

DAS SPEISEN SEI DIE BEFRIEDIGUNG DER SINNE.
ESSEN UND TRINKEN SEI EIN FEST,
DAS DAS SCHWEIGEN BRECHE,
DAS DAS HERZ HEITER STIMME,
DIE MENSCHEN ZUSAMMENBRINGE
UND WOHLGEFÜHL IN LEIB UND SEELE VERMITTLE.

ARISTOTELES

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki	feine Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch	3,00 €
2. Elies, Piperies	Oliven u./o. Peperoni	2,50 €
3. Garidosalata	Schrimpsalat	5,00 €
4. Taramosalata	Fischrogencreme	3,00 €
5. Kalamaria-Salata	Calamarissalat (Tintenfische)	4,50 €
6. Oktapodi-Salata	Oktapussalat (Tintenfisch)	6,50 €
7. Melitsanosalata	Auberginencreme	4,50 €
8. Feta	original griechischer Schafskäse	4,50 €
9. Pikilia	Platte kalter Vorspeisen für 2 Personen	13,00 €

WARMER VORSPEISEN

10. Dolmades	nach Hausrezept mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter	4,20 €
11. Piperies-Skaras	Peperoni gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	3,80 €
12. Melitsanes Imam	Auberginen in deftiger Tomatensauce, aus den Backofen	4,20 €
13. Gigantes	Riesenbohnen in Tomatensauce aus den Backofen	4,20 €
14. Kolokythokeftedes	gebratene Zucchini-Frikadellen, mit Schafskäse gefüllt	4,50 €
15. Kolokythia-Melitzanes	gebratene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki	5,50 €
16. Plevrotous	gegrillte Austernpilze, mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	5,80 €
17. Florinis-Gemistes	gegrillte Paprikaschoten gefüllt mit Weichkäsemouse	5,50 €
18. Feta sto Forno	Schafskäse aus dem Backofen mit einer pikanten Note	5,80 €
19. Feta-Saganaki	Schafskäse, in einer goldbraunen Hülle gebraten	5,50 €
20. Graviera-Saganaki	gegrillter Ziegenhartkäse auf Ruccolanest	7,50 €
21. Garides-Saganaki	Riesengarnelen in Tomatensauce, mit Graviera-Käse überbacken	8,80 €
22. Garides-Tilichtes	Riesengarnelen im Ziegenkäsemantel gebacken	7,80 €
23. Oktapodi-Skaras	gegrillter Oktapus mit Olivenöl, Rotweinessig und Oregano	8,50 €
24. Skordopsomo	Knoblauchbrot	4,00 €
25. Pikilia	Platte warmer Vorspeisen für 2 Personen	14,00 €

SUPPEN

30.	Bohnensuppe	2,50 €
31.	Tomatensuppe	2,50 €
32.	Fischsuppe	3,50 €
33.	Hühnersuppe	3,00 €

SALATE

	Bunter Salatteller	(Olivenöl-Balsamico-Dressing)	
34.		- mit gebratener Hühnerbrust	8,00 €
35.		- mit gegrillten Riesengarnelen	9,00 €
	Ruccolasalat	(Olivenöl-Balsamico-Dressing)	
36.		- mit Schweinefiletmedaillons und Graviera-Käse	9,00 €
37.		- mit Rinderfiletspitzen und Graviera-Käse	9,50 €
	Bauernsalat	(Original griechischer Salat)	
38.		- Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse und natürlich bestes Olivenöl	7,00 €

PASTA UND AUFLÄUFE

	Kritharaki	(Griechische reisförmige Nudeln)	
39.		- mit Hackfleisch und Graviera - Käse	6,50 €
40.		- mit verschiedenem Gemüse (vegetarisch)	8,50 €
41.		- mit ausgelösten Riesengarnelen, in Tomaten-Estragon-Sauce	10,00 €
		Alternativ zu Kritharaki können Sie Spaghetti wählen	
	Mousaka	(Der weltbekannte Auflauf)	
42.		- Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit feiner Bechamel-Sauce, dazu ein gemischter Salat	10,00 €

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

Kalamaria		
50.	- gebraten, mit Gemüsereis	11,50 €
51.	- gegrillt, mit Gemüsereis	13,00 €
Riesengarnelen		
52.	- gebraten, mit Gemüsereis	14,50 €
53.	- gegrillt, mit Gemüsereis	16,00 €
54.	- in Knoblauchsauce, gebacken im Alufolienkissen	17,50 €
Fischfilet		
55.	- gebraten, mit Gemüsereis	12,50 €
56.	- gegrillt, mit Gemüsereis	14,00 €
Fischplatte (Kalamaria, Riesengarnelen, Fischfilet)		
57.	- gebraten, mit Gemüsereis	14,50 €
58.	- gegrillt, mit Gemüsereis	16,00 €
Lachsfilet		
59.	- gegrillt, mit Gemüsereis	15,00 €
60.	- mit Gemüse in Weißweinsauce und Gemüsereis	16,00 €
Seeteufel		
61.	- gegrillt auf Austernpilze mit Gemüsereis	19,00 €
62.	- mit Gemüse in Weißweinsauce und Gemüsereis	20,00 €
Seezunge		
63.	- im ganzen gegrillt, mit Gemüsereis	19,00 €
Hummerkrabben		
64.	- gegrillt, mit Gemüsereis	17,50 €
Gourmet-Fischplatte (Seezunge, Lachsfilet, Kalamaria, Riesengarnelen)		
65.	- gegrillt, mit Gemüsereis (für 2 Personen)	40,00 €

Produktläuterungen:

Kalamari: TK. King Fish premium Qualität. Riesengarnelen: TK. Black Tiger m. Kopf 13/15. Fischfilet: TK. Rotzungenfilet.
Hummerkrabben: TK Meeresgarnelen 6/8 o. Kopf.

Seezunge: frisch aus der Nordsee. Lachsfilet: frisch aus Schottland. Seeteufel: frisch aus dem nordostatlantischen Meer.

FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht -außer Giuvetzi- wird mit gemischtem Salat serviert

Vom Schwein (aus der Umgebung)

Filletmedaillons

70.	- am Spieß gegrillt, mit Tomatenreis	13,50 €
71.	- in Metaxa-Sauce, mit Butterreis	12,50 €
72.	- in Senf-Sauce, mit Butterreis	12,50 €
73.	- in Sahnesauce, mit Karotten- Zucchiniestreifen und Butterreis	13,00 €
74.	- in Cognacsauce, mit Austernpilze und Butterreis	13,50 €
75.	- auf einer leichten Balsamessigsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	14,50 €

Geflügel (aus Frankreich)

Hühnerbrustfilet

76.	- gegrillt, mit Tomatenreis	9,50 €
77.	- in Senfsauce, mit Butterreis	11,50 €
78.	- in Sahnesauce, mit Lauch, Austenpilzen und Butterreis	13,50 €

Barbarie-Entenbrust (200 - 220 Gr.)

79.	- auf einer Orangen-Honig-Sauce, mit Kartoffelgratin	15,00 €
80.	- in Muscatweinsauce, mit Feigen und Kartoffelgratin	16,00 €

Vom Rind (aus Argentinien)

Filetsteak (200-220 Gr.)

81.	- mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Zaziki	18,00 €
82.	- in Pfeffersauce, mit Butterreis	19,00 €

Filletmedaillons

83.	- auf Balsamicosauce, mit Austernpilzen und Butterreis	18,00 €
-----	--	---------

Filetspitzen

84.	- in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	16,00 €
-----	---	---------

FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht -außer Giuветzi- wird mit gemischtem Salat serviert

Vom Lamm (aus Neuseeland)

Koteletten		
85.	- mit Zaziki und Tomatenreis	12,50 €
Filetmedaillons		
86.	- am Spieß gegrillt, mit Tomatenreis	14,00 €
Filets (200-220 Gr.)		
87.	- in einer süßlichen Thymian-Rotweinsauce, mit Butterreis	16,00 €
Kleftiko (aus dem Backofen)		
88.	- Marinierte Lammhaxe, mit Schafskäse in der Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Bauernkartoffeln mit Kräuter Butter	14,50 €
Lammhaxe-Giuветzi (aus dem Backofen)		
89.	- mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse	11,50 €
90.	- mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse	11,50 €
91.	- mit Auberginen	11,50 €
92.	- mit grünen Bohnen	11,50 €
93.	- mit Bamies (Okraschoten)	11,50 €

Vom Kalb (aus der Umgebung)

Kalbfleisch-Giuветzi (aus dem Backofen)		
94.	- mit Spaghetti, überbacken mit Edamer-Käse	11,50 €
95.	- mit Kritharaki, überbacken mit Edamer-Käse	11,50 €
96.	- mit Auberginen	11,50 €
97.	- mit grünen Bohnen	11,50 €
98.	- mit Bamies (Okraschoten)	11,50 €
99.	- mit ganzen gekochten Zwiebeln (Stifado)	11,50 €

GYROS UND KLASSISCHE GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

100. Gyros	(vom Schwein) mit Tomatenreis	9,00 €
101. Gyros	(vom Schwein) mit Pitta (Fladenbrot) und Zaziki	9,50 €
102. Pfannengyros	(vom Schwein) in Sahnesauce verfeinert, mit Butterreis	10,50 €
103. Pfannengyros-Metaxa	(vom Schwein) in Metaxasauce verfeinert, mit Butterreis	11,50 €
104. Suzuki	Hacksteaks, mit Tomatenreis	8,00 €
105. Bifteki	mit Weichkäse gefüllte Hacksteaks, mit Tomatenreis	9,50 €
106. Rinderleber	mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis	9,00 €
107. Suvlaki	Fleischspieße (vom Schwein) , mit Tomatenreis	9,00 €
108. Käsespieß	Fleischspieß (v. Schwein) m. Schafskäse überbacken u. Tomatenreis	12,50 €
109. Duetto	Gyros und Kalamari mit Tomatenreis	12,00 €
110. Delphi-Teller	Gyros und 1 Suvlaki, mit Tomatenreis	10,50 €
111. Dorf-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Steak, mit Tomatenreis und Zaziki	13,50 €
112. Apollon-Teller	Gyros und 2 Suzuki, mit Tomatenreis	10,50 €
113. Kreta-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, Rinderleber, mit Tomatenreis	12,00 €
114. Epidaurus-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, mit Tomatenreis	13,00 €

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

Alle Platten werden mit gemischtem Salat serviert

115. Mix - Grill - Platte (ab 2 Personen)	Gyros, Suvlaki, Suzuki, Lammkoteletten, Rinderleber mit Tomatenreis	pro. Per. 15,00 €
116. Lamm - Platte (ab 2 Personen)	Lammlendenspieß, Lammkoteletten, Lammhaxe mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	pro. Per. 17,00 €
117. Lukulus - Platte (ab 2 Personen)	Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet, Entenbrust mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	pro. Per. 20,00 €

Gewisse Kominationsänderungen nur nach Möglichkeit und eventuellen Preiszuschlag machbar

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

121. Gyros	mit Pommes	5,50 €
122. Suvlaki	(1 Spieß) mit Pommes	5,00 €
123. Kalamaria	mit Pommes	6,00 €

BEILAGEN

439. Tomatenreis		2,00 €
440. Gemüsereis		2,00 €
441. Pommes Frites		2,00 €
442. Bratkartoffeln		2,50 €
443. Kartoffelgratin		2,50 €
444. Folienkartoffel	mit Zaziki	2,50 €
445. Grüne Bohnen		2,50 €
446. Gemischter Salat		2,50 €
447. Bauernsalat		2,50 €
448. Krautsalat		2,50 €
449. Bohnensalat		2,50 €

SAUCEN

450. Metaxa Sauce		1,50 €
451. Senf Sauce		1,50 €
Remouladensauce		
452.	- zum gebackenen Fisch	1,50 €
453.	- zum gegrilltem Fisch	1,50 €

NACHSPEISEN

128. Joghurt	mit Honig und Walnüssen	4,00 €
129. Galaktoburiko	(Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme) mit Vanilleeis	4,00 €
130. Baklavas	(Blätterteig, gefüllt mit Nüssen)	3,00 €
131. Gebackene Banane	mit Honig und Vanilleeis	5,00 €
132. Feigen	in Creme de Chassis gebraten, mit Vanilleeis	5,00 €
Gemischtes Eis		
133.	- mit Früchtekompott	3,00 €
134.	- mit Kirschen	3,00 €
Vanilleeis		
135.	- mit heißer Schokolade	3,70 €
136.	- mit heißen Himbeeren	3,70 €
137. Delphi - Eisteller		4,50 €
Gem. Dessertplatte		
138.	- für 2 Personen	9,50 €
139.	- für 4 Personen	16,00 €

KAFFEE

140. Mocca		2,00 €
141. Espresso		2,00 €
142. Espresso doppelt		3,50 €
143. Cappuccino		2,50 €
144. Tasse Kaffee		2,00 €
145. Late Macchiato		2,80 €
146. Milchkaffee		2,80 €

Liebe Gäste, wir bemühen uns stets um Ihre Zufriedenheit und Ihr Wohlbefinden.

Wir wollen Ihnen eine unkomplizierte, feine, qualitativ hochwertige Küche mit einem aufmerksamen, unaufdringlichen und zuvorkommenden Service anbieten.

Wir garantieren Ihnen, dass wir nur erlesene Produkte mit Qualitäts- und Herkunftsbezeichnung verwenden (keine Geschmacksverstärker und keine genmanipulierte Ware). Bei vielen unserer Produkte handelt es sich um BIO-PRODUKTE und wir verfolgen diese Perspektive ganz konkret.

Wenn irgendetwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen sollte, bitten wir Sie herzlichst, es der Geschäftsleitung mitzuteilen. Sie sind unsere Gäste, und nur Sie haben das Recht und die Befugnis, unsere strengsten Kritiker zu sein. Durch Ihre ehrliche Meinung machen Sie uns besser. Im Endeffekt sind wir auch nur Menschen, die Fehler machen und durch unsere Fehler lernen.

Wir sind NUR dann zufrieden, wenn Sie es auch sind.

Herzlichen Dank

Ihr Restaurant Delphi

KALI SAS OREXI

GUTEN APPETIT