



Speisekarte



Taverna Corfu

Am Brink

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag: 16.00 – 22.00 Uhr Sonntag & Feiertag: 12.00 – 22.00 Uhr







Für jeden Anlass den passenden Raum

Für besondere Anlässe gibt es im hinteren Bereich der Taverna Corfu einen Clubraum, den man mieten kann.
Ob für Geburtstage, Hochzeiten, Taufen oder Betriebsfeiern wir bieten den richtigen Rahmen für jede Art Veranstaltung.

Der Raum bietet Platz für bis zu 60 Personen, verfügt über ein eigenes behindertengerechtes WC und einen eigenen Eingang für genügend Privatsphäre.

Mit unserem abwechslungsreichen Buffet aus kalten und warmen Vorspeisen sowie unseren feinen griechischen Gerichten, oder à la carte, möchte das Team von Taverna Corfu Ihnen und ihren Gästen einen unvergesslichen Abend bereiten.

Bei Interesse sprechen Sie uns doch gerne an. Mit freundlichen Grüßen

Taverna Corfu





<u>Aus dem Suppentopf</u>

1. Bohnensuppe griechische Art	6,90€
2. Gulaschsuppe	6,90€
3. Tomatensuppe	5,40€
4. Hühnersuppe griechische Art	6,90€

Salate

200. Gebackener Ziegenkäse auf Rucolabett mit roten Zwiebel, Kirschtomaten und Walnüssen dazu Balsamico-Honig-Dressing	14,90€
201. Gegrillte Pute auf Salat gemischte Pflücksalate mit gegrilltem Putenbrustfilet, Tomaten, hausgemachten Croutons, rote Zwiebeln dazu gehobelter Kefalotyri-Hartkäse und Hausdressing	15,90€
202. Griechischer Lammfilet Salat warmes Lammfilet rosa gegrillt auf Rucola Bett mit Kirschtomaten, Fetakäse, roten Zwiebeln sowie roter Paprika mit Balsamico-Honig-Dressing	25,50€
203. Thunfischsalat verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Kirschtomaten, Gurken, schwarze Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Dressing	10,90€
205. Gegrillter Oktopus auf griechischem Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, originalem Fetakäse und gehobelten Kefalotyri Hartkäse mit Essig-Öl-Dressing	24,90 €







Kalte Vorspeisen

5.	Hausgemachter Tsatsiki	5,90€
6.	Elies (Oliven)	6,40€
7.	Piperies (Peperoni)	5,90€
8.	Tomatensalat	5,90€
	verfeinert mit Hausgemachte Dressing	
9.	Gurkensalat	5,90€
	verfeinert mit Hausgemachte Dressing oder Tzatziki	
10.	Kalte Platte	14,90€
	Antipasti-Teller: von jedem etwas	
11.	Kraut oder Gemischte Salat	5,50€
12.	Melitzanosalata	7,90€
	hausgemachte Auberginencreme mit Walnüssen	
13.	Htipiti	7,90€
	Schafskäsecreme verfeinert mit pikanter Paprika	
14.	Taramas	7,90€
	griechische Fischrogen Creme	
15.	Calamari Salat	9,90€
17.	Feta	8,50€
	Original Fetakäse garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven,	
	Peperoni und Zwiebeln	
18.	Bauernsalat Groß	10,90 €
19.	Bauernsalat Klein	8,90€
20.	Dolmadakia	7,90€
	gefüllte Weinblätter mit Reis	
22.	Jijandes	7,90€
	weiße Riesenbohnen in Tomatensoße	

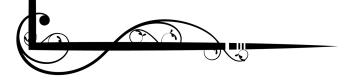




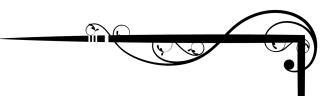


Warme Vorspeisen

23.	Grill-Feta zart geschmolzener Fetakäse vom Grill garniert mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Tomaten	9,50€
41.	Fetakäse Original Fetakäse in Olivenöl überbacken, mit Oliven, Tomaten und Peperoni	7,50€
26.	Saganaki Original Fetakäse paniert und gebraten	9,50€
Eier	-Omelett	
24.	mit Champignons und Zwiebeln	9,90€
25.	mit Fetakäse	9,90€
27.	Vorspeise "Corfu" Gyros mit Tsatsiki	9,90€
28.	Sardinen paniert und gebraten	8,90 €
29.	Calamaris - paniert und gebraten - vom Grill	9,90 € 10,90 €
30.	Broccoli in Sahnesoße mit Käse überbacken	9,90€







31.	Calamaris-Ringe in feiner Panade frittiert	8,90€
32.	Paprika und Auberginen gebraten und mit Knoblauch verfeinert	8,90€
33.	Zucchini gebraten und mit Knoblauch verfeinert	8,90€
34.	Peperoni gebraten und mit Knoblauch verfeinert	8,90€
35.	Meses tu Pekri (gemischte warme und kalte Platte) gemischter Salat, Oliven, Peperoni, Taramas, Tsatsiki, Gyros, 2 Mini-Frikadellen und 2 Sardinen	12,90€
37.		10,90€
38.	Grüne Bohnen mit originalem Fetakäse überbacken, dazu Oliven, Peperoni und Tomaten	10,90€
39.	Spinat in Knoblauchsahnesoße mit Edamer überbacken	9,90€
40.	Frische Champignons mit Zwiebeln, Paprika & Knoblauchsahnesoße, gebraten und mit Edamer überbacken	9,90€





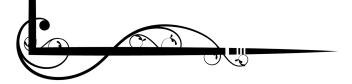


Grillteller

Mit feinen Gewürzen abgeschmeckt bieten unsere Spezialitäten vom Lava-Grill für jeden Gaumen das Richtige (bestes Fleisch vom Lava-Grill, Beilagen nach wünsch und Gemischte Salat).

Als Beilage können Sie ausfolgenden wählen: Pommes Frites, Reis, und gebackene griechische Kartoffel

43.	Gyros	13,90€
44.	Gyros mit Edamer überbacken	14,90€
45.	2 Hacksteaks	14,90€
46.	Bifteki mit Fetakäse gefüllt, dazu Pikante Tomatensoße	16,90€
47.	Bifteki mit Fetakäse gefüllt, dazu Tomatensoße	17,50€
48.	Souvlaki (2 Schweinespieße)	15,90€
49.	Souvlaki (2 Schweinespieße mit Käse überbacken)	16,90€
50.	Souvlaki (2 Lammspieße)	26,90€
51.	Lammfilet	25,90€
52.	Lammfilet mit originalem Fetakäse überbacken	27,90€
53.	5 Lammkoteletts	22,90€





54.	Bauernspieß (Schweinfilet, Rind und Lammspieß)	24,90€
55.	Lammplatte Lammspieß, 2 Lammkotelett, Lammfilet	26,90€
56.	Putensteak, Schweinesteak und Hacksteak	16,90€
57.	Souvlaki, Lammfilet und Gyros	18,90€
58.	Souvlaki und Gyros	14,90€
59.	Souvlaki, Schweinesteak und Gyros	15,90€
60.	Lammfilet, Hacksteak und Gyros	18,90€
61.	Souvlaki, Schweinefilet und Gyros	17,50€
62.	Rinderleber, Schweinefilet und Lammfilet	18,90€
63.	Souvlaki, Hacksteak und Gyros	16,90€
64.	Souvlaki, Hacksteak und 2 Lammkoteletts	18,90€
65.	Hacksteak, Rinderleber und Gyros	16,90€
66.	Lammsouvlaki, Rinderleber und Gyros	19,90€
67.	Rinderleber, 2 Lammkoteletts und Gyros	18,90€
68.	Lammsouvlaki, Schweinefilet und Putensteak	19,90€
69.	Steakplatte (Putensteak, Rumpsteak, Schweinesteak)	22,90€







Spezialitäten vom Lava-Grill

alle Gerichte mit Beilagen und Gemischte Salat

Sch	weinefilet	
70.	mit Kräuterbutter	16,90€
71.	mit Fetakäse überbacken	17,90 €
72.	mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln	17,90 €
73.	mit Metaxa-Sahnesoße	18,50€
Sch	weinesteak	
74.	mit Kräuterbutter	14,90 €
75.	mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln,	15,90 €
	überbacken mit Edamer	
Rind	derfilet (ca.200gr)	
76.	mit Beilagen und Salat	24,90 €
77.	mit originalem Fetakäse überbacken	26,90€
78.	mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln,	26,90 €
	überbacken mit Edamer	
79.	Filetplatte (Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet)	23,90€
Rumpsteak (ca.260gr)		
80.	mit Kräuterbutter	22,90€
81.	mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln	23,90 €
82.	mit Metaxa-Sahnesoße	24,90€
110	. Hähnchenbrust mit Kräuterbutter	15,90€
111	. Putenbrust mit Kräuterbutter	15,90 €





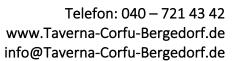


Aus der Pfanne

alle Gerichte mit Gemischtes Salat

/ N 4: C Cl .	I/ II D	.I D I.	i, Zucchini und Prinzessinnen-Bohnen)	
IIVIIV-(-AMIISA: (NAMNIGNONS	Karatten Pa	anrika kroccoli	I /IICCHINI IING PRINZECCINNEN-KONNENI	
(IVIIA OCIIIUSC. CHAIIIDISIIOIIS,	Nai Ottell, i a	aprika, broccon,	i, Zuccilli uliu i ilizcoolilleli bollicii,	

(IVIIX	demase. Champignons, Karotten, Faprika, Broccon, Zacerini ana Finizessimien i	Johnson
112	. mit Reis	13,90€
113	. mit Hähnchenbrustfilet und Reis	15,90€
114	. mit Scampi und Reis	18,90€
alle 102 172 103	weinefleischgerichte Gerichte mit Beilagen und Salat der Saison Gyros in Metaxa-Sahnesoße Wir empfehlen mit Edamer Käse überbacken +2,00 € Gyros Mit Broccoli, Sahnesoße und Edamer überbacken Gegrilltes Schweinefilet in Broccoli-Weißwein-Sahnesoße Schweinefilet (gegrillt) auf Tomatensahnesoße	15,90 € 17,50 € 18,90 € 17,90 €
106	<u>mfleischgerichte</u> . Lammfilet gegrillt in Estragonsoße . Lammfilet gegrillt in Spinat-Sahnesoße	26,90 € 26,90 €
108	lfleischgerichte . Rumpsteak (260g) gegrillt, in grüner Pfeffersoße . Rinderfilet (200g) gegrillt, mit Metaxa Soße	24,90 € 26,90 €
Rinc	lerleber	
83.	Rinderleber gegrillt	16,90€
	mit geschmorten Zwiebeln	
84.	Rinderleber gegrillt	16,90€
	mit gebratenen Champignons, mit Paprika und Zwiebeln verfeinert	·
85.	Geschnetzelte Rinderleber	16,90€
	mit Paprika, Zwiebeln und mit Knoblauch verfeinert	







Lava-Grillplatten

27	Δ٦	HF	N-P	ι Δ-	ΓΤΕ
0/.	-		IN-L	$\perp \sim$	

Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros und Hacksteak

- Für eine Person	20,90 €
- Für 2 Personen	39,90€
- Für 3 Personen	59,00€
- Für 4 Personen (inkl. 1Flasche Wein)	78,00€

88. CORFU-PLATTE

Souvlaki, Lammkotelette, Schweinesteak und Hacksteak

- Für eine Person	19,90 €
- Für 2 Personen	38,00€
- Für 3 Personen	56,00€
- Für 4 Personen (inkl. 1 Flasche Wein)	74,00 €

Aus dem Backofen

Alle Gerichte mit Gemischtes Salat

00	N.A.,	15.00	
89.	Musakas	15,90	Ŧ

Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch und überbacken mit weißer Bechamelcreme

90.	Papoutsaki	15,90 €
<i>3</i> 0.	i apoatsaki	13,30 €

Auberginen mit Hackfleisch und Schafskäse überbacken

16,90€

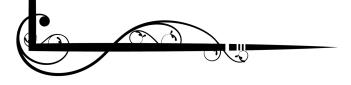
Rindfleisch mit Zwiebeln

95. Lammhaxe 21,90 €

mit gebackener Kartoffel und grünen Bohnen

Kokinisto

98.	Rindfleisch mit grünen Bohnen	16,90€
aa	Rindfleisch mit dicken Rohnen	16 90 £







Aus dem Meer

alle Gerichte mit Beilagen und Salat der Saison

119.	Dorade gegrillt	17,90€
121.	Rotes Barbenfilet gebraten	16,90€
122.	Sardinen gebraten	14,90€
123.	Pangasiusfilet gebraten	14,90€
128.	Calamari-Ringe in krosser Panade frittiert	14,90€
Calamar	ri	
124.	in Tomatensoße	19,90€
125.	gegrillt	19,90€
126.	gebraten	18,90€
Scampi		
115.	in Cognac Sahnesoße	20,90€
116.	in Knoblauchöl	20,90€
117.	in Tomatensoße	20,90€
131.	2 Scampi-Spieße vom Grill	20,90€

132. FISCHPLATTE CORFU

2x Scampi, 2x Calamares, 4x Sardinen (gebraten) und 1x Barbenfilet (gebraten)

- Für eine Person	22,90€
- Für 2 Personen	42,00€
- Für 3 Personen	61,00€
- Für 4 Personen (inkl.1 Flasche Wein)	80,00€







Kinderteller/Seniorenteller

alle Gerichte mit Beilagen und Salat

133.	Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß, fein gewürzt	9,90€
134.	Souvlaki beste Schweinespieße vom Lava-Grill	9,90€
135.	Bifteki Hacksteak vom Lava-Grill	9,90€
136.	Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter Spaghetti	9,90€
100. 101.	- mit Hackfleischsoße - mit Tomatensoße oder Sahnecremesoße	9,90 € 9,90 €

Extra Beilagen

Pommes Frites	3,50€
Reis	3,50€
Folienkartoffel mit Tzatziki	3,90€
Folienkartoffel mit Sour Creme	4,50€
Gebackene griechische Kartoffel	3,90€
Gemüse	4,50€
Knoblauchbrot	3,50€
Metaxa Sahnesoße	4,50€

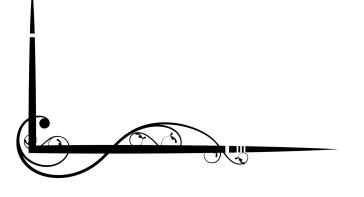






Nachtisch - Das Original aus Griechenland

137.	Griechischer Joghurt	6,90€
	mit Karamell-Honigsirup und karamellisierten Walnü	issen
210.	Walnusseis	6,50€
	mit Karamell-Honigsirup und karamellisierten Walnü	issen
138.	Halva (Grieß)	6,90€
	mit Vanilleeis	
141.	Große Kugel Eis	je 1,90€
	(Vanille, Schokolade oder Erdbeere)	
	Portion Sahne	0.90€





Getränke

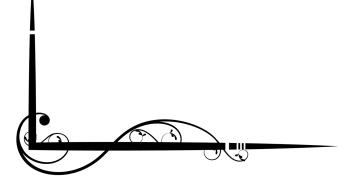
Alkoholische Getränke	<u>0,30 l</u>	<u>0,40 l</u>	<u>0,50 l</u>
Warsteiner vom Fass	3,20€	4,10€	4,80€
Alsterwasser / Radler	3,20€	4,10€	4,80€
Warsteiner Alkoholfrei (Flasche)	3,20€		
Warsteiner Bitter (Flasche)	3,20€		
Warsteiner Radler (Flasche)	3,20€		
Hefe Weizen			
Königs Ludwig (Flasche)			4,50€
Königs Ludwig (Flasche) Königs Ludwig Alkoholfrei (Flasche)			4,50 € 4,50 €
Königs Ludwig Aikonomer (Hasche)			4,50 € 4,50 €
Konigs Ladwig Danker (Hasene)			4,50 C
<u>Alkoholfreie Getränke</u>	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>	<u>0,75 l</u>
Coca Cola 2	2,80€	4,20€	
Coca Cola Light 2, 9, 10	2,80€	4,20€	
Fanta 2, 3	2,80€	4,20€	
Sprite	2,80€	4,20€	
Mezzo Mix 2	2,80€	4,20€	
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,80€	4,20€	
Flasche Wasser (Still)			6,80€
<u>Säfte</u>	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>	
Orangensaft	3,20€	4,80 €	
Apfelsaft	3,20 €	4,80€	
Nektare	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>	
Johannesbeere	2,80€	4,30€	
Kirschsaft	2,80 €	4,30 €	
Bananensaft	2,80€		
Kiba (Kirsch-Banane)	2,80 €	4,30 €	
Tomatensaft	2,80 €	4,30 €	
Rhabarbersaft	2,80 €	4,30 €	
(alle Säfte auch als Schorlen erhältlich)	·	-	
Ginger Ale	3,20€		
Bitter Lemon	3,20 €		
Tonic Water	3,20€		
	•		





Griechischer Wein (offen)

	<u>0,20 l</u> offen	<u>0,25 l</u> Flasche	<u>0,50 l</u>	<u>0,70 l</u>
Apelia Trocken – weiß, rosé oder rot	4,80€	5,30€	9,30€	16,80€
Tsantali Naousa Trocken - rot	4,80€	5,30€	9,30€	16,80€
Retsina Harz – weiß oder rosé	4,80€	5,30€	9,30€	
Malamatina Harz – weiß			10,80€	
Makedonikos Halbtrocken – weiß oder rot	4,80€	5,30€	9,30€	16,80€
Imiglikos Lieblich – weiß oder rot	4,80€	5,30€	9,30€	16,80€
Samos Likörwein	5,70€	7,20€	12,20€	21,30€
Mavrodaphne Süß - rot	5,20€	6,50€	10,80€	19,30€







Warme Getränke

Kaffee Creme	2,70€
Milchkaffee	3,20€
Latte Macchiato (ein Glas heiße Milch, dem ein Espresso hinzugegeben wird)	3,50€
Cappuccino	3,00€
Espresso	2,70€
Doppelter Espresso	4,20€
Espresso Macchiato (Macchiato bedeutet "gefleckt" und weist auf den kleinen Schuss Milch im Espresso hin)	2,90€
Griechischer Mocca	2,80€
Tee (Glas)	
Sie können wählen aus folgender Pure Tea Selektion	
- Klassik	2,80€
- Darjeeling (fein aromatisch)	2,80€
- Earl Grey (blumig frisch)	2,80€
- Kräuter (mild harmonisch)	2,80€
- Früchte (Hibiskus & Himbeere)	2,80€
- Kamille	2,80€
- Pfefferminze	2,80€
- Rooibos (Orange-Karamell)	2,80€
- Grüner Tee mit Lemon	2,80€





(a)	

Spírítuosen

Metaxa	4 cl	4,80 €
Jack Daniel's	4 cl	5,80€
Ouzo	2 cl	2,20€
Martini Bianco, Doro 2	5 cl	4,80 €
Wodka	4 cl	4,20€
Averna	4 cl	4,20€
Fernet Branca	4 cl	4,20€
Ramazzotti	4 cl	4,20€
Amaretto	4 cl	4,20€
Bailey's Irish Cream 1, 2, 12	4 cl	4,20€
Sambuca	4 cl	4,20€
Sekt	0,10	4,20€
Prosecco Aperol 2	0,10	4,20€
Prosecco Aperol auf Eis 2, 14	0,20 l	4,80€
Prosecco Spritz (Prosecco, Wasser, Aperol) 2, 14	0,20 l	5,80€
Athena Spritz (Apelia, Wasser, Aperol) 2, 14	0,20 l	5,30€
Sekt (Flasche)	0,75 l	22,80€
Prosecco	0,75 l	17.80 €

Longdrinks (4cl Spirituosenanteil)

- Gin Tonic 6,50 €	7,20€
- Campari-Orange 6,50 €	7,20 €
- Whisky-Cola 6,50 €	7,20 €
- Bacardi-Cola 6,50 €	7,20 €
- Rum-Cola 6,50 €	7,20 €
- Wodka-Cola 6,50 €	7,20€
- Wodka-Tonic 6.50 €	7.20€

^{1 –} mit Konservierungsstoffen, 2 – mit Farbstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel,

Eine Liste der Inhaltsstoffe ist an der Kasse einsehbar. Alle Preise in Euro €.



^{4 –} Nitripökelsatz und Nitral, 5 – mit Geschmacksverstärker, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt,

^{8 –} gewachst, 9 – mit Süßungsmittel, 10 – enthält eine Phenylaninquelle, 11 – mit Phosphat,

^{12 –} koffeinhaltig, 13 – alkoholhaltig, 14 - Chininhaltig