

Restaurant

# KORFU

Griechische Gastlichkeit



[www.griechische-speisen.de](http://www.griechische-speisen.de)

Find us on:  
 **facebook®**

Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie recht herzlich im Restaurant 'Korfu' willkommen.

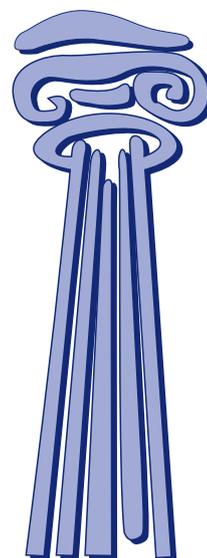
Lassen Sie sich von uns mit kulinarischen Gaumenfreuden der griechischen Traditionsküche verwöhnen.

Auf Anfrage stellen wir für Sie ganz individuell Vorspeisen, Fleisch oder Fischgerichte zusammen. (Lieferung auf Anfrage)

Ihre Familie Tsolis

Öffnungszeiten:  
Mo. 17.30 - 24.00 Uhr  
Di. Ruhetag  
Mi.-So. und Feiertage:  
11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 24.00 Uhr

Telefon: 0371/4011092  
[www.griechische-speisen.de](http://www.griechische-speisen.de)



Gern können Sie für Ihre Lieben einen Gutschein für einen Ausflug in unser Restaurant erwerben.

## GUTSCHEIN

Genießen Sie griechische Gastlichkeit!  
Restaurant Korfu

im Wert von .....

Zschopauer Str. 169a · 09126 Chemnitz · Tel. 0371/ 4011092

Öffnungszeiten: Mo. 17.30 - 24.00 Uhr, Di. Ruhetag

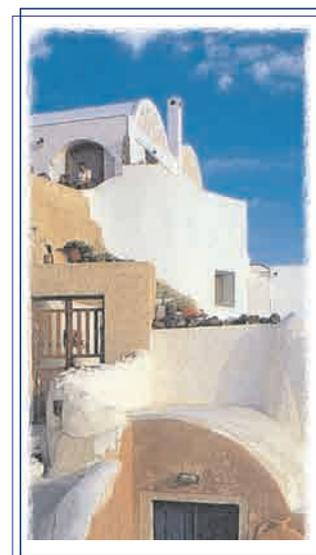
Mi. - So. und Feiertage: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 24.00 Uhr

Datum: .....

Unterschrift: .....

Wir empfehlen Ihnen vor dem Essen  
einen Aperitif, er wird Ihre Vorfreude steigern!

Ouzo mit Eis	4cl	2,50 €
Campari mit Soda	4cl	4,50 €
Martini	4cl	3,00 €



## Suppen

1 Hühnersuppe <sup>4</sup>		3,30 €
Bohnensuppe <sup>4</sup>		
Tomatensuppe <sup>4</sup>		
Steinpilzsuppe <sup>4</sup>		

Zu allen Suppen reichen wir Brot.



3 - Gigandes



11 - Griechische Vorspeise

## Warme Vorspeisen

3	Gigandes (Riesenbohnen) mit Schafskäse überbacken	4,30 €	7	Griechischer Paprika (mit Käse gefüllt)	3,90 €
4	Auberginen (gebacken mit Zaziki)	4,50 €	8	Dolmadakia (Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch)	4,10 €
5	Zucchini (gebacken mit Zaziki)	4,20 €	9	Gefüllte Champignons (überbacken mit Käsecreme)	4,50 €
6	Peperoni <sup>2</sup> (gegrillt mit Knoblauch, scharf)	4,10 €	10	Muschelsaganaki überbacken	5,30 €

11	Griechische Vorspeisen gemischter Vorspeisenteller (Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika, Käsecreme, Dolmadakia und Peperoni)	8,80 €
512	Champignons mit frischem Knoblauch	4,20 €
513	Kalamaria mit Zaziki	5,70 €
514	Omelett mit Tomaten, Käse, Champignons	4,30 €
515	Keftedakia (Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken)	3,60 €
516	Scampi flambiert (4 Scampi in pikanter Soße mit Brot)	7,70 €

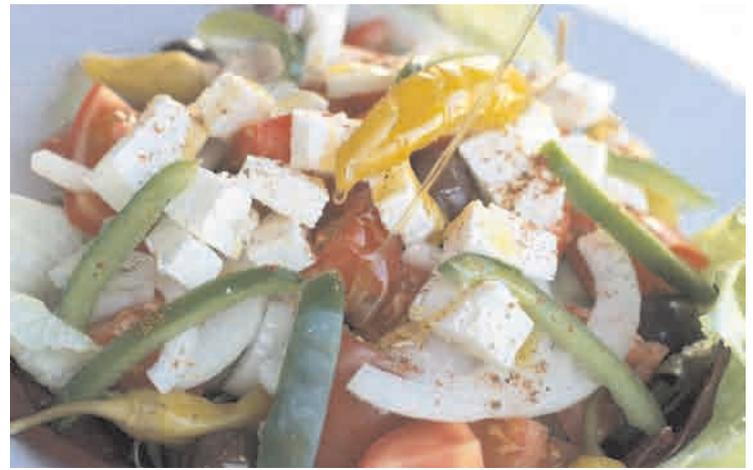
## Käse

38	Schafskäse aus dem Backofen	4,50 €
40	Saganaki gebackener Feta	4,50 €
41	Feta natur	4,00 €
42	Käse vom Grill	4,50 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot.



- 18 -



- 26 -

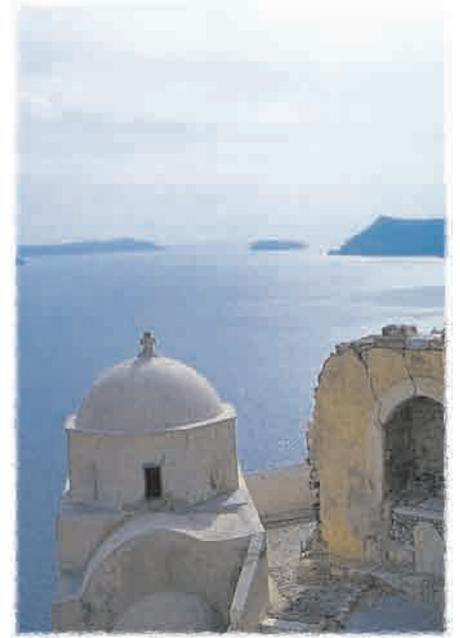
## Kalte Vorspeisen

12	Zaziki (Ioghurt mit Gurken und Knoblauch)	3,30 €
13	Taramas' Kaviarcreme	3,30 €
14	Ktipiti (scharf) (angemachter Käse mit Knoblauch und Paprika)	3,80 €
15	Peperoni und Oliven <sup>2,5</sup>	4,00 €
16	Oktopussalat	6,80 €
17	Krabbencocktail	4,40 €
18	Griechische Vorspeisen gemischter Vorspeisenteller (Schafskäse, Oktopussalat, Tomaten, Gurken, Ktipiti, Zaziki, Taramas, Gigantes)	8,80 €
19	Knoblauchbrot (Vorsicht macht süchtig)	2,70 €
20	Pitta (Fladenbrot)	1,50 €
21	Oliven (Fleischoliven) <sup>2,5</sup>	4,30 €



## Salate

22	Gemischter Saison - Salat mit Dressing	2,80 €
23	Grüner Salat	2,50 €
24	Gurken- und Tomatensalat (mit geriebenen Schafskäse)	3,80 €
25	Krautsalat	2,50 €
26	Bauernsalat (große Portion) (mit Tomaten, Gurken, grüner Salat, Krautsalat, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	6,80 €
27	Salat "a la Chef" (mit Krautsalat, Kopfsalat, Gurken, Peperoni, Tomaten, Möhren, Ei, Putenstreifen aus der Pfanne und Dressing)	7,50 €
28	Bauernsalat (kleine Portion)	4,80 €
29	Thunfischsalat (mit Tomaten, Gurken, Kopfsalat, Ei, Thunfisch und Dressing)	7,50 €



40 - Saganaki



38 - Schafskäse aus dem Backofen

## Beilagen

30	Gigandes (Riesenbohnen)	3,10 €
31	Grüne Bohnen	2,60 €
32	Bratkartoffeln	2,50 €
33	Reis in Tomatensoße	2,00 €
34	Pommes frites	2,00 €
35	Knoblauchkartoffeln	3,00 €
36	Folienkartoffel mit Zaziki	3,20 €
37	Sahnekartoffeln überbacken	4,00 €



## Spezialitäten vom Schwein

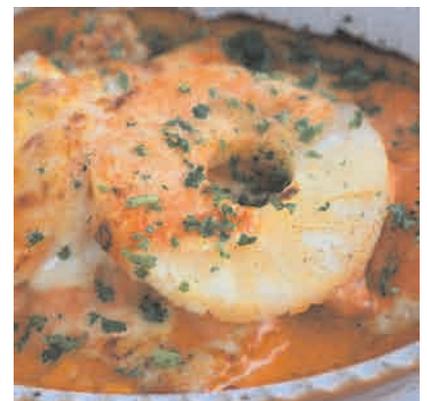
47 Gyros mit Zaziki und Reis	9,20 €
48 Suvlaki (2 Spieße) mit Reis und Zaziki	9,50 €
49 Suzukakia überbacken mit Metaxasoße, Käse und Reis	8,70 €
50 Bifteki (Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki und Reis)	9,20 €
51 Suvlaki gefüllt mit Käse und Riesenbohnen	10,20 €
52 Schweinesteak mit Kräuterbutter und Pommes	9,70 €
53 Schweinefilet mit Zaziki, Pommes und Reis	11,90 €
54 1 Filetspieß und Gyros mit Folienkartoffel	11,50 €
55 Schweinefilet aus der Pfanne in Weißweinsoße 3 Medaillons mit Champignons, Reis und Pommes	12,50 €
56 Schweinefilet in Metaxasoße 3 Medaillons mit Champignon, Reis und Pommes	12,50 €
57 Hähnchenfilet gefüllt mit Tomaten, Schafskäse mit Metaxasoße, Pommes u. Reis	10,90 €
58 Jägerschnitzel mit Pommes	9,90 €
59 Mousaka griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamel und Metaxasoße	9,50 €
60 Gyros mit gebratenen Zwiebeln mit Zaziki und Reis	9,50 €
61 Hähnchenfilet überbacken mit Spinat und Sahnesoße dazu Knoblauchkartoffeln	12,50 €
612 Schweinesteak überbacken mit Metaxasoße und Käse, dazu Pommes und Reis	11,00 €
613 Schweinefilet gefüllt (Schafskäse, Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln) mit Folienkartoffel	13,90 €
614 Gyros überbacken mit Metaxasoße und Käse mit Pommes und Reis	10,50 €



614 - Gyros überbacken



47 - Gyros mit Zaziki und Reis



616 - Filet Hawaii



Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

616 Filet Hawaii	11,90 €
Putenfilet in Metaxasoße mit Ananas und Käse überbacken, Pommes und Reis	
617 Putenspieß gefüllt mit Käse	12,00 €
vom Grill mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	

## Spezialitäten vom Rind und Kalb

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 62 | Rinderfilet mit Pfeffersoße<br>mit Reis und Pommes  | 15,50 € |
| 63 | Rinderfilet gegrillt<br>mit Kräuterbutter, Pommes und gebratenen Zwiebeln                                     | 15,50 € |
| 64 | Spezial - Pfanne<br>Rind- und Schweinefleisch mit Wein und Champignons,<br>Paprika, Zwiebeln, Pommes und Reis | 12,50 € |
| 65 | Kalbfleisch aus dem Backofen<br>mit griechischen Nudeln, Spaghetti und Käse                                   | 11,30 € |
| 66 | Kalbfleisch aus dem Backofen<br>mit Riesenbohnen, grünen Bohnen und Käse                                      | 11,30 € |
| 67 | Kalbfleisch aus dem Backofen<br>mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Käse  | 11,30 € |
| 68 | Kalbfleisch aus dem Backofen<br>mit Auberginen, Reis und Käse   | 11,50 € |



62 - Rinderfilet mit Pfeffersoße



67 - Kalbfleisch aus dem Backofen



617 - Putenspieß gefüllt mit Käse

## Spezialitäten vom Lamm

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 73 | Lammfilet gegrillt<br>mit Zaziki, grünen Bohnen und Reis                        | 15,50 € |
| 74 | Lammspieß<br>mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln                                 | 13,50 € |
| 75 | Lammkoteletts vom Grill<br>mit Zaziki und Knoblauchkartoffeln                   | 12,80 € |
| 76 | Lammfleisch aus dem Backofen<br>mit griechischen Nudeln, Spaghetti und Käse     | 11,50 € |
| 77 | Lammfleisch aus dem Backofen<br>mit Riesenbohnen, grünen Bohnen und Käse        | 11,50 € |
| 78 | Lammfleisch aus dem Backofen<br>mit Kartoffeln, grünen Bohnen und Käse          | 11,50 € |
| 79 | Lammfleisch aus dem Backofen<br>mit Auberginen, Reis und Käse                   | 11,50 € |
| 80 | Lammplatte<br>(3 Lammkoteletts, 2 Lammfilets)<br>mit Zaziki und Folienkartoffel | 13,50 € |



80 - Lammplatte



77 - Lammfleisch aus dem Backofen

Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen gemischten Salat.

[www.griechische-speisen.de](http://www.griechische-speisen.de)

## Spezialitäten vom Grill (verschiedene Fleischsorten)

83	<b>Ouzo - Platte</b> 1 Steak, 1 Suzuki, Gyros, mit Zaziki, Reis und einen Ouzo zum Verdauen	9,90 €
84	<b>Korfu - Platte</b> 1 Suzuki, 1 Suvlaki, Gyros, mit Zaziki und Reis	10,20 €
85	<b>Athen - Platte</b> 1 Suvlaki, Gyros mit Reis	9,50 €
86	<b>Akropolis - Platte</b> 1 Schweinesteak, 1 Leber, 1 Suzuki, Gyros mit Reis	10,50 €
87	<b>Parthenon - Platte</b> 1 Leber, 1 Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, mit Zaziki und Reis	10,50 €
88	<b>Kreta - Platte</b> 1 Steak, 1 Suvlaki, Gyros, 1 Suzuki, mit Zaziki und Reis	11,20 €
90	<b>Mykonos - Platte</b> 1 Leber, Gyros, 1 Steak, 1 Suzuki, mit Zaziki und Reis	11,20 €



84 - Korfu-Platte



88 - Kreta Platte



91 - Spezial Platte



95 - Mix-Platte

91	<b>Spezial - Platte</b> 1 Suzuki, 1 Suvlaki, Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Leber mit Zaziki und Reis	13,00 €
92	<b>Olympia-Platte</b> 2 Lammkoteletts, 1 Suvlaki, 1 Steak mit Zaziki und Reis	12,20 €
93	<b>Parga - Platte</b> 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, Gyros mit Zaziki und Reis	12,90 €
94	<b>Levkada - Platte</b> 1 Filetspieß, 1 Steak, Gyros mit Zaziki und Reis	12,50 €
95	<b>Mix - Platte</b> 1 Lammkotelett, 1 Steak, Gyros, Kalamaria mit Zaziki, Reis und Pommies	11,80 €

Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen gemischten Salat.



## Fischgerichte

- |   |         |
|---|---------|
| 101 Forelle vom Grill<br>mit Folienkartoffel und Zaziki   | 10,50 € |
| 102 Lachs vom Grill<br>mit Basmatireis  | 11,80 € |
| 103 Scampi aus der Pfanne<br>mit Basmatireis  | 13,50 € |
| 104 Rotbarschfilet<br>mit Basmatireis   | 11,50 € |
| 105 Kalamaria aus der Pfanne<br>mit Basmatireis und Zaziki  | 10,50 € |
| 106 Zanderfilet mit Spinat und Sahne<br>überbacken mit Basmatireis  | 11,00 € |
| 107 Seezungenfilet aus der Pfanne<br>mit Basmatireis und Zaziki   | 11,20 € |
| 108 Seehecht aus der Pfanne<br>mit Basmatireis  | 11,00 € |
| 109 Fischteller<br>Kalamaria, 1 Seezungenfilet, 3 Scampi<br>mit Basmatireis und Zaziki  | 13,50 € |
| 110 Insel - Platte<br>1 Seehecht, Kalamaria, 1 Seezungenfilet<br>mit Basmatireis und Zaziki   | 13,50 € |
| 111 Fischplatte für 2 Personen<br>2 Lachssteaks, 4 Scampis, 2 Seezungenfilets, Kalamaria<br>mit Basmatireis, großer gemischter Salat mit Dressing | 34,50 € |

Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen gemischten Salat.



102 - Lachs vom Grill



109 - Fischteller



107 - Seezungenfilet aus der Pfanne



## Gerichte für 2 und 4 Personen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 96 | Poseidon - Platte für 2 Personen<br>2 Suvlaki, 2 Suzuki, 2 Leber, 2 Lammkoteletts,<br>Gyros mit Zaziki und einem großen griechischen Salat | 30,00 € |
| 97 | Delphi - Platte für 4 Personen<br>4 Schweinesteaks, 4 Suzuki, 4 Suvlaki, Gyros mit Zaziki,<br>Reis und 2 großen griechischen Salaten       | 55,00 € |



*Wenn es mal nicht so viel sein soll...  
(Gleiche Gerichte nur in kleineren Portionen serviert)*

K47	Gyros	6,50 €	K84	Korfu - Platte	7,00 €
K48	Suvlaki	6,50 €	K90	Mykonos - Platte	7,00 €
K614	Gyros überbacken	6,90 €	K616	Filet - Hawaii	7,90 €
K50	Bifteki	6,50 €	K102	Lachs vom Grill	7,20 €
K618	Suvlaki überbacken	6,90 €	K104	Rotbarschfilet	6,90 €
K58	Jägerschnitzel	6,50 €	K108	Seehecht	6,90 €
K65	Kalbfleisch überbacken	6,50 €	K73	Lammfilet	8,70 €
K75	Lammkoteletts	7,70 €			



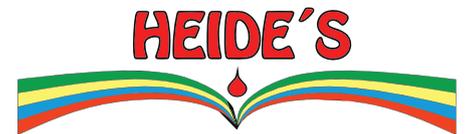
## Warme Getränke

119 Espresso <sup>9</sup>		1,70 €
120 Griechischer Kaffee Mokka <sup>9</sup>		1,60 €
121 Tasse Kaffee <sup>9</sup>		1,90 €
122 Glas Tee		1,50 €
123 Cappuccino <sup>9</sup>		2,10 €
117 Grog		2,30 €
118 Glühwein		2,50 €



## Alkoholfreie Getränke

124 Oppacher Wasser medium	0,7l	4,00 €
125 Oppacher Ginger Ale	0,25l	1,90 €
126 Stilles Wasser	0,5l	2,00 €
127 Oppacher Tonic <sup>10</sup>	0,25l	1,90 €
128 Oppacher Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,25l	1,90 €
129 Sprite <sup>3</sup>	0,2l	1,60 €
130 Oppacher Mineralwasser	0,25l	1,70 €
131 Coca - Cola <sup>1,3,9</sup>	0,2l	1,80 €
132 Fanta-Limonade <sup>1,3</sup>	0,2l	1,60 €
133 Orangensaft	0,2l	1,90 €
134 Apfelsaft	0,2l	1,90 €
135 Mango- oder Grapefruitsaft	0,2l	2,00 €
136 Spezi <sup>3,9</sup>	0,2l	1,60 €
137 Oppacher Apfelsaftschorle	0,4l	2,90 €
138 Bananensaft	0,2l	2,00 €
139 Kirschsafft	0,2l	2,00 €



## Biere

140 Wernesgrüner Pils vom Fass	0,3l	1,90 €
141 Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,5l	2,90 €
142 Franziskaner Kristall Weizen	0,5l	2,90 €
143 Alkoholfreies Bier	0,33l	2,00 €
144 Radler	0,3l	1,80 €
145 Wernesgrüner Pils vom Fass	0,5l	2,70 €
146 Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,00 €
147 Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,5l	3,00 €



## Sekt

175 Söhnlein Brillant Piccolo	0,2l	5,10 €
176 Söhnlein Brillant	0,75l	17,00 €

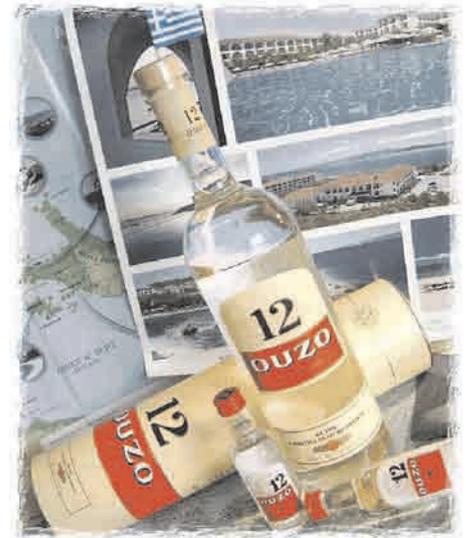
## Spirituosen

149 Metaxa flambiert	38 %	2 cl	3,00 €
150 Metaxa *****	38 %	2 cl	2,30 €
151 Metaxa *****	40 %	2 cl	2,60 €
152 Metaxa sehr alt	40 %	2 cl	3,20 €
153 Bacardi mit Cola <sup>1,3,9</sup>	37,5 %	4 cl	3,50 €
154 Wodka mit Bitter Lemon	37,5 %	4 cl	3,50 €
155 Lauterbacher	40 %	2 cl	1,50 €
156 Underberg	44 %	2 cl	1,90 €
157 Jägermeister	35 %	2 cl	1,50 €
158 Fernet Branca	42 %	2 cl	1,80 €
160 Obstler	38 %	2 cl	1,60 €
161 Kümmerling	35 %	2 cl	1,50 €
162 Whisky mit Cola <sup>1,3,9</sup>	40 %	4 cl	3,50 €



## Aperitifs

164 Martini bianco oder rosso	15 %	4 cl	3,00 €
165 Ouzo, typisch griechisch	37,5 %	2 cl	1,60 €
166 Campari pur	25 %	4 cl	3,00 €
167 Campari mit Orangensaft	25 %	4 cl	4,50 €
169 Sherry medium	15 %	4 cl	2,10 €
170 Griechischer Bananenlikör	20 %	2 cl	1,60 €
171 Baileys	17 %	2 cl	2,50 €
172 Griechischer Rosenlikör	25 %	2 cl	1,60 €



## Offene Weine

178 Trockener Landwein weiß oder rot ein Wein, hergestellt aus 4 verschiedenen Rebsorten von einem der ältesten Weingüter Griechenlands	0,25l	3,30 €
181 Demestica weiß, herb der Wein von Achaia Clauss in Patras Pelopones seit 1861	0,25l	3,50 €
182 Retsina weiß typisch griechischer Wein mit Zusatz von reinem Baumharz nur in Griechenland hergestellt	0,25l	3,30 €
183 Imiglikos weiß, halbsüß ein Wein für den etwas lieblichen Geschmack	0,25l	3,50 €
184 Demestica rot, herb der Wein von Achaia Clauss in Patras Pelopones seit 1861	0,25l	3,50 €
185 Retsina rosé typisch griechischer Wein mit Zusatz von reinem Baumharz nur in Griechenland hergestellt	0,25l	3,30 €
186 Imiglikos rot, halbsüß ein Wein für den etwas lieblichen Geschmack	0,25l	3,50 €
187 Mavrodaphne rot, sehr süß	0,25l	4,50 €
188 Rhodos rosé fruchtiger, vollmundiger Wein für alle Momente	0,25l	3,60 €
190 Samos weiß, sehr süß wurde bekannt nach der Musik von Costa Cordalis	0,25l	4,50 €

## Weinschorle weiß oder rot

192 Weinschorle	0,25l	3,00 €
-----------------	-------	--------



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel,  
4 Geschmacksverstärker, 5 geschwärzt, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig



*Eine kleine Auswahl von erlesenen griechischen Weinen weiß oder rot*



200	Makedonikos Qualitätswein, weiß, leicht herb	0,75l	13,50 €
201	Athos weiß, herb, fruchtiger Wein vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	0,75l	11,20 €
203	Retsina weiß, typisch griechischer Wein mit Zusatz von reinem Baumharz	0,75l	11,00 €
204	Imiglikos weiß, halbsüß	0,75l	11,50 €
207	Athos rot, herbfruchtiger Wein vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	0,75l	11,20 €
208	Naoussa rot, trocken	0,75l	13,00 €
209	Retsina rot, typisch griechischer Wein mit Zusatz von reinem Baumharz	0,75l	11,00 €
210	Imiglikos rot, halbsüß	0,75l	11,50 €
211	Nemea Qualitätswein, rot, trocken, von den Winzern aus Pelepones	0,75l	12,00 €
212	Athiri Tsantali Qualitätswein, weiß, trocken (griech. Rebsorte von Chalkidiki)	0,75l	12,90 €
213	Monte Nero kräftiger Rotwein, trocken	0,75l	12,80 €
214	Rapsani Tsantali kräftiger Rotwein, trocken vom Tal des Olymp	0,75l	16,50 €
215	Rhodos rosé, trocken	0,75l	11,50 €
216	Makedonikos rosé, trocken, fruchtig	0,75l	13,50 €

## Fakten rund um Griechenland



- Der offizielle Name von Griechenland ist 'Ellinikí Dimokratía' - zu deutsch Hellenische.Republik.
- Das Land umfasst mehr als 3000 Inseln. Gerade einmal 87 von diesen Inseln sind bewohnt.
- 93 % aller Griechen gehören dem griechisch-orthodoxen Glauben an.
- Athen ist die älteste Stadt Europas und gilt auch als Geburtsstätte der Demokratie.
- 13% aller englischen Wörter sind aus der griechischen Sprache abgeleitet.
- Ostern ist das wichtigste Fest der Griechen, wichtiger als Weihnachten. Die Eier werden rot bemalt und symbolisieren das neue Leben.
- In Griechenland gilt „Dienstag der 13.“ als Unglückstag.
- Manche Griechen glauben, dass das Spucken den Teufel und das Unglück vertreibt.
- Sachtes Kopfschütteln drückt in Griechenland Zustimmung aus.
- Die griechische Flagge besteht aus 9 Streifen. Dabei repräsentieren die vier weißen Streifen die Himmelsrichtungen und die fünf blauen die umliegenden Meere.
- Die Fasolada - zu deutsch Bohnensuppe - ist das Nationalgericht der Griechen.
- Der Begriff 'Barbar' ist ein sehr alter Ausdruck und kommt aus der griechischen Sprache und bedeute 'Mensch, der unverständlich redet'. Zu dieser Zeit waren demnach alle Barbaren die nicht griechisch gesprochen haben.



FORMER REP.  
OF YUGOSLAVIA

BULGARIA

TURKEY

ALBANIA

THRAKIKO PELAGOS

AEGEAN PELAGOS

MYRTO PELAGOS

IKARIO PELAGOS

CRETAN SEA  
KRITIKO PELAGOS

KARPATIO PELAGOS

LIBYAN PELAGOS

LIBYAN SEA

