D}	0,7 l	40%	102,00 €
Flasche Wodka	0,7 l	38%	58,00 €

APERITIF

Campari Orange ¹	4 cl	25%	5,90 €
Campari Soda ¹	4 cl	25%	5,90 €
Ouzo mit Eis	2 cl	38%	3,60 €
Martini Bianco ^G	5 cl	15%	4,30 €
Martini Rosso ^G	5 cl	15%	4,30 €
Aperol Spritz	4 cl	15%	6,90 €

LIKÖRE

Griechischer Bananenlikör	2 cl	30%	3,50 €
Griechischer Rosenlikör	2 cl	30%	3,50 €
Amaretto ^H	2 cl	21%	3,50 €

SEKT

1 Glas Sekt ^G	0,1 l	5,00 €
Piccolo ^G	0,2 l	9,00 €
Asti ^G	0,75 l	29,90 €
Fürst Metternich ^G	0,75 l	35,50 €

ALLERGIKER-INFORMATION

Alle Fleischwürzmischungen sind hausgemacht und enthalten keine Zusatz-, Konservierungs- oder Farbstoffe. Wir verwenden Fritteusen-Öl (Raps, rein pflanzlich). Alle unsere hausgemachten Saucen basieren auf Wein, der sich beim Kochen verflüchtigt.

Liebe Gäste,
wir bitten um Verständnis, daß wir für angelieferte Produkte (ohne Deklaration), die von uns weiterverarbeitet werden, keine Haftung übernehmen können.

Allergene Stoffe

- A Eier
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Milch/Laktose
- E Sellerie
- F Sesamsamen
- G Schwefeldioxid/Sulfite
- H Erdnüsse
- I Gluten
(I1: Weizen, I2: Gerste, I3: Roggen, I4: Hafer,
I5: Dinkel, I6: Kamut, I7: Hybridstämme)
- J Lupine
- K Schalenfrüchte
(K1: Mandel, K2: Haselnuss, K3: Walnüsse)
- L Senf
- M Sojabohnen/Sojaöl
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Säuerungsmittel
- 6 Schwärzungsmittel (Eisengluconat)
- 7 Phosphat
- 8 Stabilisatoren
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
(Süßungsmittel Aspartam)
- 13 gewachst (wenn Oberflächen von frischen
Früchten derart behandelt wurden)
- 14 Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz
- 16 mit Emulgator
- 17 Geliermittel