RESTAURANT

KORALI

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Speisekarte

Willkommen im Restaurant Korali!

Treten Sie ein und genießen Sie ein Stück Griechenland – mit traditionellen Aromen, frischen Zutaten und herzlicher Gastfreundschaft. Bei uns sollen Sie sich nicht nur als Gast,sondern als Teil unserer Familie fühlen.Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Mittagskarte

von 11:30 bis 16:00- Uhr außer Sonn- und Feiertage

220. Gemüse Gyros **9,90€**

Gedünstetes frisches Gemüse mit Gyros.

223. Schweinefilet **9,90€**

Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet,
gerollt und gefüllt mit Spinat und Schafskäse,
dazu Metaxa-Sauce,
Pommes frites und frischer Salat.

224. Grill Teller [1] **9,90€**

Gyros mit Souvlaki, dazu Pommes frites
und frischer Salat.

225. Grill Teller [2] **9,90€**

Gyros mit Schweinemedaillons, dazu
Pommes frites und frischer Salat.

226. Grill Teller [3] **9,90€**

Gyros mit Tsoutsoukaki (griechische Fleischbällchen),
dazu Pommes frites und frischer Salat.

227. Grill Teller [4] **9,90€**

Gyros mit Hähnchenbrustfilet
dazu Pommes und frischer Salat.

228. Schweinemedaillons **9,90€**

2 Medaillons mit gebratener Paprika und Zwiebeln,
dazu Pommes frites und frischer Salat.

Auf Wunsch als Beilage Pommes frites,
Reis, Bratkartoffeln oder Kroketten.

Mittagskarte

von 11:30 bis 16:00- Uhr außer Sonn- und Feiertage

233. Putenschnitzel **9,90€**

Putenschnitzel mit Metaxa-Sauce,
dazu Pommes frites und frischer Salat.

234. Putenschnitzel **9,90€**

Putenschnitzel mit Champignon-Sauce,
dazu Pommes frites und frischer Salat.

235. Pangasius-Filet **9,50€**

aus der Pfanne dazu Reis und frischer Salat.

236. Pangasius-Filet **9,90€**

aus der Pfanne mit Weißwein-Sauce,
dazu Reis und frischer Salat.

238. Gyros Salat **8,90€**

Gyros mit frischem Eisbergsalat, Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und Dressing Sauce.

239. Hähnchen Salat **8,90€**

Gegrillte Hähnchenbruststreifen
mit Eisbergsalat,Gurken, Tomaten,
Zwiebeln und Dressing Sauce.

Auf Wunsch als Beilage Pommes frites,
Reis, Bratkartoffeln oder Kroketten.

Kalte Vorspeisen

1. Tzaziki 4,00€
Joghurt mit Gurken und Knoblauch.

2. Oliven - Peperoni 4,00€

3. Feta 5,90€
griechischer Schafskäse

4. Dolmadakia 5,90€
gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzaziki.

5. Taramas 4,00€
Griechische Fischrogencreme mit Olivenöl und Zitrone.

6. Tirokafteri 4,90€
Würzige griechische Fetacreme mit Peperoni.

7. Bruschetta 4,90€
Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und Kräutern.

8. Griechische kalte Vorspeisenplatte 8,90€
Kalamari-Salat,Tarama, Tirokafteri, Tzatziki,
Oliven, Peperoni und ein Stück Feta.

Warme Vorspeisen

9. Auberginen & Zucchini 4,90€
Gebraten mit Knoblauch und serviert mit Tzatziki.

10. Auberginen 4,90€
gebraten mit Tzaziki und Tomatensauce.

11. Zucchini 4,90€
gebraten mit Tzaziki und Tomatensauce.

12. Paprika 4,90€
gebraten mit Tzaziki, vermischt mit Olivenöl,
Essig und Knoblauch.

13. Saganaki 5,90€
gebratener Schafskäse.

14. Champignons 4,90€
gebraten in Weißwein-Sauce serviert im Pfännchen.

15. Dicke Bohnen 5,90€
in Sauce mit Schafskäse.

16. Dolmadakia 5,90€
gefüllte Weinblätter mit Reis in Tomatensauce.

17. Traditionelle griechische warme Vorspeise 9,60€
gebratene Auberginen, Dolmadakia,
Paprika,Tzaziki, dicke Bohnen.

18. Gegrillte Peperoni 3,90€
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch,
Olivenöl und Balsamico.

19. Feta aus dem Ofen 6,90€
Gebackener Fetakäse mit Tomaten, Oliven,
Peperoni, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch.

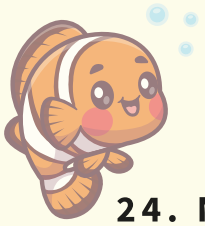
20. Gefüllte Florinis-Paprika 4,90€
Mit Tirokafteri gefüllt, dazu Knoblauch,
Olivenöl und Balsamico

Suppen

21. Gulaschsuppe³ **4,10€**

22. Tomatensuppe³ **3,90€**

23. Zwiebelsuppe³ **3,90€**



Für unsere kleinen Gäste

24. Nemo - Teller **5,90€**
Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites.

25. Peter Pan - Teller **5,90€**
kleines parniertes Schnitzel mit Pommes frites.

26. Dornröschen - Teller **5,90€**
ein Souvlaki (Fleischspieß) mit Pommes frites.

27. Kinder Gyros - Teller **5,90€**
Gyros, Pommes frites.

Frische, knackige Salate

29. Kleiner gemischter Salat **4,20€**

30. Thunfisch-Salat **9,40€**
Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten,
Ei Oliven und Dressing - Sauce.

31. Original griechischer Bauernsalat **9,40€**
Tomaten, Gurken, Schafskäse, Peperoni,
Zwiebeln,Oliven mit Olivenöl und Essig.

32. Paradiso - Salat **9,40€**
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Ei,
Thunfisch, Käse und Dressing - Sauce.

33. Kalamari Salat **9,40€**
Zarter Tintenfisch mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Zitrone.

34. Gyros Salat **9,40€**
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Gyros und Olivenöl.

Gemüseteller

35. Broccoli **6,40€**
gedünstet in Weißwein - Sauce.

36. Broccoli überbacken **7,40€**
gedünstet in Weißwein Sauce
und mit Käse überbacken.

37. Gemüse **7,40€**
gedünstetes Gemüse in Weißwein Sauce.

38. Gemüse überbacken **8,40€**
gedünstet in Weißwein Sauce
und mit Käse überbacken.

39. Gemüse-Puten Teller **10,40€**
gebratene Putenstreifen mit gedünstetes
Gemüse in Weißwein Sauce.

40. Gemüse-Puten Teller überbacken **10,60€**
gebratene Putenstreifen und
gedünstetes Gemüse
in Weißwein Sauce und mit Käse überbacken.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Zusatzstoffkennzeichnung:
1= mit Farbstoff,
2= mit Konservierungsstoff,
3= mit Geschmacksverstärker,
4= mit Süßungsmittel,
5= kann bei übermäßigen,
Verzehr abführend wirken,
6= enthält eine Phenylalaninquelle,
7= mit Antioxidationsmittel,
8= mit Phosphat,
9= mit Milcheiweiß,
10=koffeinhaltig,
11= chininhaltig,
12= geschwärzt,
13= geschwefelt,
14= mit Nitritpökelsalz,
15= mit Nitrat,
16= gewachst,
17=Taurin,
18= gentechnisch veränderter
Rohstoff.

Vom Grill

45. Gyros , geschnetzeltes Fleisch vom Spieß[3] **10,80€**

46. Souvlaki, 2 Fleischspieße[3] **10,80€**

47. Sutzukakia, 3 Hackfleischröllchen[3] **10,80€**

48. Bifteki, Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt[3] **10,80€**

49. Leber vom Rind, mit gerösteten Zwiebeln **10,80€**

50. Medaillons, 3 Medaillons vom Schwein **10,80€**

51. Hähnchenbrustfilet, **10,80€**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet.

Grill Teller

54. Volos - Teller[3] **10,80€**
Gyros und ein Sutzukaki.

55. Zeus-Teller[3] **11,80€**
Gyros, ein Medaillon und ein Stück Leber.

56. Athen- Teller[3] **11,80€**
Gyros, ein Souvlaki und ein Sutzukaki.

57. Fino-Teller[3] **11,80€**
Gyros, ein Medaillon und ein Sutzukaki.

58. Plaka-Teller[3] **11,80€**
Gyros, ein Souvlaki und ein Medaillon.

59. Korali-Teller[3] **11,80€**
Drei knusprige Kalamari-Ringe und Gyros.

60. Chorio Teller[3] **11,80€**
ein Bifteki, ein Souvlaki und ein Medaillon.

61. Herkules - Teller[3] **13,80€**
Gyros, ein Souvlaki ein Medaillon,
ein Sutzukaki und ein Stück Leber.

Platten für mehrere Personen

62. Für 2 Personen[3] **27,00€**
Gyros, 2 Medaillons, 2 Souvlaki und Tzaziki

63. Für 2 Personen[3] **38,00€**
Gyros,2 Sutzukaki,2 Medaillons, 2 Souvlaki,
Tzaziki und eine Flasche Rotwein.

64. Für 4 Personen[3] **59,00€**
Gyros,4 Sutzukaki,4 Medaillons, 4 Souvlaki,
2 Tzaziki und eine Flasche Rotwein.

Alle Gerichte werden mit Pommes frites, Reis und frischem Salat serviert. Auf Wunsch die Salate auch mit Dressing Sauce

Feinschmecker Spezialitäten

65. Keftedakia **11,80€**
Rindfleischbällchen in Tomatensauce,
mit geriebenem Fetakäse bestreut.

66. Gyros überbacken[3] **11,80€**
In Metaxa-Sauce und
mit Käse überbacken.

67. Bifteki[3] **11,80€**
Hackfleisch gefüllt mit
Schafskäse,dazu Champignons.

68. Bifteki überbacken[3] **11,80€**
Hackfleisch gefüllt mit
Schafskäse,dazu Metaxa-Sauce
und mit Käse überbacken.

69. Rinderleber **11,80€**
In Metaxa-Sauce,
serviert in der Pfanne.

70. Hähnchenbrustfilet **11,80€**
Zartes Hähnchenbrustfilet vom
Grill mit cremiger Champignonsoße.

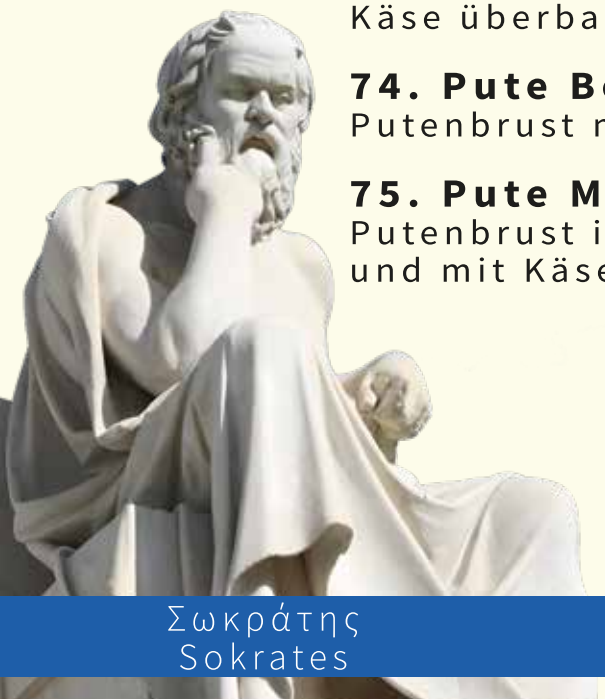
71. Medaillons überbacken **11,80€**
In Metaxa-Sauce und mit
Käse überbacken.

72. Hähnchenbrustfilet überbacken **11,80€**
in Metaxa Sause und
mit Käse Überbacken.

73. Sutzukakia überbacken[3] **11,80€**
In Metaxa-Sauce und mit
Käse überbacken.

74. Pute Bernaise **11,80€**
Putenbrust mit Bernaise Sauce.

75. Pute Metaxa **11,80€**
Putenbrust in Metaxa-Sauce
und mit Käse überbacken.



Σωκράτης
Sokrates

Alle Gerichte werden mit Pommes frites
Reis und frischem Salat serviert.
Auf Wunsch können die Salate auch
mit Dressing-Sauce zubereitet werden.

"Αγάλματα των Καρυάτιδων"
"Karyatiden-Statuen"

Schweinefilets

81. Schweinefilet "Grill" **12,80€**
Vom Grill mit Kräutercreme.

82. Schweinefilet "Metaxa" **12,80€**
In Metaxa-Sauce serviert,
in der Pfanne.

83. Schweinefilet "Stroganov" **12,80€**
Gebraten mit Paprika und Zwiebeln
in Weißweinsauce, serviert in der Pfanne.

84. Schweinefilet "Hawaii" **12,80€**
Mit Ananas, Schinken,Sauce Béarnaise
und mit Käse überbacken.

85. Filetspitzen "Ägäischer Art" **12,80€**
Ein Pfannengericht in Metaxa-Sauce,
das die Insulaner gerne essen.

Beilagen (extra):

Pommes	**3,00€**
Reis	**3,00€**
Kroketten	**3,00€**
Bratkartoffeln	**3,30€**
Gebratene Zwiebeln	**3,00€**

Saucen (extra):

Sauce Béarnaise	**2,70€**
Sauce Hollandaise	**2,70€**
Metaxa Sauce	**2,70€**
Pfeffer Sauce	**2,70€**
Champignon Sauce	**2,70€**
Weißwein Sauce	**2,70€**
Ketchup oder Mayonnaise	**0,60€**

Schnitzel

91. Schnitzel "Wiener Art" **9,90€**
Schnitzel dazu Pommes frites
und frischer Salat.

92. Schnitzel **11,20€**
mit Champignons Sauce dazu
Pommes frites und frischer Salat.

93. Schnitzel **11,20€**
mit gebratenen Zwiebeln dazu
Pommes frites und frischer Salat.

94. Schnitzel **11,20€**
mit Metaxa Sauce dazu
Pommes frites und frischer Salat.

95. Schnitzel **11,40€**
mit gebratenen Zwiebeln, Paprika
Sauce-Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und frischer Salat.

96. Schnitzel Hawaii **11,40€**
mit Schinken, Ananas, Sauce-Bernaise
und Käse überbacken dazu Pommes frites
und frischer Salat.

97. Schnitzel Broccoli **11,40€**
mit Broccoli, Sauce-Hollandaise
und Käse überbacken dazu
Pommes frites und frischer Salat.

98. Schnitzel Spinat **11,40€**
mit Spinat, Sauce-Hollandaise und
Käse überbacken dazu Pommes frites
und frischer Salat.

Sauce Hollandaise &
Sauce Béarnaise
enthält 50% Pflanzenöl.

Rumpsteaks (200-220gr.)

100. Kräuter Rumpsteak **20,50€**
vom Grill mit Kräutercreme.

101. Rumsteak "Pfeffer" **21,20€**
mit Pfeffer-Sauce.

102. Rumsteak "Herkules" **21,20€**
mit gerösteten Zwiebeln.

103. Rumpsteak " Béarnaise" **21,20€**
mit Béarnaise Sauce.

104. Rumpsteak "Metaxa" **21,20€**
mit Metaxa - Sauce.

105. Rumpsteak Champignons **21,20€**
mit Champignons-Sauce.

106. Rumpsteak "Hawaii" **22,40€**
mit Ananas und Schinken
in Sauce-Bernaise und mit
Käse überbacken.

Delikatessen aus dem Meer

111. Kalamares **12,90€**
gebratene Tintenfisch.

112. Seezungenfilet **12,90€**
gebraten

113. Seezungenfilet **12,90€**
gebraten mit Weißwein Sauce
und mit Käse überbacken.

114. Scampis **12,90€**
gebraten 8 Stück (mit Schale).

115. Fisch-Teller **12,90€**
Kalameres und Seezungenfilet
mit Scampi.

116. Lachs vom Grill **18,90€**
Gegrilltes Lachsfilet mit
gebratener Paprika und Zwiebeln,
und frischer Salat.

117. Gegrillter Lachs mit Spinat **19,90€**
Zartes Lachsfilet mit cremiger
Sauce Hollandaise, serviert mit
überbackenem Spinat.

118. Gegrillter Lachs mit Brokkoli **19,90€**
Zartes Lachsfilet mit cremiger
Sauce Hollandaise, serviert mit
überbackenem Broccoli.

Alle Gerichte werden mit Pommes frites,
Reis und frischem Salat serviert.
Auf Wunsch die Salate auch mit Dressing Sauce.

Hacksteak

241. Hacksteak **11,40€**
mit Champignons-Sauce, dazu Pommes frites
und frischer Salat.

242. Hacksteak Metaxa **11,40€**
mit Metaxa-Sauce dazu Pommes frites.
und frischer Salat.

243. Hacksteak Hawaii **11,40€**
mit Schinken, Ananas, Sauce-Bernaise und Käse
überbacken, dazu Pommes frites und frischer Salat.

244. Hacksteak **11,40€**
mit gebratenen Zwiebeln, Paprika,
Sauce-Hollandaise und Käse überbacken,
Pommes frites und frischer Salat.

245. Hacksteak **11,40€**
mit Broccoli, Sauce-Hollandaise und
Käse überbacken Pommes frites und frischer Salat.

246. Hacksteak **11,40€**
mit Spinat Sauce-Hollandaise und
Käse überbacken, Pommes frites und frischer Salat.

Sauce Hollandaise & Sauce Béarnaise enthält 50% Pflanzenöl.

Desserts

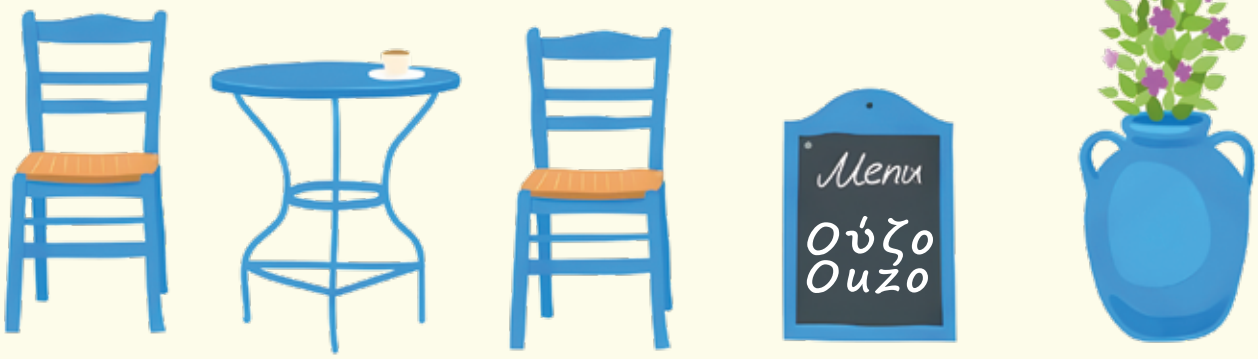
160. Gemischtes Eis	**3,70€**
161. Gemischtes Eis mit Schokoladen-Sauce und Sahne	**4,70€**
162. Vanille Eis mit heißen Kirschen	**4,80€**
163. Joghurt mit Honig,Mandeln und Zimt	**3,90€**
164. Panakota	**2,00€**
165. Bougatsakia, Blätterteig mit cremiger Füllung, serviert mit Vanilleeis	**4,80€**
166. Galaktoboureko, Cremiger Grießkuchen in knusprigem Filoteig, getränkt in duftendem Sirup, serviert mit einer Kugel Vanille-Zimt-Eis und geriebenen Walnüssen.	**5,30€**

Warme Getränke

Griechischer Mocca	Sketos (ohne Zucker) Metrios (mittelsüß) Glykos (süß)	**2,30€**
Kaffee		**2,30€**
Espresso		**2,30€**
Cappuccino		**2,80€**
Tee		**2,30€**
Schokolade		**2,50€**
Heiße Schokolade mit Sahne		**2,90€**

Alkoholfreie Getränke

Cola[1,2,4]	0,3l	**2,90€**			
Cola Zero	0,33l	**3,40€**	Orangensaft	0,2l	**2,80€**
Fanta[1,5]	0,3l	**2,90€**	Apfelsaft	0,2l	**2,80€**
Sprite[1,5]	0,3l	**2,90€**	Kirschsaft	0,2l	**2,80€**
Kalter Kaffee	0,3l	**2,90€**	Tonic Water	0,2l	**2,80€**
Apfelschorle	0,3l	**2,90€**	Bitter Lemon[3,6]	0,2l	**2,80€**
Mineralwasser	0,25l	**2,50€**	Ginger Ale	0,2l	**2,80€**
Mineralwasser	0,75l	**5,50€**	Traubensaft	0,2l	**2,80€**



Biere

König Pils	0.3L	**3.00€**
König Pils	0.5L	**5.00€**
Diebels Alt	0.3L	**3.00€**
Diebels Alt	0.5L	**5.00€**
Alster	0.3L	**3.00€**
Alster	0.5L	**5.00€**
Pils Schuss	0.3L	**3.00€**
Pils Schuss	0.5L	**5.00€**
Alt Schuss	0.3L	**3.00€**
Alt Schuss	0.5L	**5.00€**
Malzbier	0.3L	**2.80€**
Malzbier	0.5L	**4.80€**
Alkoholfreies Bier	0.33L	**3.30€**
Weizen	0.5L	**5.00€**
Alkoholfreies Weizen	0.5L	**5.00€**

Aperitifs

Ouzo/Feige	5cl	**3.50€**
Ouzo	2cl	**2.30€**
Aperol Spritz		**6.00€**
Martini Bianco	5cl	**3.50€**
Martini Rosso	5cl	**3.50€**
Sherry	5cl	**3.50€**

Alkoholische Getränke

Malteser	2cl	**2.50€**
Grappa	2cl	**2.50€**
Vodka	2cl	**2.50€**
Bacardi Cola		**4.50€**
Whiskey Cola		**4.50€**
Campari Orange		**4.50€**
Chivas Regal 12	2cl	**5.50€**
Baileys	4cl	**4.20€**
Fernet Branca	2cl	**2.50€**
Fernet Menta	2cl	**2.50€**
Jägermeister	2cl	**2.50€**
Ramazotti	2cl	**2.50€**
Metaxa 5*	2cl	**3.50€**
Metaxa 7*	2cl	**4.00€**
Metaxa 40 Jahre	2cl	**5.00€**

1= Konserviert mit Sorbinsäure
2= mit Konservierungsdstoffen Bezoesäure
3= mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam,
(enthält Phenylalanin und Acesulfan)
4= koffeinhaltig
5= mit Farbstoff
6= Cheninhaltig
7= Brennwert 100 ml = 1,5 KJ (0,36 Kilokalorien)
8= Brennwert 100 ml = 11 KJ (2,6 Kilokalorien)
9 =Brennwert 100 ml = 3,7 KJ (0,9 Kilokalorien)

Schaumweine

Sekt Flasche	0,70l	**19,00€**
Piccolo	0,20l	**5,50€**

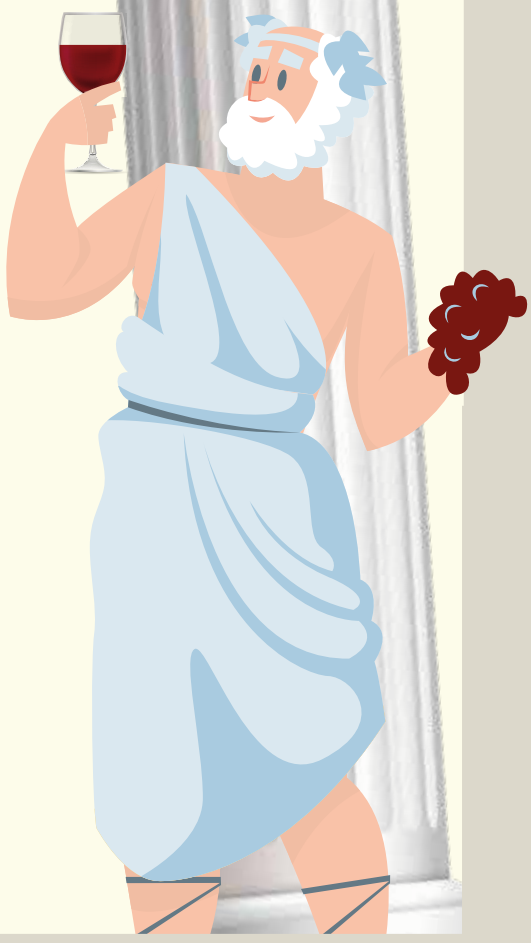
Offene Weine

Weißwein

Trocken (Leicht)	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**
Imiglikos (halbtrocken)	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**
Retsina	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**
Muscat (Liquerwein)	0.25l	**5,50€**
	0.50l	**11,00€**
Weinschorle	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**

Rotwein

Trocken (leicht)	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**
Imiglikos (halbtrocken)	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**
Mavrodaphne (Liquerwein)	0.25l	**5,50€**
	0.50l	**11,00€**

Rosewein

Rose Trocken (leicht)	0.25l	**4,50€**
	0.50l	**9,00€**