

DELPHI

...seit 1981, mehr als eine gute Adresse.

Ein Restaurant mit Geschichte und Zukunft. Werden Sie ein Teil dieser Zukunft...

Januar 1968	Eine Schankwirtschaft mit Kegelbahnen wird eröffnet.
Juni 1969	Eröffnung eines Deutschen Restaurants (Kegelkotten).
April 1981	Die Geburt des griechischen Restaurants Delphi.
Mai 1984	Die Besitzer wechseln. Das Delphi besteht aber weiterhin.
April 1991	Das Delphi feiert 10-jähriges Jubiläum
September 1994	Die Familie Zahedi übernimmt das griechische Spezialitäten Restaurant und setzt ein komplett neues und erfolgreiches Konzept auf.
September 1996	Das Delphi erweitert seine Räumlichkeiten, mit einem Saal für Feierlichkeiten mit bis zu 200 Personen.
April 2001	Das Delphi feiert 20-jähriges Jubiläum.
Mai 2006	Ein Biergarten für die warmen Sommertage wird eröffnet.
Juli 2008	Das Delphi renoviert und erneuert die zwei Bundeskegelbahnen.
September 2010	Das Team holt die Unterwasserwelt ins Delphi. Das Meerwasseraquarium ist mit über 900 Liter Salzwasser gefüllt. Geschmückt mit farbprächtigen Korallen und Fischen aus der Meerwasserwelt.
April 2011	Das Delphi feiert 30-jähriges Jubiläum.
Januar 2014	Das „Ya Sou“ Catering entsteht. Wir planen, organisieren und liefern für Ihre Feierlichkeiten.
September 2014	Die Familie Zahedi feiert 20-jähriges Jubiläum.
April 2016	Das Delphi feiert 35-jähriges Jubiläum.

Bei uns sind Sie kein Gast, sondern Freund und Familie.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Sie benötigen eine Lesebrille? Kein Problem! Melden Sie sich diesbezüglich bitte beim Personal.

Kalte Vorspeisen (mit gegrilltem Brot)

1. **Peperoni & Oliven** (mild) 3,90 €
2. **Tarama Creme** traditionell griechische Fischrogenpaste ^D 4,90 €
3. **Tsatsiki** nach Original-Rezept, aus dem Jahre 1981 ^G 3,90 €
4. **Knoblauch Creme** ^G 4,90 €
5. **Oktopus Salat** aus frisch gekochtem Tintenfisch ^R 7,50 €
8. **Salat aus dicken weißen Bohnen** mit Zwiebeln & roten Paprika 4,90 €
9. **Auberginen Creme mit Knoblauch** 6,90 €
10. **Pikilia** ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen ^{G, D} 13,90 €

Warme Vorspeisen (mit gegrilltem Brot)

- 1A. **Gegrillte Peperoni** (leicht scharf) 4,50 €
11. **Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Reis 5,90 €
12. **Kolokythakia** frittierte Zucchini & Aubergine mit Knoblauch Creme ^G 6,90 €
14. **Tyrakia** Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse ^G 6,90 €
16. **Schafskäse überbacken** mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika ^G 7,90 €
130. **Aubergine ópoç sto spíti** Auberginenscheiben mit Tomaten, Schafskäse & Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G} 7,50 €
131. **Zucchini Frikadellen** ^G
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki 8,50 €
132. **Vorspeisenplatte XXL** ^{A, C, G} (ab mindestens 2 Personen)
Lassen Sie sich überraschen **pro Person** 11,90 €

Suppen (mit gegrilltem Brot)

- Tagessuppe** 4,90 €
138. **Broccoli Sahne Creme** ^G 4,90 €

*Béchamelsauce – eine schmackhaft helle Sauce aus Milch, Butter und Mehl. Sie dient als Grundsauce in den Speisen Nr. 83 & 130

Vom Grill (mit Reis & Krautsalat) außer Nr. 65 & 184

44. Suzukia gehacktes ^{A, G}	12,90 €
45. Bifteki gehacktes mit Schafskäse gefüllt ^{A, G}	13,90 €
45M. Bifteki Metaxa ^{A, G} gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	14,90 €
46. Souflakia 2 saftige Fleischspieße	12,90 €
47. Gyros nach Original-Delphi-Rezeptur aus dem Jahre 1981	9,90 €
47A. Gyros Tsatsiki ^G	10,90 €
48. Leber	9,50 €
56. Gyros & Steak vom Schwein dazu unser traditionelles Tsatsiki ^G	14,90 €
59. Bauern Platte 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber ^{A, G}	14,90 €
60. Apollon Platte 2 Suzukia, Gyros & Leber ^{A, G}	14,90 €
61. Ouzo Platte 1 Souflaki & Gyros	13,90 €
61A. Gyros & 1 Hähnchen Souflaki	14,90 €
61B. Gyros & Leber	13,90 €
63. Hermes Platte 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros ^{A, G}	14,90 €
65. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse ^G garniert mit Kartoffelscheiben & Krautsalat	16,90 €
66. Athen Platte 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros ^{A, G}	14,90 €
67. Delphi Platte 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki ^G	16,90 €
69. Filet vom Schwein mit Käse überbacken ^G	16,90 €
126. Attika Platte 2 Souflakia in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	14,50 €
156. Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	13,90 €
183. Gyros & Bifteki ^{A, G}	14,50 €
184. Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Krautsalat ^G	10,90 €

Wünschen Sie statt Krautsalat einen anderen Salat, wird dieser 3,50 € extra berechnet (1/2 Portion von Nr. 34 oder 137). Halbe Portionen werden mit 70 % berechnet.

Geflügel vom Grill (mit Kartoffelscheiben & Krautsalat)

49.	2 Hähnchen Souflakia	14,90 €
49M.	2 Hähnchen Souflakia mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G	15,90 €
76.	Putenfilet	14,90 €
76M.	Putenfilet mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G	15,90 €

Lamm vom Grill (mit Reis & Krautsalat)

50.	Saftiges Lammfilet	18,90 €
164.	Saftige Lammkoteletts und Gyros	14,90 €
166.	Saftiges Lammfilet und Gyros	15,90 €

Rindersteaks vom Grill (mit Reis & Krautsalat)

74.	Roast-Beef Steak (ca. 250 g)	17,90 €
75.	Filesteak (ca. 250 g)	19,90 €

Vom Grill für mehrere Personen

70.	Hellas Platte ^{A, G}	2 Pers.	36,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat	3 Pers.	52,00 €
	Hauptspeise: 4 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
71.	Olympia Platte ^{A, G} (für 2 Personen)		38,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat		
	Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 2 Suzukia, 2 Souflakia & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
72.	Delphi Platte ^{A, G} (für 4 Personen)		69,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat		
	Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 4 Suzukia, 4 Souflakia & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
73.	Aphrodite Platte ^{A, G} (für 6 Personen)		98,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat		
	Hauptspeise: 6 Lammkoteletts, 6 Suzukia, 6 Souflakia & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		

Halbe Portionen werden mit 70 % berechnet.

Salate

- 30. Krautsalat** nach Original-Rezept aus dem Jahre 1981 ^L 3,50 €
- W4. Nostima Salat** aus frischem Rotkohl & knackigen Karotten 3,90 €
- 34. Bauern Salat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse ^{G, L} 8,50 €
- 137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L} 9,90 €
- Halber Salat** Nr. 34 oder 137 6,50 €

„Typisch griechisches“ aus dem Backofen

- 38. Omelette mit Gyros** & frischer Paprika ^{C, G} 9,50 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia in Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 14,50 €
- 133. Loghme Bosorg** Blätterteig gefüllt mit saftigem Gyros, Käse & frischen Zwiebeln, garniert mit Tsatsiki & Krautsalat ^{G, N} 11,90 €
- 156. Metaxa Platte** Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 13,90 €
- 83. Moussaka** frittierte Kartoffelscheiben mit Hackfleisch, Schafskäse, Auberginen, & Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G} 13,90 €
- 86. Spaghetti** mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 8,90 €
- 88. Spaghetti Bolognese** mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 9,90 €

Fischgerichte (mit grünem Salat)

- 103. Mykonos**
Seezungenfilet in weißer Krabbensauce & mit Butterreis ^{A, B, G, D} 16,90 €
- 104. Calamares** mit Knoblauchsauce & Reis ^{A, C, R} 14,90 €
- 105. Scampi** gegrillt, mit Reis ^B 18,90 €
- 108. Norwegisches Lachssteak** gegrillt, mit Blattspinat in Kräuterbutter ^D 18,90 €

Nur für unsere kleinen Gäste

(zu allen Kindergerichten servieren Wir frischen Möhrensalat)

49A. Schlümpfe	1 Hähnchen Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	8,50 €
51A. Mickey Mouse	2 Schnitzel natur & Pommes Frites	7,50 €
79. Pinocchio	1 Souflaki & Pommes Frites	7,50 €
80. Asterix	saftiges Gyros & Pommes Frites	6,90 €
86A. Spaghetti	mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G	5,90 €

Beilagen

23. Griechischer Reis	nach Originaler-Delphi-Rezeptur	2,90 €
26. Dicke Bohnen	in einer hausgemachten Tomatensauce	4,90 €
29. Pommes Frites	goldbraun frittiert	3,50 €
29A. Frittierte Kartoffelscheiben	Spitzname: Kartoffelchips	4,00 €
29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken	^G	5,50 €

Saucen

Metaxa Sauce	die Chef-Kreation (mild) ^{C, G}	1,90 €
Delphi Sauce	Kräutersauce (mild) ^G	1,90 €
Scharfe Sauce	nach Originaler-Delphi-Rezeptur	1,50 €
Mayonnaise	^{2, 6, C}	0,50 €
Ketchup		0,50 €

Für Ihren Nachtisch empfehlen Wir

Satyros	eine traditionell griechische Nachspeise aus Speisequark, Honig, Walnüssen, Zimt & einer geheimen Delphi Zutat ^{G, H}	halbe Portion 5,50 € ganze Portion 6,90 €
Delphi Cocktail	ein Erlebnis für den Gaumen ¹⁹	3,00 €

Zusatz- und Inhaltsstoffe

- 1 Koffeinhaltig
 - 2 Süßungsmittel
 - 3 Zitronensäure
 - 4 Schwefeldioxid
 - 5 Antioxidationsmittel
 - 6 Farbstoffe
 - 7 Chininhaltig
 - 8 Nektar
-
- A Glutenthaltiges Getreide (*Weizen, Roggen, Hafer, etc.*)
 - B Krebstiere (*Krabben, Scampi, Hummer, etc.*)
 - C Eier (*Vollei, Eigelb, Eiklar, etc.*)
 - D Fisch (*Fische, Kavier, Fischpaste, etc.*)
 - E ERDNUSS (*Erdnuss, Erdnussbutter, Erdnussöl, etc.*)
 - F Soja (*Sojasprossen, Sojabohnen, Sojaöl, etc.*)
 - G Milch oder Laktose
 - H Schalenfrüchte (*Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, etc.*)
 - L Sellerie
 - M Senf
 - N Sesam (*Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, etc.*)
 - O Sulfite (*mit Schwefel behandeltes Trockenobst*)
 - P Lupinen
 - R Weichtiere (*Muscheln, Kalamari, Oktopus, etc.*)

Wir bieten Ihnen auch **vegetarische** und **vegane** Speisen an. Bei Fragen diesbezüglich oder der einzelnen Zusatz- und Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr **DELPHI**-Team