



## Vorspeisen

Alle Vorspeisen mit Knoblauchbrot

„Man sollte nicht mit leerem Magen speisen!“

1	<b>Tzatziki</b> <sup>G</sup>	5,90
2	<b>Oliven , Peperoni</b> <sup>A1,G,M</sup>	4,90
3	<b>Walteropoulos</b> – Peperoni vom Grill mit Knoblauch angemacht.	8,50
4	<b>Pfeferakia</b> - panierten Chilischoten mit Käsefüllung. <sup>A1,G,M</sup>	8,50
5	<b>Kawouria</b> - Fischfilet in Krebszangenform. <sup>D,A1,G,M,B</sup>	7,50
6	<b>Saganaki Meli Sousami</b> – mit Sesam paniierter Fetakäse dazu Honig.	9,50
7	<b>Garnelen Bruschetta</b> , mit Knoblauch, Oliven und Tomaten	11,50
8	<b>Feta</b> - Fetakäse mit Olivenöl und Kräutern . <sup>G</sup>	8,50
9	<b>Tiri Floga</b> - Flambierter Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln, scharf. <sup>G</sup>	11,50
10	<b>Tiganita</b> - verschiedenes Gemüse gebraten, mit Tzatziki. <sup>A1,G,C</sup>	9,50
11	<b>Saganaki</b> - paniierter Fetakäse. <sup>G,A1,C</sup>	9,50
12	<b>Feta vom Grill</b> - in Alufolie vom Grill, mit Tomaten und Zwiebeln, scharf . <sup>G,A1,C</sup>	11,50
13	<b>Dolmadakia</b> - mit Reis gefüllte Weinblätter, garniert mit Tzatziki. <sup>M,G</sup>	8,00
14	<b>Melitzana Saganaki</b> - Auberginenröllchen mit Feta gefüllt in Metaxasauce und mit Käse überbacken. <sup>G, C</sup>	11,50
15	<b>Gigandes Saganaki</b> - Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Käse überbacken. <sup>G,A1,2</sup>	10,50
16	<b>Kalamarakia</b> -panierte Tintenfischringe mit Tzatziki. <sup>D, A1,G,C,M</sup>	10,50
17	<b>Gavros</b> – Frittierte Sardinen mit Zitrone	12,00
18	<b>Vorspeisen platte</b> - Tzatziki, Oliven, Peperoni, Pfeferakia, Kawouria, Tiganita, Saganaki, Dolmadakia, Kalamarakia, Tomatenblume. (Bestellbar ab 2 Personen)	Preis pro Person 12,50



## Salates / Salate

- 30 **Bauernsalat**<sup>G,1,2</sup> 13,90  
*Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse, Oliven, Peperoni<sup>2-3</sup> und Eisbergsalat, mit Olivenöl und Essig<sup>6</sup> angemacht.*
- 31 **Thunfischsalat**<sup>C,D,G 1,2</sup> 11,90  
*Thunfischsalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken Käse und Ei, mit Dressing<sup>1-2-4-5-8</sup> angemacht.*
- 32 **Salatteller Korfu**<sup>C,D,G,1,2</sup> 11,90  
*mit Eisbergsalat, roten Paprika, Thunfisch, Mais, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Tomaten, Gurken und Ei.*
- 33 **Salatteller Hawaii**<sup>C,1,2</sup> 11,90  
*Mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Ananas, Käse und Ei.*
- 34 **Beilagensalat**<sup>C,1,2</sup> 5,00
- 35 **Salatteller Mista**<sup>C,D,G,1,2</sup> 11,90  
*Mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken, Käse und Ei.*
- 36 **Salatteller Mykonos**<sup>C,D,G,1,2</sup> 13,90  
*mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Krabben, Käse und Ei.*
- 37 **Salatteller Ornitha**<sup>C,G,1,2</sup> 13,90  
*Mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Käse und Ei.*
- 38 **Salatteller Gyros**<sup>G,M,1,2</sup> 16,90  
*Gyros auf Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse, Oliven, Peperoni<sup>2-3</sup> und Eisbergsalat, mit Olivenöl und Essig<sup>6</sup> angemacht.*  
**Auf Wunsch: Tzatziki +1,00**

### Salatdressing nach Wahl:

**Essig-Öl, Joghurtdressing<sup>A,G,2</sup>, Frenchdressing<sup>A,G,2</sup>.**

**Zu jedem Salat bekommen Sie geröstetes Knoblauchbrot!**



## Skaras Grillgerichte

### Gerne auch mit einer anderen Beilage :

**Bratkartoffeln +2,50 Folienkartoffel +2,50 Pommes, Reis oder  
Kroketten ohne Aufpreis.**

- |    |   |   |       |
|----|---|---|-------|
| 52 | <b>Soutzoukia</b> <sup>G,M,K,C</sup>  | Zwei Hacksteaks mit Pommes und Reis.  | 18,50 |
| 53 | <b>Bifteki</b> <sup>G,M,K,C</sup>   | Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis und Pommes.   | 19,90 |
| 54 | <b>Bifteki Spezial</b> <sup>G,M,K,C</sup>   | Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, Edamer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Bratkartoffeln.   | 20,90 |
| 55 | <b>Souvlaki Gemisto</b> <sup>G,M</sup>  | Schweinefiletspieß gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes.   | 23,90 |
| 56 | <b>Souvlakia</b> <sup>M,G,4</sup>   | 2 Stück mit Reis und Pommes.  | 18,50 |
| 57 | <b>Odysseus Platte</b> <sup>G,M,K,C</sup>   | 2 Hacksteaks , 1 Souvlaki , Gyros und Pommes.   | 20,90 |
| 58 | <b>Mykene Platte</b> <sup>G,M,K,C,4,2</sup>   | 1 Schweinesteak , 1 Souvlaki , Gyros , Tzatziki und Bratkartoffeln.                             | 20,90 |
| 60 | <b>Grill Platte</b> <sup>G,M,K,C,4</sup>  | 1 Souvlaki , 1 Schweinesteak , 1 Hacksteak , 1 Lammkotelett und Gyros dazu Pommes und Tzatziki. | 22,90 |
| 70 | <b>Schweinefilet</b> <sup>M,G,4,2</sup>   | Mit Pommes und Reis.  | 19,90 |
| 71 | <b>Fileto Gemisto</b> <sup>M,G,4,2</sup>  | Schweinefilet gefüllt mit Käse und Schinken, Paprika, dazu Bratkartoffeln.                      | 23,90 |
| 72 | <b>Metaxafilet</b> <sup>M,G,4,2</sup>   | Schweinemedallions in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes.                             | 20,90 |
| 75 | <b>Filetspieß</b> <sup>M,G,4,2</sup>  | Mit Tomaten, Paprika und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln.                                  | 20,90 |
| 76 | <b>Schweinefilet auf dicke Bohnen in Tomatensauce.</b> <sup>M,G,4,2</sup>                               |   | 23,90 |
| 77 | <b>Hähnchenspieße</b> - 2 Stück mit Pitabrot in Knoblauchsauce , Tzatziki und Zwiebeln <sup>G,M,4</sup> |   | 18,50 |
| 78 | <b>Schweinefiletstückchen gefüllt</b> mit Käse in Metaxasauce, dazu Reis. <sup>M,G,4,2</sup>            |   | 23,90 |
| 79 | <b>Hackspieß</b> - 2 Stück mit Feta gefüllt und Bauernsalat <sup>C,M,K,4</sup>                          |   | 20,90 |
| 80 | <b>Dreikampf</b> – Schweine-,Hähnchen- und Hackspieß mit Reis <sup>M,G,4,2C,K</sup>                     |   | 20,90 |



### *Schnitzel vom Schwein oder Puten*

110	<b>Wiener Art</b> mit Pommes.	15,90
111	<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes. <sup>A,1,2,6</sup>	16,90
112	<b>Zigeunerschnitzel</b> mit Pommes. <sup>A,1,2,6</sup>	16,90
113	<b>Zwiebelschnitzel</b> mit Pommes.	16,90
114	<b>Schnitzel Hawaii</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes.	18,90
115	<b>Rahmschnitzel</b> mit frischen Champignons und Pommes.	18,90
116	<b>Metaxaschnitzel</b> mit Pommes.	18,90
117	<b>Schnitzel</b> mit Spinat mit Sauce Hollandaise, Knoblauch und Käse überbacken, dazu Kroketten.	18,90
118	<b>Schnitzel Hollandaise</b> mit Spargel und Käse überbacken, dazu Pommes	18,90

### **Gerne auch mit einer anderen Beilage :**

**Bratkartoffeln +2,50 Folienkartoffel +2,50 Pommes, Reis oder Kroketten ohne Aufpreis.**

### *Thalassina / Fischgerichte* <sup>G,M,C,A1,D,1,2,4</sup>

140	<b>Kalamaria</b> <sup>C,A1,D,1,2,3,4,6</sup> Calamares mit Tzatziki, Pommes und Salat.	19,90
141	<b>Pestrofa</b> 1 Forelle vom Grill mit Pommes und Salat.	19,90
142	<b>Glossa</b> <sup>D,A1,C,G</sup> 2 Seezungen mit Bratkartoffeln und Tzatziki und Salat.	20,90
143	<b>Kalamari Gemisto</b> Gefüllt mit Tomaten, Reis, Krabben, Dill, Knoblauch, Lauchzwiebeln, leicht Scharf	22,90
144	<b>Fischpfanne</b> Seelachsfilet mit Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch, leicht scharf, dazu Reis und Knoblauchbrot.	21,90



## **Pizza** <sup>A1,G,C,6</sup>

160	<b>Margherita</b>	9,50
161	<b>Bolognese</b> – Bolognese.	12,00
162	<b>Hawaii</b> - Schinken , Ananas.	13,00
163	<b>Capriciosa</b> – Schinken Champignons. <sup>5,6</sup>	13,00
164	<b>Greka</b> – Zucchini , Auberginen , Zwiebeln , Champignons und Paprika.	15,50
165	<b>Tonno Cipolla</b> -Thunfisch und Zwiebeln . <sup>D</sup>	13,00
166	<b>Mista</b> – Schinken , Salami , Thunfisch und Paprika . <sup>D</sup>	14,50
167	<b>Vegetaria</b> – Spinat , Champignons , Broccoli , rote Paprika und Zwiebeln.	14,50
168	<b>Vier Jahreszeiten</b> – Schinken , Thunfisch, Champignons und Artischocken. <sup>D</sup>	13,00
169	<b>Mykonos</b> – Krabben und Knoblauch. <sup>D</sup>	14,50
170	<b>Calzone</b> – Schinken , Salami , Champignons und rote Paprika.	14,00
171	<b>Gyros</b> – Gyros , Zwiebeln und Peperoni.	15,50
172	<b>Korfu</b> – frische Tomaten , Salami , Oliven , Peperoni , Zwiebeln und Fetakäse.	15,50
174	<b>Hollandaise</b> – Spargel und Hollandaise.	12,00
175	<b>Herkules</b> – Gyros , Knoblauchwurst und Zwiebeln .	14,50
176	<b>Hähnchenbrustfilet</b> – Hähnchenbrustfilet und Sauce Hollandaise.	14,50
190	<b>Pizzabrötchen</b> – 6 Stück mit Kräuterbutter.	5,50

### **Extra Beilagen für Ihre Pizza :**

• <b>Knoblauch , Zwiebeln , Oliven , Peperoni , Tabasco und Ei.</b>	2,00
• <b>Spargel , Broccoli , Schinken , Salami ,Thunfisch , Paprika , Ananas ,Champignons , Tomaten , Artischocken , Knoblauchwurst und Spinat .</b>	2,50
• <b>Krabben, Meeresfrüchte, Sardellen und Fetakäse.</b>	4,00
• <b>Gyros.</b>	6,00

**Alle Pizzen auch in klein verfügbar.**

**Preis von der Großen -1,90.**



### *Beilagen*

40	<b>Pommes Frites</b>	4,00
41	<b>Kroketten</b>	4,00
42	<b>Reis</b> <sup>G,4</sup>	4,00
45	<b>Bratkartoffeln</b>	6,50
46	<b>Folienkartoffel</b> <sup>G,4</sup>	6,50
47	<b>Knoblauchbrot</b> – mit Tomaten und Käse überbacken.	4,00
48	<b>Knoblauchbrot</b>	2,50
49	<b>Dicke Bohnen</b>	6,50

### *Grillgerichte vom Lamm*

65	<b>Paidakia</b> <sup>G,M,4</sup> <i>Lammkoteletts vom Grill mit Pommes und Reis.</i>	23,90
85	<b>Lammfilet Metaxa</b> <sup>G,M,4</sup> <i>vom Grill auf frischen Champignons mit Metaxasauce und Pommes.</i>	25,90
87	<b>Lammfilet Bernaise</b> <sup>G,M,4,1</sup> <i>vom Grill mit Sauce Bernaise und Kroketten.</i>	25,90
88	<b>Lammspieß</b> mit Gemüse und Reis.	26,90

### *Rumpsteak ca 250gr. ohne Fettrand Mit Gemüse und Beilage nach Wahl*

90	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter	29,90
91	<b>Rumpsteak</b> mit Zwiebeln, auf Wunsch karamelisiert	30,90
92	<b>Metaxasteak</b> – Rumpsteak in Metaxasauce mit Käse überbacken.	32,90
94	<b>Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce.	31,90
95	<b>Lady Steak</b> <u>ca 150gr.</u> Mit Kräuterbutter	
	<u>Auf Wunsch : Zwiebeln +1,00</u>	
	<u>Metaxa +2,00</u>	
	<u>Pfeffer +2,00</u>	24,90



*Seniorenteller  
für den kleinen Hunger.*

154	<b>Gyros</b> mit Pommes , Tzatziki und Zwiebeln. <sup>G,M</sup>	14,90
155	<b>Hähnchenbrustfilet</b> vom Grill mit Sauce Hollandaise , dazu gemischter Salat und Pommes. <sup>G,M,4</sup>	15,50
156	<b>Soutzoukakia</b> 2 kleine Hacksteaks mit Metaxasauce und Reis. <sup>C,M,K,4</sup>	14,90
157	<b>Korfu</b> – 2 kleine Schweinemedallions vom Grill mit Sauce Bernaise , gemischtem Salat und Kroketten. <sup>G,4</sup>	15,50
158	<b>Gyros Überbacken</b> mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes. <sup>G,M,4</sup>	15,50
159	<b>Souvlaki</b> 1 Stück mit Pommes und Reis <sup>M,6,4</sup>	15,50
360	<b>Hähnchenspieß</b> 1 Spieß mit Pitabrot in Knoblauchsauce, Tzatziki, Zwiebeln.	15,50

*Nudelgerichte  
Jetzt auch mit Penne.*

134	<b>Spaghetti Greka</b> – mit Oliven , Fetakäse und Tomaten.	14,90
135	<b>Spaghetti Korfu</b> – Mit Zwiebeln , Schinken , Broccoli , Karotten, Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken. <sup>A1,M,4,G</sup>	14,90
136	<b>Penne</b> mit Sahne , Hähnchenbrustfilet , Broccoli und Sauce Hollandaise. <sup>A1,M,4,G</sup>	15,90

*Dessert*

394	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüsse. <sup>G,H,3,6</sup>	5,90
395	<b>Vanilleeis</b> auf Heißen Kirschen mit oder ohne Sahne. <sup>G,6</sup>	5,90
396	<b>Lava Cake</b> mit Vanilleeis und Puderzucker <sup>A1,C,G,2,6</sup>	6,90



## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Coca-Cola , Light , Zero , Fanta , Sprite , Apfelschorle.</b> <b>0.3<sup>2,5,6,1110</sup></b>	3,20
<b>Coca-Cola , Light , Zero , Fanta , Sprite , Apfelschorle.</b> <b>0.5<sup>2,5,6,1110</sup></b>	5,00
<b>Malzbier 0.3</b>	3,20
<b>Apfelsaft oder Orangensaft (auch als Schorle) 0.2 (0.3)</b>	2,90 (3,20)
<b>Wasser 0.75L</b>	6,90
<b>Wasser 0.25L</b>	2,90
<b>Tee verschiedene Sorten auf Anfrage.</b>	2,50
<b>Kaffee <sup>10</sup></b>	3,00
<b>Espresso / Doppelter Espresso<sup>10</sup></b>	2,70 4,50
<b>Cappuccino <sup>10</sup></b>	3,50
<b>Kakao mit oder ohne Sahne.</b>	3,50
<b>Griechischer Mokka</b>	3,50

## *Bier<sup>A</sup>*

<b>Veltins 0.3, Radler 0.3 , Alster 0.3</b>	3,20
<b>Veltins 0.5, Radler 0.5, Alster 0.5</b>	5,00
<b>Füchschen Alt 0.5, Krefelder 0.5, Altschuss 0.5</b>	5,00
<b>Füchschen Alt 0.25, Krefelder 0.25, Altschuss 0.25</b>	3,20
<b>Pils Alkoholfrei 0.3</b>	3,20
<b>Weissbier / Alkoholfreies Weissbier 0.5</b>	5,00
<b>Mythos griechisches Bier aus der Flasche.</b>	3,90

## *Spirituosen<sup>2,6</sup>*

<b>Ouzo , Jägermeister , Doppelkorn , Genever , Amaretto , Fernet , Ramazzotti , Vodka</b>	2,50
<b>Metaxa 5 Sterne.</b>	3,50

## *Likör*

<b>Kumquat</b> <i>Der Kumquat Likör von Corfu Spirit ist ein einheimisches Getränk von der Insel Korfu.</i>	3,00
---	------

**Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.**





## Offene Weine

<b>Imiglykos</b> <i>Lieblisch</i> <b>Rot</b> Süß im Geschmack mit einem fruchtigem Abgang, ein marmeladiges Aroma ideal zu süßen oder sauren Speisen.	Glas 5,50
<b>Imiglykos</b> <i>Lienlivh</i> <b>Weiss</b> Ausgewogenes und fruchtiges Aroma mit weichem , unaufdringlichen Abgang. Wie auch bei dem roten Imiglykos verschweigt der Hersteller leider die Traubensorten dieser Cuvee.	1/4 7,50  1/2 10,90
<b>Makedonikos</b> <i>Halbtrocken</i> <b>Rot</b> glänzt mit frischem, fruchtigem Aroma und strahlend rubinroter Farbe. Sein Duft angenehm nach Kirschen und Erdbeermarmelade. Eine Kombination aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro.	Glas 5,50
<b>Makedonikos Weiss</b> Ein Genuss für jeden Tag. Im Duft werden helle Blumen und Früchte erkannt. Halbtrocken , süffig und doch vollmundig im Geschmack	1/4 7,50  1/2 10,90
<b>Retsina</b> weißer trockener Tafelwein der mit Harz versetzt wird.	0.5L 8,90

## Likörweine

<b>Mavrodaphne Rot</b> Honigsüß und elegant mit reizvollen Kurven. Ein femininer weltberühmter Likörwein Geschützter Ursprungsbezeichnung aus der gleichnamigen Traubensorte Mavrodaphne. Sein Duft der Mavrodaphne von Tsantali erinnert an getrockneten Pflaume und Gewürze. Genießen Sie ihn bei 10°C als Aperitif oder leicht temperiert bei 15°C zu braunen Kuchen (Nusskuchen), Schoko-Desserts oder einfach zum Kaffee.	Glas 0.2  6,50
<b>Samos Weiß</b> Das Hauptaroma der Muskattraube mit vollfruchtigem, samtigem Charakter wird ergänzt mit Aromen von Honig und leichten Kräutern. Er ist dabei von edler und nicht zu aufdringlicher Süße. Auszeichnungen: Goldmedaille, Challenge International du Vin 2006, Frankreich Passt gut gekühlt zum Nachmittagstee, zur gemütlichen Abendrunde oder zu Süßspeisen.	Glas 0.2  6,50



## *Rotwein Flaschen*

<b>Mostra</b> <i>Halbtrocken</i> Die sattviolette Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf. Ein rundum gelungener weicher Rotwein mit einem vollen Abgang.	0,2L 6,90 0,5L 11,90
<b>Askitikos /Piroga</b> <i>Trocken</i> Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Unter kontrollierten Reifebedingungen lagert der Rotwein in französischen und amerikanischen Eichenfässern für 6 Monate.	0,2L 7,90 0,75L 21,90



## Weißwein Flaschen

<b>Mostra</b> <i>Halbtrocken</i> Die brillante Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis weist fruchtige Aromen nach Zitrone, Limette, Pfirsichen und Zitronenblüten auf. Der weiche Weißwein hat eine erfrischende Säure und ist ein feiner Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.	0,2L 6,90 0,5L 11,90
<b>Askitikos / Piroga</b> <i>Trocken</i> Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentieren sich intensive fruchtige und blumige Aromen.	0,2L 7,90 0,75L 21,90

## Roséwein Flaschen

<b>Mostra</b> <i>Halbtrocken</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,2L 6,90 0,5L 11,90
<b>Mostra</b> <i>Lieblich</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Imiglykos Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,2L 6,90 0,5L 11,90
<b>Askitikos / Piroga</b> <i>Trocken</i> Der Askitikos Rosé von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aroman nach roten Früchten.	0,2L 7,90 0,75L 21,90



*Liebe Gäste,  
wir möchten ganz offen mit Ihnen sprechen:*

*Ab dem 01.01.2026 steigen die Löhne in der Gastronomie deutlich.  
Gleichzeitig sind auch die Kosten für frische Zutaten, Energie und  
Lieferungen weiter gestiegen.*

*Damit wir Ihnen weiterhin unsere gewohnte Qualität, echte  
griechische Küche und herzliche Gastfreundschaft – unsere  
„Filoxenia“ – bieten können, sehen wir uns leider gezwungen,  
unsere Preise anzupassen.*

*Wir hoffen auf Ihr Verständnis und danken Ihnen von Herzen für  
Ihre Treue und Unterstützung, sie bedeuten uns sehr viel.*

*Ihre Familie Pappas & das ganze Team vom Korfu*

*„Filoxenia bedeutet für uns mehr als Gastfreundschaft – es ist die  
Freude, Menschen mit gutem Essen und Herzlichkeit willkommen  
zu heißen.“*

**Zusatzstoffe:**

*1Konservierungsstoff, 2Farbstoff, 3Antioxidationsmittel 4Geschmacksverstärker  
5Phosphat, 6Süßungsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9gewachst, 10  
Koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12Phenylalaninquelle.*

**Allergene:**

*A=glutenhaltiges Getreide, A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=  
Korn, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, H  
1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschnüsse, H5=Pecannüsse, H6=Paran  
üsse, H7=Pistazien, H8=Macadamia, I=Sellerie, K=Senf, L=Sesam, M=Schwefeldioxid, Sulf  
ite, N=Lupinen, O=Weichtiere*



*Gyros Gerichte  
Klassiker vom Spieß*

- 50 **Gyros**<sup>G,M</sup>  
*Mit Pommes, Tzatziki und Zwiebeln.* 17,50
- 51 **Metaxa-Gyros**<sup>G,M,4,A</sup>  
*Mit Metaxasauce und Pommes.* 17,90
- 104 **Gyros Spezial** – *Mit frischen Tomaten und Fetakäse überbacken, dazu Pommes.* 19,90
- 106 **Gyros Überbacken** – *Mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes.*<sup>G,4</sup> 19,90

*„Fournau“  
Aus dem Backofen*

- 105 **Broccoli** – *Mit Sahnesauce und Käse überbacken, dazu reichen wir Ihnen Knoblauchbrot.*<sup>G,4</sup> 14,90
- 107 **Spanaki** – *Blattspinat nach Art des Hauses, mit Feta, Sahne, Knoblauch und Käse überbacken, dazu Knoblauchbrot.*<sup>G,4</sup> 14,90
- 108 **Soutzoukia** – *Hackbällchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kroketten.*<sup>G,G,K,4</sup> 19,90