

KORINTH

DREILÄNDERSPEZIALITÄTEN RESTAURANT

AUS GRIECHENLAND

SPEZIALITÄTEN AUS GRIECHENLAND, ITALIEN
UND DEM BALKAN

ITALIEN UND DEM BALKAN



Der Kanal von Korinth



HERZLICH HERZLICH WILLKOMMEN WILLKOMMEN

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!
Wir freuen uns, Sie im „Korinth“ begrüßen zu dürfen.

Machen Sie eine kulinarische Reise mit unserer Küche, die für jeden Geschmack eine große Auswahl an traditionellen Speisen aus „Griechenland“, „Italien“, dem „Balkan“ und weiteren internationalen Gerichten bietet.

Aus frischen Zutaten, feinsten Kräutern und Gewürzen zaubern wir Ihnen die köstlichsten Speisen dieser Gegenden. Herausragend sind unsere Grill-Spezialitäten.

Die Entstehung unserer Küche hat eine mehr als tausendjährige Tradition – dafür lohnt es sich, dieser Tradition treu zu bleiben.

Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend im gemütlichen griechischen Ambiente und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns, danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

„KALI OREXI“! [Guten Appetit!]

Alle Gerichte sind auch gut verpackt für zu Hause erhältlich.

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen und enthalten die Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.

SPEZIALITÄTEN AUS GRIECHENLAND



DEN ABEND DEN ABEND BEGINNEN LASSEN

Yamas – Spezial prickelnder Aperitif mit echtem Champagner	5 cl	5,80
Metaxa der echte Metaxa, wie die Griechen ihn trinken, Brandy mit natürlichen Pflanzenextrakten	2 cl	3,90
Sherry [dry, medium]	2 cl	4,00
Martini [weiß oder rot]	2 cl	4,00
Campari – Orangensaft	2 cl	4,50
Ouzo – Feige	2 cl	3,50
Wodka – Feige	2 cl	4,00

SUPPEN – MEISTERLICH SUPPEN – MEISTERLICH ZUBEREITET

1 Bohnensuppe [lecker, deftig]	4,90
2 Zwiebelsuppe [überbacken]	4,90
3 Gulaschsuppe [kräftig, auf griechische Art]	4,90
4 Tomatensuppe [nach Art des Hauses]	4,90
Kräuterbutter mit Brötchen	3,80
162 Bruschetta	5,90

KÖSTLICHES VORWEG KÖSTLICHES VORWEG UND ZWISCHENDURCH

5 Schnecken köstlich mit Kräuterbutter überbacken	8,50
6 Bauernsalat Peperoni und Oliven, frische Tomaten und Gurken, Weißkäse	7,50
7 Käse natur Weißkäse natur mit Zwiebelringen und Öl-Dressing	7,00
8 Käse natur Weißkäse herzhaft, würzig-pikant in Alufolie gebacken	7,50
9 Tzaziki [leicht und bekömmlich] pikante Knoblauchquarkspeise mit frischen Kräutern	4,50
10 Oliven und Peperoni	6,50

11 Gefüllte Weinblätter mit Tzaziki	6,50
12 Pikilia eine reiche Auswahl delikater Speisen aus der griechischen Küche	14,50
14 Gebratene Auberginen mit Schinken und Käse überbacken	7,90
16 Bomba [gebackener Weißkäse (Saganaki)]	7,50
17 Dicke Bohnen [pikant]	5,80
18 Paprikaschoten [gefüllt mit Weißkäse]	7,50
400 Kartoffel-Chips	3,80

VORSPEISEN MEERES- VORSPEISEN, MEERESVORSPEISEN, BEILAGEN

19 Turopitaki Blätterteig mit Käse gefüllt	7,50
20 Melitzanosalata [Auberginensalat]	6,90
21 Muscheln mit Paprika, Tomate und geriebenem Weißkäse	10,50
22 Riesengambas mit Paprika, Tomate und geriebenem Weißkäse	11,50
23 Oktapodi gekocht [Oktopus als Salat aufgemacht]	12,50
24 Calamares [frittierte Tintenfischringe]	8,90
25 Tirokafteri [griechische scharfe Käse-Creme]	4,90
26 Taramosalat [köstliche Fischeiercreme]	6,20
27 Muscheln-Saganiki	10,50
28 Schrimps-Cocktail	9,50
29 Tiganita [gebratenes Gemüse]	10,50

EXTRA- EXTRA-BEILAGEN

30 Pommes frites	3,10
31 Reis, Djuwetsch- oder Butterreis	3,10
32 Gefüllte Kartoffel aus dem Backofen mit Tzaziki	6,00
33 Kroketten	3,30
300 Sauce Knoblauch / Metaxa / Pfeffer / Tomatensahnesauce / etc.	1,80

FLEISCH – DELIKATESSEN

34	Gyros [oft kopiert - nie erreicht!] hausgewürzt, frisch vom Drehspeiß, normal oder kross	12,90
35	Gyros á la Chef [nach Art des Hauses] mit Tomatensahnesauce	12,90
36	Gyros Spezial im Spezialteig gebacken	12,90
37	Souwlaki [Schweinespieße]	13,50
38	Korinth Spieß Schweinespieß mit einer besonderen Füllung	14,50
39	Lamm-Souwlaki [Lammspieße]	17,90
40	Keftedes Griechisches Hacksteak mit original griechischer Tomatensauce	12,50
41	Korinth-Kebab [Hackfleischröllchen pikant]	12,50
42	Paidakia [Lammkoteletts]	17,90
43	Sikoti [gegrillte Leber]	12,50
44	Leber-Spezial Rinderleber aus der Pfanne mit Butterreis, geschmorten Zwiebeln in Tomatensauce und gemischtem Salat	13,50
45	Gyros Feta Gyros, Zwiebeln, Peperoni und Weißkäse in Tomaten-Sahnesauce, mit Goudakäse überbacken	13,90
46	Lukanika [orig. griechische Würstchen]	12,90
47	Horiatiko [Spieß auf Bauernart]	13,50
48	Schweinesteaks [nach Art des Hauses] dazu servieren wir Reis und Krautsalat	12,50
49	Sakis-Steak Schweinesteak vom Grill, mit geschmorten Pilzen und Kräuterbutter	13,90
50	Komotini-Filet [Schweinefilet]	14,50
51	Kreta-Filet Schweinefilet mit vielen saftig gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes frites und gemischter Salat	15,20
52	Rumpsteak [nach Art des Hauses] in Kräuterbutter mit Pfefferkörnern, dazu Beilage	23,50
53	Lammfilet [nach Art des Hauses]	21,50
54	Lammfilet mit Pfeffersauce	22,50
55	Rumpsteak	22,50
56	Schweinefilet „El Greco“ [gefüllt mit Goudakäse]	15,50
57	Putenspieß [2 Spieße, herzhaft gewürzt]	13,50
58	Rumpsteak mit geschmorten Pilzen	23,50

Zu allen Grillspezialitäten können Sie anstatt Reis auch Pommes frites oder Kroketten und anstatt Kraut- auch Tomatensalat bekommen. Aufschlag 1,10 Euro.

GRILLTELLER – UNSERE SPEZIALITÄT

59	Korinth-Platte Gyros, Paidakia, Souwlaki, Bifteki und zwei Filetstücke	14,90
60	Athener-Platte Gyros, Souwlaki, Leber oder Bifteki	13,50
61	Susanne-Platte Gyros und Bifteki	13,50
62	Arogi-Platte Gyros und Souwlaki	13,50
63	Aphrodite-Platte Bauernsouwlaki, Keftedes, Filetsteak, Lammkoteletts, Gyros und Leber	14,90
64	Delphi-Platte Souwlaki und vier Lammkoteletts	16,50
65	Olympia-Platte vier Bifteki und Souwlaki	13,50
66	Mykonos-Platte Gyros, Souwlaki, Lammkotelett und Leber	14,50

GRILLPLATTEN

GRILLPLATTEN [FÜR 2 UND MEHR PERSONEN]

67	Thessaloniki-Platte Gyros, Souwlaki, Bifteki und Filet	für 2 Pers.	32,00
68	Akropolis-Platte Gyros, Souwlaki, Leber, Keftedes und Lammkotelett	für 2 Pers.	34,00
69	Paradosiako-Trapesi Der Grieche hat Freude am Leben - Er liebt es in möglichst großer Runde zu essen. Wenn Sie mit Freunden [ab 4 Personen] bei uns zu Gast sind, können wir Ihnen ein traditionelles Mahl servieren. Wir nennen es Philoxenia. Es besteht aus acht verschiedenen leckeren Vorspeisen, vier verschiedenen gegrillten Fleischsorten, dazu eine Flasche Imigliko.		98,00
70	Leester-Platte Gyros, Lammkotelett, Souwlaki, Bifteki und Filetsteak	für 2 Pers.	34,00
71	Ganderkesee-Platte [Spezial] nach Laune des Kochs	für 2 Pers.	36,00
72	Rhodos-Platte Gyros, Lukanika, Souwlaki, Leber	für 2 Pers.	34,00
73	Nico-Platte Gyros, Bifteki, Lammkotelett, Souwlaki, Bauernsalat als Vorspeise, dazu 0,5l Imigliko	für 2 Pers.	40,00

Wenn nicht anders angegeben oder gewünscht, werden alle Gerichte mit Krautsalat, Reis und Tzaziki serviert.

TOPE- UND BACKOFENSPEZIALITÄTEN

74	Musaka Hack-Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, überbacken mit einer köstlichen Käse-Eier-Creme; dazu frischer Salat und griechischer Käse	15,50
75	Kokinisto juronopulo Schweinefleisch in Tomatensauce	16,90
76	Kokonisto mosharaki Rindfleisch in Tomatensauce	16,90
77	Kokinisto arnaki Lammfleisch in Tomatensauce	16,90
78	Schweinefleisch mit Fasolakia [grüne Bohnen] in Tomatensauce	16,90
79	Schweinefleisch mit Melitzantes [Auberginen] in Tomatensauce	16,90
80	Schweinefleisch mit Bambies [Okraschoten] in Tomatensauce	16,90
81	Rindfleisch mit Fasolakia [grüne Bohnen] in Tomatensauce	16,90
82	Rindfleisch mit Melitzantes [Auberginen] in Tomatensauce	16,90
83	Rindfleisch mit Bambies [Okraschoten] in Tomatensauce	16,90
84	Lammfleisch mit Fasolakia [grüne Bohnen] in Tomatensauce	16,90
85	Lammfleisch mit Melitzantes [Auberginen] in Tomatensauce	16,90
86	Lammfleisch mit Bambies [Okraschoten] in Tomatensauce	16,90
87	Pastizio Makkaroni mit Hackfleisch und original griechischer Creme überbacken, dazu Salat	13,90
88	Gyros überbacken, dazu kleiner Salat	13,50
89	Gyros mit Spaghetti überbacken, dazu kleiner Salat	13,90

FISCH- GERICHTE

90	Calamarakia Tintenfisch paniert - Tuben oder Ringe, griechische Spezialität, dazu Salat	14,90
91	Sardinen gebraten, mit Salat	13,50
92	Scampis á la Korinth [Überraschung]	19,90
93	Scampis á la Fanari Scampis am Spieß, gegrillt, mit Salat	20,90
94	Barbunia Rotbarben aus dem Mittelmeer, mit Salat	16,50
95	Porto-Lagos-Platte gemischte Fischplatte, mit Salat	24,50
96	Fischplatte für 2 Personen dazu Bauernsalat	46,00
97	Muscheln [frisch]* mit Weiß- oder Rotweinsauce	15,90

* Da dieses Gericht täglich frisch zubereitet wird, ist nur ein bestimmtes Kontingent vorhanden.



VEGETARISCH

VEGETARISCH

- | | | |
|-----|---|-------|
| 98 | Verschiedene Gemüsesorten der Saison *
im Ofen gebacken | 10,50 |
| 99 | Verschiedene Gemüsesorten der Saison *
mit Käse überbacken | 11,50 |
| 100 | Gemista [gefüllte Paprika mit Reis] * | 11,50 |

* Da diese Gerichte täglich frisch zubereitet werden, ist nur ein bestimmtes Kontingent vorhanden.



SALATE

SALATE

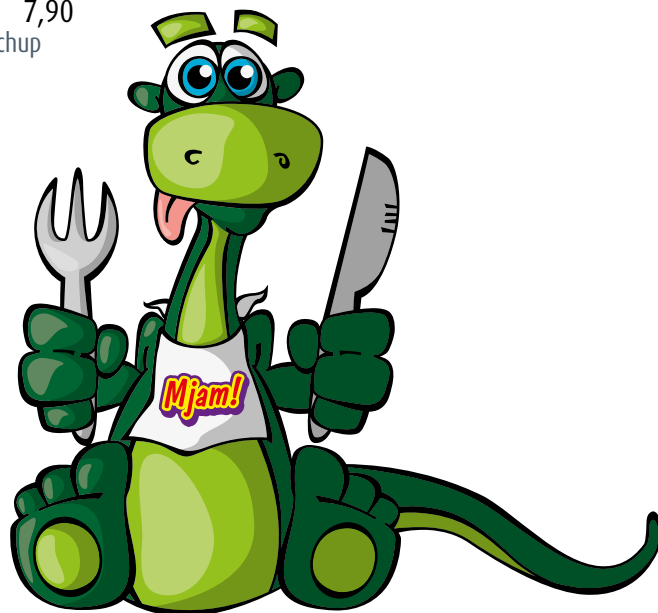
- | | | |
|-----|------------------------------|------|
| 101 | Domatosalata [Tomatensalat] | 5,50 |
| 102 | Angurosalata [Gurkensalat] | 5,50 |
| 103 | Lachanosalata [Krautsalat] | 5,50 |
| 104 | Marulosalata [Grüner Salat] | 5,50 |
| 105 | Fasolosalata [Bohnensalat] | 5,50 |
| 106 | Korinth-Salat [Speziatsalat] | 7,90 |

FÜR UNSERE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|-----|--|------|
| 107 | Peter-Teller
Souvlaki mit Gurken und Pommes frites | 8,20 |
| 108 | Stavroula-Teller
Gyros mit Tomaten und Pommes frites | 8,20 |
| 109 | Dino-Teller
Bifteki mit Reis und Krautsalat | 8,20 |
| 110 | Kinderpizza
mit Salami oder gekochtem Schinken | 5,80 |
| 315 | Lucky-Teller
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup | 7,90 |



SPEZIALITÄTEN AUS DEM BALKAN



- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | Jägersteak
Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Champignonsahnesauce und Beilagen | 12,90 |
| 112 | Satarasch
verschiedene Sorten Fleisch, feingeschnitten in Tomaten, Paprika, Zwiebeln, mit Ei überbacken | 12,50 |
| 113 | Tschikosch Tokanj
Schweinefilet, feingeschnitten, mit Champignons in Weinsauce, dazu Butterreis | 12,90 |
| 114 | Räubersteak
Hacksteak, gefüllt mit Tomaten und Weißkäse, dazu Beilagen | 12,90 |
| 115 | Ljubljana-Schnitzel
paniert, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Beilagen | 13,50 |
| 116 | Lustiger Bosnjak
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Beilagen | 20,50 |
| 117 | Tsarusa-Manza
geschnetzeltes Schweinefleisch mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Butterreis und Salat | 12,90 |
| 118 | Hirtenspieß
verschiedene Fleischsorten auf dem Spieß, dazu Reis und Salat | 13,50 |
| 119 | Balkan-Teller mit Speziatsauce [scharf]
verschiedene gegrillte Fleischsorten, Speck, Kroketten und Salat | 13,50 |

Wenn nicht anders angegeben oder gewünscht, werden alle Gerichte mit Krautsalat, Reis und Tzaziki serviert.

SPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN



NUDELGERICHTE

120	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce und Weißkäse	7,90
121	Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce und Parmesankäse	7,80
122	Spaghetti Carbonara mit Käse, Schinken, Ei und Sahne	8,90
411	Spaghetti aglio olio in Olivenöl, mit Tomatenwürfeln und frischem Knoblauch	8,90
412	Spaghetti frutti di mare in Knoblauchöl, mit Meeresfrüchten	14,50

PASTA [HARTWEIZENNUDELGERICHTE]

123	Penne al Forno Makkaroni aus dem Ofen, überbacken	9,90
124	Lasagne Eiernudeln aus dem Ofen, überbacken	10,50
125	Tortellini aus dem Ofen	10,50

PIZZA

126	Pizza Bolognese Käse, Tomaten, Gehacktes und Spezielsauce	8,50
127	Pizza Hawaii Käse, Tomaten, Schinken und Ananas	8,50
128	Pizza Quattro Stagioni Käse, Tomaten, Schinken, Sardellen, Pilze, Paprika, Oliven und Peperoni	9,50
129	Pizza Napolitana Käse, Tomaten, Thunfisch und Zwiebeln	8,90
130	Pizza Margerita Käse und Tomaten	6,50
131	Pizza Prosciutto Käse, Tomaten und Schinken	8,90
132	Pizza Salami Käse, Tomaten und Salami	8,20

133	Pizza Gustosa Käse, Tomaten, Schinken und Salami	8,50
134	Pizza Marinara Käse, Tomaten und Meeresfrüchte, mit Knoblauchsauce	9,50
135	Pizza Gamberetti Käse, Tomaten und Schrimps, mit Knoblauchsauce	9,50
136	Pizza Funghi Käse, Tomaten und Champignons	8,20
137	Pizza Mista Käse, Tomaten, Schinken und Champignons	8,50
138	Pizza Calzone Käse, Tomaten, Champignons, Schinken und Artischocken	8,90
139	Pizza Lupara Käse, Tomaten, Champignons, Schinken und Peperoni, mit Knoblauchsauce	8,90
140	Pizza Diavolo [scharf] Käse, Tomaten, Schinken, Paprika, Zwiebeln und Peperoni	8,90
141	Pizza Carciofini Käse, Tomaten, Artischocken und Knoblauchsauce	8,90
142	Pizza Korinth Käse, Tomaten und Gyros	9,50
143	Pizza della Casa Überraschungspizza	9,00
144	Pizza Polifemo Käse, Salami, Champignons und Spiegelei, mit Koblauchsauce	9,00
145	Pizza Italia [scharf] Käse, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebel und Peperoni	9,50
318	Pizza Lukaniko Käse, Tomaten, griechische Wurst und Weißkäse	10,50
413	Pizza Rucola Käse und frischem Rucola	8,50
414	Pizza Mozzarella Käse, Tomaten und Mozzarella	8,90

CARNE [FLEISCHGERICHTE]

146	Scaloppine al vino blanco Schweinemedallions in Rahmsauce, Reis, gemischter Salat	14,90
147	Scaloppine della Casa Schweinemedallions in Sahnesauce mit Champignons, dazu Kroketten und gemischter Salat	15,50
148	Scaloppine al Marsala Schweinemedallions in Marsalasauce, Reis, gemischter Salat	14,90
149	Scaloppine Hawaii Schweinemedallions in Weißweinsauce, mit Käse und Ananas überbacken, Kroketten, gemischter Salat	15,50
150	Saltinbocca al vino blanco Schweinemedallion natur, mit Schinken, Rahmsauce, Reis, Salat	14,90

INSALATA – SALATE

151	Insalata di carciofini [Artischockensalat]	7,90
152	Ruccolasalat Ruccolasalat mit Tomaten, Zwiebeln und Weißkäse	8,50
153	Insalata di Zoi gemischter Salat mit Putenbruststreifen	9,50
154	Insalata Napoli Thunfisch mit Tomaten und Zwiebeln	9,50
155	Insalata de la Chef gemischter Salat mit Thunfisch, Spezialdressing und Ei	9,50



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

301	Funghetto Spezial Frische Champignons mit Hackfleisch gefüllt, mit Käse überbacken	10,50
302	Poulard Bolognese Paniertes Schnitzel mit Sauce Bolognese und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat	12,90
303	Steak al Peppe Pfeffersteak mit Beilage Rinderfilet in Pfeffer-Sahnesauce	22,50
304	Filippia Teller Gyros in Metaxa-Sahnesauce und mit Käse überbacken	14,90
305	Gyros-Pfanne Gyros aus der Pfanne mit Champignons in Metaxa-Sahnesauce	14,50
306	Gyros Hawaii Gyros mit Ananas und Käse überbacken	14,50
307	Leber al Funghetto Leber mit Champignons und Knoblauch in Metaxa-Sahnesauce	13,50
308	Scaloppina á la Pomana Geschnetztes Putenfleisch in pikanter Sahnesauce	14,90
309	Lamm-Platte Verschiedene Lammfleischstücke mit Reis, Tzaziki, Kräuterbutter und gemischtem Salat	24,50
310	Hella Spezial Hackfleischbällchen mit Knoblauch in orig. griechischer Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Krautsalat und Tzaziki	13,90
311	Spezialität vom Koch Schweinerückensteak in Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Krautsalat und Tzaziki	13,90
312	Stavros Teller Gyros mit zwei Stück Leber dazu Krautsalat, Reis und Tzaziki	13,50
313	Schnitzel Schweineschnitzel mit Pommes frites	10,50
314	Schnitzel Funghi Schweineschnitzel mit Champignon-Sahnesauce und Butterreis	13,90
315	Hähnchen-Nuggets Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	7,90
316	Gyros-Tortellini-Hawaii Gyros, Tortellini und Ananas in Tomatensahnesauce	13,90
317	Gianitsa Teller Griechische Nudeln und Gyros in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken	13,90
318	Pizza Lukaniko Käse, Tomaten, griechische Wurst und Weißkäse	10,50
319	Petros Spezial Hackbällchen in Tomatensauce mit Weißkäse überbacken	13,90
320	Florian Teller Gyros und Calamaris, dazu Reis und Tzaziki	14,50

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

VORSPEISEN

162	Bruschetta	5,90
163	gegrillte Peperoni mit Knoblauch	5,20
164	Mozzarella und Tomatenscheiben	7,50

FLEISCHGERICHTE

165	Gyrospfanne mit Zwiebeln dazu Butterreis, Salatbeilage und Tzaziki	13,50
166	Hähnchenbrustfilet mit Sahnesauce dazu Reis und Salatbeilage	14,50
167	Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln dazu Reis und Salatbeilage	13,90
168	Leber gegrillt mit gebratenen Zwiebeln dazu Reis, Salat und Tzaziki	12,50
169	Lammfilet gebraten mit Spaghetti mit Tomaten-Sahnesauce, dazu Salat	19,90
170	Lammfilet mit griechischen Reismudeln dazu Tomatensauce und Salat	19,90

FISCHGERICHTE

171	Fischplatte á la Stavroula Scampis und Calamari, dazu Salat und Knoblauchsauce	18,90
172	Forelle gegrillt dazu Reis und Salat	16,50
173	Dorado gegrillt dazu Reis und Salat	17,50
174	Seelachsfilet mit Shrimps-Cocktail-Sauce dazu Reis und Salat	15,90

NUDELGERICHTE

175	Farfalle Schmetterlingsnudeln mit Tomaten-Sahnesauce	9,50
176	Penne Rigate mit Weißkäse	9,50

DESSERT

156	Joghurt mit Honig und Walnüssen typische griechische Nachspeise	5,90
157	Tiramisú	5,50
158	Flambierte Banane mit Metaxa	5,00
159	Mocca und Metaxa	5,00
160	Halva und Mocca	5,50
161	Crépes á la Korinth [2 Stück] gefüllt mit Himbeeren	6,90

Verschiedene Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.





GETRÄNKE- GETRÄNKE-KARTE KARTE

Bei uns soll es Ihnen für Ihr leibliches Wohl an nichts fehlen!
Wir bieten Ihnen eine gut gemischte Getränkeauswahl und helfen
Ihnen auch gerne bei Ihrer Wahl.

„YAMAS“! [Zum Wohl!]

Empfehlungen:

„Ouzo“, ob als Aperitif oder nach dem Essen zur Verdauung,
der Nationalschnaps der Griechen, passt immer!

Der griechische Weinbrand heißt „Metaxa“ und wird als
Digestif gereicht.

„Mocca“ – der traditionelle griechische Kaffee.

APERITIFS

APERITIFS

Martini [weiß oder rot]		2 cl	4,50
Ouzo		2 cl	2,50
Ouzo 12		2 cl	2,90
Ouzo Plomari		2 cl	2,90
Ouzo - Feige		2 cl	4,00
Sherry [dry, medium]		2 cl	4,00
Campari - Orangensaft		2 cl	4,50
Wodka - Feige		2 cl	4,00
Prosecco		0,1 l	4,00
Ramazotti		2 cl	4,00

SPIRITUOSEN

SPIRITUOSEN

Korn	32 %	2 cl	2,00
Juliska [Spezialität des Hauses]		2 cl	2,50
Jägermeister	40 %	2 cl	2,50
Fernet Branca	42 %	2 cl	2,50
Sambuca	40 %	2 cl	2,50
Tequila	40 %	2 cl	2,50
Wodka	40 %	2 cl	3,00
Erdbeeren [Spezialität des Hauses]		2 cl	2,00
Marsala [Portwein mit geschlagenem Ei]		2 cl	2,50
Slivowitz		2 cl	3,00

WEINBRAND /

WEINBRAND / BRANDY

Metaxa ****	40 %	2 cl	3,50
Metaxa *****	40 %	2 cl	3,60
Metaxa flambiert	40 %	2 cl	3,80
Whisky Hausmarke		2 cl	4,50



WARME GETRÄNKE

Tee [diverse Sorten]	Tasse	2,50
Kaffee ⁵	Tasse	2,50
Mocca [griechischer Kaffee] ⁵	Tasse	2,50
Espresso ⁵	Tasse	2,50
Cappuccino ⁵	Tasse	2,50
Latte Macchiato ⁵	Tasse	2,90
Heiße Schokolade	Tasse	2,90
Glühwein	Glas	4,00
Metaxa-Grog	Glas	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1, 2, 5} , Fanta ^{1, 2} , Sprite ²	0,2 l	2,60
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 5, 6}	Fl.	2,60
Mineralwasser	0,25 l	2,60
Malzbier ¹	0,33 l	2,60
Schweppes [Bitter Lemon] ⁴	0,2 l	2,60

NIEHOFF'S FRUCHTSAFT

Orange	0,2 l	2,80
Apfel	0,2 l	2,80
Rote Traube	0,2 l	2,80
Tomate	0,2 l	2,80
Banane	0,2 l	2,80
Kirsche	0,2 l	2,80
KiBa	0,2 l	2,80
Maracuja	0,2 l	2,80
Rhabarber	0,2 l	2,80

BIERE

BIERE VOM FASS

Beck's	0,3 l	3,30
	0,4 l	3,80
Kräusen	0,3 l	3,50
Alster	0,3 l	3,30
	0,3 l	3,80
Hausmarke	0,3 l	3,30
	0,4 l	3,80

FLASCHENBIER

FLASCHENBIER

Hefeweizen	0,5 l	4,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Diebels - Alt	Fl.	3,30
Mythos [griechisches Bier]	Fl.	3,30
Beck's alkoholfrei	Fl.	3,30
Beck's Green Lemon ¹	Fl.	3,30

LIKÖRE

LIKÖRE

Bananen-Likör		0,2 l	4,00
Irish-Cream		0,2 l	4,00
Amaretto	25%	0,2 l	4,00

WEIN WEIN-KARTE KARTE

Griechischer Wein – Der Saft der Götter

„Dionysos“, der Gott des Weines, wird in Griechenland verehrt. Die Griechen besitzen seit jeher eine große Weintradition und sind als große Weinliebhaber bekannt. Wir bieten Ihnen exzellente Qualitätsweine, die hervorragend zu unserer Küche passen!

Weinempfehlung:

Zu den Vorspeisen bevorzugt man leichte trockene Weißweine, wie z. B. Korinth Weißwein.

Fischgerichte munden am besten mit einem trockenen fruchtigen Weißwein, wie der Pelopas Weißwein.

Aufläufe und Fleischgerichte verlangen nach Rotweinen. Wir empfehlen: Apelia Black Label.

Und zu Desserts reichen wir gerne Likörweine, wie z. B. Samos [Weißwein], oder Mavrodaphne [Rotwein].



OFFENE GRIECHISCHE WEINE

177	Imigliko [rot, halbsüß]	0,2 l	4,90
178		0,5 l	12,50
179	Demestika [rot, trocken]	0,2 l	4,90
180		0,5 l	12,50
181	Makedonikos [rot, halbtrocken]	0,2 l	4,90
182		0,5 l	12,50
183	Kokineli [rosé, kräftig, trocken]	0,2 l	4,90
184		0,5 l	12,50
185	Mavrodaphne, Rotwein, A.O.C. [Likörwein, süß]	0,2 l	5,80
186		0,5 l	13,50
354	Naoussa [rot, trocken]	0,2 l	5,50
355		0,5 l	13,00
356	Apelia Black Label [rot, lieblich]	0,2 l	4,90
357		0,5 l	12,50
195	Corin [rot, trocken]	0,2 l	4,90
196		0,5 l	12,50
187	Corin [weiß, fruchtig]	0,2 l	4,90
188		0,5 l	12,50
189	Demestika [weiß, trocken]	0,2 l	4,90
190		0,5 l	12,50
191	Retsina [weiß, geharzter Wein]	0,2 l	4,90
192		0,5 l	12,50
193	Samos A.O.C. [Likörwein, süß]	0,2 l	5,50
194		0,5 l	13,00
197	Imigliko [weiß, halbsüß]	0,2 l	4,90
198		0,5 l	12,50
199	Roditis [rosé, trocken]	0,2 l	4,90
200		0,5 l	12,50

OFFENE ITALIENISCHE WEINE

201	Lambrusco [rot, lieblich, Perlwein]	0,2 l	4,90
202		0,5 l	12,50
203	Vallpolicella [rot, trocken]	0,2 l	4,90
204		0,5 l	12,50
205	Chianti [rot, trocken]	0,2 l	5,50
206		0,5 l	12,90
207	Frizzantino [weiß, lieblich, Perlwein]	0,2 l	4,90
208		0,5 l	12,50
209	Frascati [weiß, trocken]	0,2 l	4,90
210		0,5 l	12,50
211	Soave D.O.C. [weiß, trocken]	0,2 l	4,90
212		0,5 l	12,50
213	Pinot Grigio [weiß, trocken]	0,2 l	4,90
214		0,5 l	12,90





KORINTH KORINTH PARTY SERVICE PARTY SERVICE

Für Gesellschaften ab 20 Personen stellen wir Ihnen gerne Spezialitäten nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen dazu Menüvorschläge, oder Sie wählen aus unserer Speisekarte. Auf spezielle Wünsche gehen wir ein und stehen Ihnen bei Ihrer Planung zur Verfügung!

Sie können bei uns mit einer Gruppe von mehreren Personen gemütlich Ihren Abend verbringen. Wir empfehlen generell zu reservieren:

Telefon: 0421 - 89 42 62

Öffnungszeiten: Di - So von 18 bis 24 Uhr,

Mo Ruhetag (kein Ruhetag an Feiertagen und in den Monaten November/Dezember)
Küche bis 23 Uhr geöffnet

Sonntags & Feiertags: Mittagstisch von 12 bis 14:30 Uhr

Selbstabholer können bei uns unsere beliebten Platten auch für zu Hause bekommen.

Liebe Gäste, das Gesetz verpflichtet uns Zusatzstoffe, die in Getränken und Speisen enthalten sind anzugeben.

Die Zubereitung erfolgt im Korinth unter größter Sorgfalt. Produkte die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff
- 4 chininhaltig
- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel

KORINTH KORINTH IN LEESTE IN LEESTE

Korinth in Leeste

Leester Str. 79, 28844 Weyhe-Leeste

Telefon: 0421 - 89 42 62

www.korinth-leeste.de

Öffnungszeiten: Di-So von 18 bis 24 Uhr,
Mo Ruhetag (kein Ruhetag an Feiertagen und in den Monaten
November/Dezember)
Küche bis 23 Uhr geöffnet

Sonntags & Feiertags: Mittagstisch von 12 bis 14:30 Uhr

Das Korinth ist ausgestattet mit Clubraum, Raucherbereich
und Sommergarten.

