



GASTRO

Nefeli



41352 Korschenbroich · Steinstraße 25 · Tel. 02161 - 40 28 63

Nefeli

ist in der griechischen Mythologie eine Wolke,
die Zeus in der Gestalt Heras erschaffte,
als diese von Ixion, dem König der Lapither,
bei einem Gelage der Götter im Olymp bedrängt wurde.

Als Ixion dieses Trugbild nun in seinem Weinrausch nimmt,
wird der Kentauros geboren,
ein Bastard, halb Mensch, halb Pferd,
der später mit den Stuten am Berg Pelion
die Kentauren zeugt.



In der Folge wandelt Nefeli trostlos durch die Hallen des Olymp,
bis sie auf Befehl der Hera von Athamas,
dem Herrscher über Böötien, geehelicht wird
und so die Mutter des Phrixos, des Leukon und der Helle wird.

Athamas aber nimmt sich in seinem Palast,
am FuÙe des Berges Laphystion,
Ino zur Geliebten, die Tochter des Kadmos,
des Gründers von Theben.
Er zeugt mit dieser den Learchos und den Melikertes.

Nefeli klagt diesen Ehebruch der Hera, die Rache schwört.
Als Nefeli den Männern Böötiens von der
Absicht Heras erzählt und den Tod des Athamas fordert,
fürchten diese ihren Herrscher allerdings mehr als Hera.
Während die Frauen wiederum Ino ergeben sind,
die ein Komplettschmiedet,
das dem Phrixos das Leben kosten wird,
würde nicht Herakles zu dessen Rettung herbei eilen.

**Nefeli gilt in der Mythologie
als Göttin der Gastfreundschaft, der "Philoxenia".**

Öffnungszeiten

Mo - Sa 17.00 - 24.00 Uhr

Sonn und Feiertage durchgehend 12.00 - 24.00 Uhr

Biergarten

www.nefeli-korschenbroich.de

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 01. Tzatziki ^G Knoblauchjoghurt mit Gurken | 5,00 € |
| 02. Taramas ^{2-D} Fischrogencreme | 5,00 € |
| 03. Feta ^G griechischer Fetakäse* mit Olivenöl und Oregano | 6,50 € |
| 04. Chtipiti ^G Fetakäsemousse, pikant | 6,50 € |
| 05. Melitzanosalata ^C Auberginensalat | 5,00 € |
| 06. Gigantes ^L Riesenbohnsalat | 5,00 € |
| 07. Dolmadakia mit Tzatziki ^G Weinblätter gefüllt mit Reis | 7,00 € |
| 08. Elies ⁵ Oliven | 5,00 € |
| 09. Piperies Peperoni | 5,00 € |
| 10. Pantzaria Rote Bete | 6,00 € |
| 11. Pikilia ^{C-D-G-L} gemischter Vorspeisenteller | 14,00 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|----------------|
| 15. Saganaki ^{A-C-G} Fetakäse* gebacken | 8,00 € |
| 16. Saganaki Fournou ^G
Fetakäse* aus dem Backofen mit Paprika, Knoblauch,
pikanter Sauce und Kräutern | 9,00 € |
| 17. Kolokithakia ^{G-C-A} gebratene Zucchini mit Tzatziki | 8,00 € |
| 18. Melitzanes ^{G-C-A} gebratene Auberginen mit Tzatziki | 8,00 € |
| 19. Piperies ^G gebratene Paprika mit Tzatziki | 8,00 € |
| 20. Kalokerino
Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomatensauce und Thymian | 10,00 € |
| 21. Meeresfrüchte Saganaki ^{B-G-R}
in Tomaten-Rosmarin-Sauce mit Fetakäse* | 15,00 € |
| 22. Ochtapodi Oktopus vom Grill | 18,00 € |
| 23. Diafora ^{A-C-G}
gebratene Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Saganaki,
Austernpilze, Tzatziki | 15,50 € |
| 400. Ziegen - Stani ^G
Ziegenkäse - Honig, Thymian auf Rucola | 12,00 € |
| 404. Piperakia
Peperoni vom Grill, mit Knoblauch und Kräuter | 7,50 € |
| 24. Dicke Bohnen | 7,00 € |

Salate

Unsere Salate werden mit
Olivenöl-Balsamico-Honig-Dressing^M serviert

30. Choriatiki^{5-G} griechischer Bauernsalat	11,00 €
31. Mikri Choriati^{5-G} Bauernsalat klein	8,00 €
32. Agourotomasalata Tomaten-Gurken-Salat	6,50 €
33. Putenbrust Salat^M gegrillte Putenbruststreifen auf gemischten Blattsalat	14,00 €
34. Rucola-Lammfilet Salat^M mit gegrillten Lammfiletstreifen auf Rucola	17,00 €
326. Salata tou Choriou gemischten Salat, Eier, Schinken und Feigen	17,00 €
401. Gavros^{A-D} gebratene Sardellen auf Rucola	12,00 €

Suppen

35. Tomatensuppe^G hausgemacht	5,50 €
36. Hühnersuppe^L hausgemacht	6,00 €

Beilagen

41. Ketchup oder Mayo	0,30 €
85. Pita Brot	3,00 €
90. Pommes Frites	4,50 €
91. Reis	3,50 €
93. Kritharaki griechische Reismudeln	3,50 €

Omeletts

- | | |
|--|---------------|
| 50. Omelett^C | 8,50 € |
| mit frischen Champignons | |
| 51. Bauernomelett^{C-G} | 9,50 € |
| mit Kartoffeln, Tomaten, Fetakäse* | |

Grill - Platten

Diese Gerichte werden mit Gemüse, Kartoffeln und Salat serviert

- | | |
|--|----------------|
| 111. Helena - Teller | 14,50 € |
| Soutzoukakia (kleine Hackbälchen), 1 Souvlaki und Gyros | |
| 112. Serres - Teller | 13,50 € |
| Rinderleber, 1 Schweinesteak und Gyros | |
| 114. Griechisch Souvlaki | 16,00 € |
| Schweinefleisch-Spieße mit Pommes und Salat | |
| 55. Nefeli für 1 Person^{C-G} | 18,50 € |
| 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, Soutzoukakia,
Gyros und Tzatziki | |
| 56. Nefeli für 2 Personen^{C-G} | 39,00 € |
| 2 Schweinesteaks, 2 Lammkoteletts, Soutzoukakia,
Gyros und Tzatziki | |
| 57. Filetplatte für 2 Personen^{C-G-D-L} | 52,00 € |
| Vorspeise: Pikilia-Teller | |
| Hauptspeise: Lammfilet, Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, Salatteller | |
| Nachspeise: Crepes gefüllt mit Eis und Schokoladensauce | |

Fischgerichte

Diese Gerichte werden mit Gemüse, Kartoffeln und Salat serviert

- | | |
|--|----------------|
| 95. Riesengarnelen^B | 20,00 € |
| vom Grill mit Knoblauch-Kräutersauce | |
| 96. Riesengarnelen^{B-G} | 21,00 € |
| aus der Pfanne in Tomaten-Basilikumsauce mit Fetakäse* | |
| 97. Baby Calamares^R | 19,00 € |
| gebraten oder gegrillt mit Knoblauch-Kräutersauce | |
| 98. Zanderfilet^D | 20,00 € |
| aus der Pfanne mit Zwiebel-Tomaten-Sauce | |
| 99. Lachsfilet^D | 20,00 € |
| vom Grill | |
| 321. Lachsfilet^D | 22,00 € |
| aus der Pfanne, in Orangensauce | |
| 100. Lemonato^{D-G-L} | 24,00 € |
| frisch gedünsteter Fisch in feiner Zitronensauce mit Gemüse | |
| 101. Dorade royal^D | 23,00 € |
| 103. Okeanos (Fischplatte) für 1 Person^{B-D-R} | 24,00 € |
| Doradenfilet, Lachsfilet, Baby Calamares,
Scampis und Sardellen | |
| 104. Okeanos (Fischplatte) für 2 Personen^{B-D-R} | 48,00 € |

102. Loup de Mer^D 23,50 €

Jeden Tag frischer Fisch!

über das täglich wechselnde Fischangebot informiert Sie unser Personal

Fleischgerichte

Diese Gerichte werden mit Gemüse, Kartoffeln und Salat serviert.
Für individuelle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

60. Gyros	14,00 €
61. Gyros^G mit Tzatziki	15,00 €
62. Gyros^G mit Metaxasauce und Käse überbacken	16,00 €
63. Soutzoukalia^C Hackfleischbällchen	14,00 €
64. Bifteki^C Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse*	16,00 €
65. Souvlakia Schweinefleisch-Spieße	14,50 €
66. Schnitzel nach Wiener Art^{A-C-G}	13,50 €
67. Schnitzel^{A-C-G} mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce	15,50 €
113. Sykoti (Rinderleber) in Balsamico Honigsauce	15,00 €
84. Rinderleber vom Grill	14,00 €
68. Schweinemedallions vom Grill	19,00 €
69. Schweinemedallions aus der Pfanne, mit Champignon-Kräutersauce	20,00 €
323. Schweinefilet aus der Pfanne, mit getrockneten Tomaten, Oliven, Trauben und Rosmarin	20,00 €
70. Rumpsteak 300g^G mit Kräuterbutter	25,00 €
71. Rumpsteak 300g mit Pfeffersauce	26,00 €
72. Nefeli - Spieß^{G-M} Schweinefiletrollchen gefüllt mit Fetakäse* und Tomaten	21,00 €

Fleischgerichte

Diese Gerichte werden mit Gemüse, Kartoffeln und Salat serviert.
Für individuelle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

73. Paidakia	5 Lammkoteletts vom Grill	21,00 €
74. Paidakia	5 Lammkoteletts in Rosmarin-Kräutersauce, aus der Pfanne	22,00 €
75. Lammfilet	vom Grill	23,00 €
76. Lammfilet	in Rosmarin-Portweinsauce, aus der Pfanne	24,00 €
77. Lammfilet ^G	gefüllt mit Spinat, Fetakäse*	23,00 €
420. Lammhaxe	mit Kartoffeln, Gemüse und Salat	20,00 €
78. Hähnchenbrustfilet	vom Grill	15,50 €
79. Hähnchenbrustfilet ^G	gefüllt mit Spinat, Fetakäse* und Paprika	16,50 €
324. Hähnchenbrustfilet	mit Feigen und Aprikose	18,00 €
418. Kokoras (Hähnchenbrustfilet)	mit Chili in Honigsauce	18,00 €
81. Giouvetzi ^{G-A}	Lammgulasch mit Reismudeln, aus dem Ofen	22,00 €
82. Stamner Lamm ^{G-A}	Lammfleisch im Steintopf, mit Fetakäse* überbacken	21,00 €
83. Mousaka ^{A-C-G}	Kartoffelauflauf mit frischen Aubergine, Hackfleisch und Bechamelsauce	16,00 €

Nachspeisen

105. Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,50 €
106. Crepes gefüllt mit Eis und Schokoladensauce	6,50 €
107. Backlawà Blätterteig gefüllt mit Walnüsse	7,00 €
108. Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne	5,00 €
109. Halva^N griechische Mandelsüßigkeit	6,00 €
110. Halva mit Vanilleeis griechische Mandelsüßigkeit	7,00 €
140. Galaktoboureko Blätterteig gefüllt mit Grießcreme	7,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee¹	2,70 €	Griechischer Mocca¹	2,50 €
Milchcafé^{1-G}	3,00 €	Heiße Schokolade^G	3,00 €
Cappuccino^{1-G}	3,00 €	Heiße Schokolade^G mit Sahne	3,50 €
Espresso¹	2,50 €	Tee diverse Sorten	2,50 €
Espresso doppelt¹	3,50 €		

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{1,2}	0,30 l	3,50 €
Fanta^{2,7}	0,30 l	3,50 €
Cola Mix^{1,2,7}	0,30 l	3,50 €
Sprite^{6,7}	0,30 l	3,50 €
Schweppes Lemon³	0,30 l	3,50 €
Orangensaft	0,30 l	3,50 €
Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
Apfelschorle	0,30 l	3,50 €
Wasser Apollinares	0,25 l	3,00 €
Wasser Apollinares	0,75 l	6,00 €
Wasser Apollinares ohne Kohlensäure	0,25 l	3,00 €
Wasser Apollinares ohne Kohlensäure	0,75 l	6,00 €

Biere

Veltins Pils^A	vom Fass	0,30 l	3,50 €
Bolten Landbier^A	vom Fass	0,30 l	3,50 €
Bolten Uralt^A	vom Fass	0,30 l	3,50 €
Maisel's Weißbier^A	FL.	0,50 l	5,00 €
Maisel's alkoholfrei^A	FL.	0,50 l	5,00 €
Veltins alkoholfrei^A	FL.	0,33 l	3,50 €
Veltins Malz^A	FL.	0,33 l	3,50 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	3,00 €
Ouzo mit Eis	4 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Averna	4 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	5,00 €
Baileys	4 cl	6,00 €
Metaxa 5- Sterne	4 cl	7,00 €
Metaxa 7- Sterne	4 cl	8,00 €
Metaxa 40 Jahre alt	4 cl	14,00 €

Apéritifs

Martini Bianco	4 cl	6,00 €
Martini Rosso	4 cl	6,00 €

Sekt

Mumm⁰	Piccolo	8,00 €
Mumm⁰	0,75l	22,00 €

Weißweine offen 0,25 l 0,5 l

Retsina geharzt	5,50 €	10,00 €
Kleoni trocken	5,50 €	10,00 €
Demestica herb	5,50 €	10,00 €
Imiglykos halbsüß	5,50 €	10,00 €
Samos süß	7,00 €	12,00 €

Rotweine offen 0,25 l 0,5 l

Nemea trocken	5,50 €	10,00 €
Demestica herb	5,50 €	10,00 €
Imiglykos halbsüß	5,50 €	10,00 €
Mavrodaphne süß	7,00 €	12,00 €

Roséwein offen 0,25 l 0,5 l

Boutari herb	5,50 €	10,00 €
---------------------	--------	---------

Flaschenweine 0,7 l

Hatzimichalis weiß trocken	22,00 €
Hatzimichalis rot trocken	22,00 €

Flaschenweine 0,25 l 0,5 l

Davaris weiß trocken	6,00 €	12,00 €
Davaris rot trocken	6,00 €	12,00 €
Davaris rose trocken	6,00 €	12,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite



Sehr geehrte Gäste,
der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015
Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche
nicht ausschließen können,
erklären wir dass jedes Gericht Spuren von:
**Eiern, Krebstieren, glutenhaltiges Getreide,
Erdnüsse, Schalenfrüchte, Soja, Milch,
Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen,
Fisch, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfite**
enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind,
beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1- koffeinhaltig, 2- mit Farbstoff, 3- chininhaltig,
4- mit Süßstoff Aspartam & phenylalaninhaltig, 5- geschwärzt,
6- mit Antioxidationsmittel, 7- Säuerungsmittel,
*- aus reiner Schafsmilch

Allergene:

A- Glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fische,
E- Erdnüsse, F- Sojabohnen, G- Milch (einschließlich Laktose),
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam,
O- Schwefeldioxid und Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Lieber Gast, Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und würden uns freuen,
Sie bald wieder persönlich begrüßen zu dürfen.**

Verschenken Sie doch mal einen . . .



*um jemandem
eine Freude zu machen.
Für ein paar gemütliche Stunden
in familiärer Atmosphäre,
bei Wein und kulinarischen Speisen
nach alter Tradition in unserer griechischen Taverne Nefeli,
und wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns doch weiter.*

**Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer
Alle Speisen auch zum Mitnehmen**