


- Vorspeisen -

Zaziki 6€ 


^E
Jogurt mit frischem Knoblauch und geraspelter Gurke

Tirokafteri 9€ 

^E
Schafskäse mit roten Chilis und Knoblauch als feiner Aufstrich

Bauernsalat 9€ 

^B
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprika
dazu Kalamata Oliven und Schafskäse
Serviert mit Essig, Olivenöl und Kräuter Vinaigrette

Ziegenkäse 12€ 


^{B E}
karamalisierte Ziegenkäse Medallions mit Beeren und Wildkräutern

Fischsuppe 9€

^{A E G}
frisches Lachsfilet in einer Creme-Suppe,
mit frischen Kräutern und Zitrone

Tarama 11€

^{A B D G}
feine Creme aus Kabeljaurogen mit Scampis

Kretanischer Salat 12€ 

^B
Frischer Ruccola, aromatischer Zagora-Apfel, rote Zwiebeln, Rettichkresse,
Walnüssen und geraspelter Feta Dodoni.
Serviert mit eine süß-säuerlichen Dijon Senf Vinaigrette

- Vorspeisen -

Scampisalat 16€

^{B D}
Scampis in einer Knoblauch-Öl Marinade

Oktopussalat 18€

^B
in hellem Traubenessig mit Knoblauch
und fischen Kräutern eingelegt

Kalte Platte 36€


^{A B E D}
gemischte Vorspeisenplatte mit allen kalten Spezialitäten

Salat di Mare 21€

^{B D}
leichtes, erfrischendes Dressing,
auf Basis von Zitronensaft und Olivenöl

Dolmaris 9€ 


^{B E}
gefüllt mit Zitronenreis dazu Zaziki

Auberginensalat 12€ 

^E
Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone, Walnüsse und Feta Dodoni

Piperis 10€ 

Grüne Spitzpaprika mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern und
karamelierten Mandelsplittern

Gigante 6€ 

^E
Riesenbohnen aus der Region Florina, in pikanter Tomatensoße

- Hauptgerichte -

Dorade Royal 26€

Fang aus dem Mittelmeer. Zartes, weißes Fleisch

Lachsfilet 24€

Aus ökologischer herkuft. Zart und saftig,
leicht nussiger Geschmack

Wolfsbarschfilet 27€

Zartes, weißes Fleisch.
Milder delikater leicht süßlicher Geschmack

Oktopus 34€

Delikater Meeresgeschmack.
Natürliche Umami-Note. Textur mit leichtem Biss

Garnelen 32€

Süßlich bis leicht nussig.
Zart und saftig mit leicht salziger Note

Spaghetti die Mare 22€

DFG
würzige Weinsoße mit frischen Kräutern und Tomatensugo

- Zu den Fischgerichten reichen wir Gemüse und Kartoffeln -


- Hauptgerichte -

Souflaki 21€

^E
Filet vom Schwein am Spieß, würzig pikant mariniert.
Dazu Crunchy Pommes, Zaziki und Pita

Bifteki mit Schafskäse 22€

^E
feines Hackfleisch vom Rostgrill gefüllt mit Feta Dodoni.
Dazu Kartoffeln und Grillgemüse

Spaghetti Tomate Feta 17€ 

^{E, F}
mit 12 Monate gereiftem Parmesan verfeinert

Hähnchenbrustfilet 23€

^{B, E}
zartes gegrilltes Hähnchenfleisch aus Freilandhaltung.
Serviert mit Kartoffeln und Gemüse dazu Senf-Estragonsoße

Gemüse Tolou 18€ 

^E
mit frischen Kräutern, Walnüssen und Schafskäse.
Dazu würzige Tomaten-Basilikumsoße

Grillteller 24€

^E
Souflaki, Bifteki und Hähnchenbrustfilet mit Crunchy Pommes und Zaziki
Dazu würzige Tomaten-Basilikumsoße

- Dessert -

Griechischer Jogurt 6€

^E
mit Walnüssen, Wildblütenhonig und Zimt

Revani 7€

^E
saftig, luftiger Grießkuchen mit Orangen-Honig Sirup

Schokoladenküchlein 9€

^{A E}
mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis,
Sahne und Erdnussplittern

Vanilleeis 4€

^E
drei Kugeln cremiges Vanilleeis, auf Wunsch mit verschiedenen Toppings

Schokoladensoße 1 €

Karamellsoße 1 €

Walnüsse 2 €

Sahne 1 €

Erdnussplittern 2 €

Himbeersoße 2 €

- Extras -

Portion Oliven 4€

Kalamata

Brot 2,50€

^A

mit hausgemachter Kräuterbutter

Portion Gemüse 5€

Beilage Zaziki 3€

^E

Jogurt mit frischem Knoblauch und geraspelter Gurke

Schafskäse 6€

^E

Dodoni aus der Region Epirus

Portion Soße 2€

^E

Tomaten-Basilikum oder Senf-Estragon

Portion Kartoffeln 4€

Portion Reis 4€

Portion Crunchy Pommes 6€


Portion Chilipaste 2€

aus roten Chilis und Habanero

Hausgemachte Trüffelmayonnaise 4€

^F

verfeinert mit Trüffelöl

 vegetarisch

Sollten Sie Allergien oder Intoleranzen in irgend einer Form haben, lassen Sie es uns bitte wissen, wir werden selbstverständlich stets unser Bestes geben Ihnen gerecht zu werden.

A=Gluten B=Senf C=Sellerie D=Krebstieren E=Milch F=Eier G=Fisch 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoffe 3. Antioxidationsmittel
4. Schwefeldioxid 5. Phosphat 6. Sulfit 7. Koffeinhalzig 8. Chininhalzig 9. Süßungsmitteln
10. Taurin 11. Enthält eine Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

- Getränke -

Gerolsteiner Medium	0,25L 0,75L	2,50 € 7,00€
Gerolsteiner Natur	0,25L 0,75L	2,50 € 7,00€
Schweppes	0,2L	3,60 €
Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁸ , Bitter Lemon ^{3,8}		
Rapps Säfte	0,2L	3,60 €
Orange, Banane, Apfel, Kirsch		
Coca Cola ^{1,7}	0,3L	3,80 €
Coca Cola Zero ^{1,7,9,11}	0,3L	3,80 €
Fanta ^{1,2,3}	0,3L	3,80 €
Mezzo Mix ^{1,7}	0,3L	3,80 €
Sprite ²	0,3L	3,80 €
Apfelschorle	0,3L	3,80 €
Pils vom Fass	0,3L 0,4L	3,80 € 4,30 €
Pils alkoholfrei	0,3L	3,80 €
Weizenbier	0,5L	5,20 €
Weizenbier Pils alkoholfrei	0,5L	5,20 €

- Warme Getränke -

Kaffee ⁷		3,00 €
Espresso ⁷	doppelt	2,80 € 4,40 €
Cappucino ⁷		3,90 €
Mocca ⁷	doppelt	3,00 € 5,50 €
Tee ⁷		3,00 €
Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter		

- Getränke -

Prosecco	0,1L	6,00 €
Prosecco Aperol	0,2L	8,50 €
Prosecco Hugo	0,2L	8,50 €
Kir Royal	0,2L	7,50 €
Gin Tonic	0,2L	8,50 €
Campari Orange Soda	0,2L	7,50 €
Rotwein (Syrah)	0,2L FL.0,7	9,00 € 34,00 €
Rotwein (Malvasier)	0,2L	7,50 €
Weißwein (Roditis)	0,2L	7,00 €
Weißwein (Assyrtiko & Sauvignon Blanc)	0,2L FL.0,7	9,00 € 34,00 €
Retsina (Roditis & Savatiano)	0,25L 0,5L	6,00 € 12,00 €
Rosewein (Xinomavro)	0,2L	7,00 €
Metaxa		
5 Sterne	0,2cl	4,50 €
7 Sterne	0,2cl	5,50 €
12 Sterne	0,2cl	7,50 €
Grand Fine 15 Jahre	0,2cl	9,50 €
Privat Reserve 40 Jahre	0,2cl	13,00 €
Angels Treasure 50 Jahre	0,2cl	21,00 €
Ouzo	0,2cl	3,50 €
Grappe Reserva	0,2cl	4,50 €
Fernet Branca	0,2cl	3,50 €
Linie Aquavit	0,2cl	5,00 €
Bailys Original	0,2cl	3,50 €
Johnnie Walker Black	0,2cl	9,00 €
Wodka Russian Standard	0,2cl	4,00 €
Ramazotti Amaro	0,2cl	3,50 €
Averna	0,2cl	3,50 €
Sherry	0,2cl	4,50 €
Dry Medium Fine		
Martini	0,5cl	5,50 €
Rosso Bianco Extra Dry		

- Tägliche Spezialitäten -

Wir bieten Ihnen außer der regulären Speisekarte auch täglich wechselnde Fisch- so wie Fleischspezialitäten.

- Gutscheine -

Sie möchten gerne einen Gutschein kaufen?
Kein Problem!
Sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an!

- Online Reservierung -

Sie können jederzeit eine Online Reservierung tätigen.
Besuchen Sie uns unter:

www.korfu-marburg.de