

## Kalte Vorspeisen (mit gegrilltem Brot)

1. **Peperoni & Oliven** (mild) 3,90 €
2. **Tarama Creme** traditionell griechische Fischrogenpaste <sup>D</sup> 4,90 €
3. **Tsatsiki** nach Original-Rezept, aus dem Jahre 1981 <sup>G</sup> 3,90 €
4. **Knoblauch Creme** 4,90 €
5. **Oktopus Salat** aus frisch gekochtem Tintenfisch <sup>R</sup> 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 <sup>G, D</sup> 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 und Aubergine mit Knoblauch Creme 6,90 €
14. **Tyrakia** Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> 6,90 €
16. **Schafskäse überbacken** mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika <sup>G</sup> 7,90 €
130. **Aubergine ópoş sto spíti** Auberginenscheiben mit Tomaten, Schafskäse & Béchamelsauce\* überbacken <sup>A, C, G</sup> 7,50 €
131. **Zucchini Frikadellen** <sup>G</sup>  
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki 7,90 €
132. **Vorspeisenplatte XXL** <sup>A, C, G</sup> (ab mindestens 2 Personen)  
Lassen Sie sich überraschen **pro Person** 11,90 €

## Suppen (mit gegrilltem Brot)

- Tagessuppe** 4,90 €
138. **Broccoli Sahne Creme** <sup>G</sup> 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

<b>44.</b>	<b>Suzukia</b> gehacktes <sup>A, G</sup>	12,90 €
<b>45.</b>	<b>Bifteki</b> gehacktes mit Schafskäse gefüllt <sup>A, G</sup>	13,90 €
<b>45M.</b>	<b>Bifteki Metaxa</b> <sup>A, G</sup> gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	14,90 €
<b>46.</b>	<b>Souflakia</b> 2 saftige Fleischspieße	12,90 €
<b>47.</b>	<b>Gyros</b> nach Original-Delphi-Rezeptur aus dem Jahre 1981	8,90 €
<b>47A.</b>	<b>Gyros Tsatsiki</b> <sup>G</sup>	10,50 €
<b>48.</b>	<b>Leber</b>	8,90 €
<b>56.</b>	<b>Gyros &amp; Steak vom Schwein</b> dazu unser traditionelles Tsatsiki <sup>G</sup>	14,90 €
<b>59.</b>	<b>Bauern Platte</b> 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber <sup>A, G</sup>	14,90 €
<b>60.</b>	<b>Apollon Platte</b> 2 Suzukia, Gyros & Leber <sup>A, G</sup>	14,90 €
<b>61.</b>	<b>Ouzo Platte</b> 1 Souflaki & Gyros	13,90 €
<b>61A.</b>	<b>Gyros &amp; 1 Hähnchen Souflaki</b>	14,90 €
<b>61B.</b>	<b>Gyros &amp; Leber</b>	13,90 €
<b>63.</b>	<b>Hermes Platte</b> 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros <sup>A, G</sup>	14,90 €
<b>65.</b>	<b>Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse</b> <sup>G</sup> garniert mit Kartoffelscheiben & Krautsalat	16,90 €
<b>66.</b>	<b>Athen Platte</b> 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros <sup>A, G</sup>	14,90 €
<b>67.</b>	<b>Delphi Platte</b> 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki <sup>G</sup>	16,90 €
<b>69.</b>	<b>Filet vom Schwein mit Käse überbacken</b> <sup>G</sup>	16,90 €
<b>126.</b>	<b>Attika Platte</b> 2 Souflakia in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	13,90 €
<b>156.</b>	<b>Metaxa Platte</b> Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	13,50 €
<b>183.</b>	<b>Gyros &amp; Bifteki</b> <sup>A, G</sup>	14,50 €
<b>184.</b>	<b>Patata Platte</b> Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Krautsalat <sup>G</sup>	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)

<b>49.</b>	<b>2 Hähnchen Souflakia</b>	14,90 €
<b>49M.</b>	<b>2 Hähnchen Souflakia</b> mit Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	15,90 €
<b>76.</b>	<b>Putenfilet</b>	14,90 €
<b>76M.</b>	<b>Putenfilet</b> mit Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	15,90 €

## Lamm vom Grill (mit Reis & Krautsalat)

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

## Rindersteaks vom Grill (mit Reis & Krautsalat)

<b>74.</b>	<b>Roast-Beef Steak</b> (ca. 250 g)	17,90 €
<b>75.</b>	<b>Filesteak</b> (ca. 250 g)	18,90 €

## Vom Grill für mehrere Personen

<b>70.</b>	<b>Hellas Platte</b> <sup>A, G</sup>	2 Pers.	36,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat	3 Pers.	52,00 €
	Hauptspeise: 4 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
<b>71.</b>	<b>Olympia Platte</b> <sup>A, G</sup> (für 2 Personen)		38,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat		
	Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 2 Suzukia, 2 Souflakia & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
<b>72.</b>	<b>Delphi Platte</b> <sup>A, G</sup> (für 4 Personen)		69,50 €
	Vorspeise: Bauernsalat		
	Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 4 Suzukia, 4 Souflakia & Gyros		
	Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki		
<b>73.</b>	<b>Aphrodite Platte</b> <sup>A, G</sup> (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 <sup>L</sup> 3,50 €
- W4. Nostima Salat** aus frischem Rotkohl & knackigen Karotten 3,90 €
- 34. Bauern Salat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse <sup>G, L</sup> 8,50 €
- 137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat <sup>G, L</sup> 8,90 €
- Halber Salat** Nr. 34 oder 137 6,50 €

## „Typisch griechisches“ aus dem Backofen

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

## Fischgerichte (mit grünem Salat)

- 103. Mykonos**  
Seezungenfilet in weißer Krabbensauce & mit Butterreis <sup>A, B, G, D</sup> 15,90 €
- 104. Calamares** mit Knoblauchsauce & Reis <sup>A, C, R</sup> 14,90 €
- 105. Scampi** gegrillt, mit Reis <sup>B</sup> 18,90 €
- 108. Norwegisches Lachssteak** gegrillt, mit Blattspinat in Kräuterbutter <sup>D</sup> 16,90 €

## Nur für unsere kleinen Gäste

(zu allen Kindergerichten servieren Wir frischen Möhrensalat)

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

## Beilagen

<b>23. Griechischer Reis</b>		2,90 €
<b>26. Dicke Bohnen</b>		4,90 €
<b>29. Pommes Frites</b>		3,50 €
<b>29A. Frittierte Kartoffelscheiben</b>		4,00 €
<b>29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken</b>	<sup>G</sup>	4,90 €

## Saucen

<b>Mayonnaise</b>	<sup>2, 6, C</sup>	0,50 €
<b>Ketchup</b>		0,50 €
<b>Metaxa Sauce</b>	(mild) <sup>C, G</sup>	1,90 €
<b>Scharfe Sauce</b>	nach Originaler-Delphi-Rezeptur	1,00 €
<b>Café Sauce</b>	<sup>G</sup>	1,90 €

## Für Ihren Nachtisch empfehlen Wir

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

## Biere

<b>König Pilsener</b> <sup>A</sup>	0.3 l	2,50 €	0.5 l	3,60 €
<b>Hannen Alt</b> <sup>A</sup>	0.3 l	2,50 €	0.5 l	3,60 €
<b>Alt mit Schuss</b> <sup>A</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	3,90 €
<b>Alster</b> (Pils + Sprite) <sup>A, 2, 3, 6</sup>	0.3 l	2,50 €	0.5 l	3,60 €
<b>Krefelder</b> (Alt + Cola) <sup>A, 1, 5, 6</sup>	0.3 l	2,50 €	0.5 l	3,60 €
<b>Diesel</b> (Pils + Cola) <sup>A, 1, 5, 6</sup>	0.3 l	2,50 €	0.5 l	3,60 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b> <sup>A</sup>			0.5 l	3,60 €
<b>Bananenweizen</b> (Hefeweizen + Bananensaft) <sup>A</sup>			0.5 l	3,80 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>König Pilsener</b> <sup>A</sup>	0.33 l	2,50 €		
<b>Alster</b> <sup>A</sup>			0.5 l	3,60 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b> <sup>A</sup>			0.5 l	3,60 €
<b>Malzbier</b> <sup>A</sup>	0.33 l	2,50 €		
<b>Coca Cola</b> <sup>1,5,6</sup>	0.33 l	2,50 €	0.5 l	3,50 €
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,5,6</sup>	0.33 l	2,50 €	0.5 l	3,50 €
<b>Fanta</b> <sup>5,6</sup>	0.33 l	2,50 €	0.5 l	3,50 €
<b>Sprite</b> <sup>5,6</sup>	0.33 l	2,50 €	0.5 l	3,50 €
<b>Spezi</b> (Cola küsst Fanta) <sup>5,6</sup>	0.33 l	2,50 €	0.5 l	3,50 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,7</sup>	0.2 l	2,30 €		
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>7</sup>	0.2 l	2,30 €		
<b>Mineral- / Stilles Wasser</b>	0.1 l	1,20 €		
<b>Mineral- / Stilles Wasser</b>	0,25 l	2,20 €		
<b>Mineral- / Stilles Wasser</b>	0,75 l	5,20 €		

## Säfte

<b>Orangensaft</b>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Apfelsaft</b>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Ananassaft</b> <sup>8</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Maracujasaft</b> <sup>8</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Kirschsaft</b> <sup>8</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Grapefruitsaft</b> <sup>8</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €
<b>Apfelschorle</b> <sup>8</sup>	0.3 l	2,80 €	0.5 l	4,50 €

## Heißgetränke

<b>Café Crème</b> <sup>1</sup>		2,10 €
<b>Cappuccino</b> <sup>1</sup>		2,30 €
<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	normal	2,00 €
	doppelt	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>1</sup>		2,80 €
<b>Griechischer Mocca</b> <sup>1</sup>		3,80 €
<b>Delphi Cocktail</b> eigene Kreation <sup>1</sup>		3,00 €
<b>Kännchen Tee</b>		
Pfefferminz, Schwarz, Grün, Kräuter, Rotbusch <sup>1</sup>		2,00 €

## Liköre

<b>Sherry</b>	0.5 cl	3,50 €
<b>Sambuca</b>	0.2 cl	2,50 €
<b>Baileys</b>	0.2 cl	2,50 €

## Mix Getränke

Asbach – Cola	3,80 €
Jim Beam – Cola	3,80 €
Cola – Korn	3,00 €
Campari – Orangensaft	3,80 €

## Spirituosen

Ouzo	0.2 cl	1,60 €	
Tsipouro	0.2 cl	2,60 €	
<small>(aus frischen, vollgereiften griechischen Trauben, ohne Zusatz von Anissamen destilliert)</small>			
Tequila	0.2 cl	2,50 €	
Korn	0.2 cl	1,60 €	
Wodka	0.2 cl	2,50 €	
Grappa	0.2 cl	2,60 €	
Malteserkreuz	0.2 cl	2,50 €	
Fernet Branca	0.2 cl	2,50 €	
Jägermeister	0.2 cl	2,50 €	
Underberg	0.2 cl	2,50 €	
Jim Beam	0.2 cl	2,60 €	
Metaxa 5*	0.2 cl	2,60 €	
Metaxa 7*	0.2 cl	3,20 €	
Metaxa 12* Grand Fine	0.2 cl	4,10 €	
Asbach Uralt	0.2 cl	2,50 €	
Ramazotti	0.2 cl	2,50 €	
Campari	0.2 cl	2,60 €	
Sekt	0.2 cl	6,90 €	0,7l 21.50 €



## Weißwein

<b>Imiglykos</b> (lieblich) °	Glas	0.1 l	2,90 €
Im Geschmack lieblich und geschmeidig	Glas	0.2 l	5,50 €
besticht dieser Wein durch seine dezentes,	Karaffe	0.5 l	9,60 €
blumiges Aroma und durch seine hellgelbe Farbe.	Flasche	0.75 l	15,90 €
<b>Apelia</b> (trocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
elegant, spritzig, gehaltvoll aus den erlesensten	Glas	0.2 l	5,50 €
Trauben Griechenlands.	Karaffe	0.5 l	9,60 €
	Karaffe	0.75 l	15,90 €
<b>Demestica</b> (trocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
leicht, fruchtig, bekömmlich und dezent	Glas	0.2 l	5,50 €
im Aroma. Ein außergewöhnlicher Wein aus	Karaffe	0.5 l	9,60 €
Patras auf der Peloponnes.	Flasche	0.75 l	15,90 €
<b>Makedonikos</b> (halbtrocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
aus Makedonia, fruchtig im Geruch und	Glas	0.2 l	5,50 €
ein erfrischender Geschmack.	Karaffe	0.5 l	9,60 €
	Flasche	0.75 l	15,90 €

## Roséwein

<b>Makedonikos</b> (halbtrocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
Vollreife Trauben geben ein ausgeprägtes	Glas	0.2 l	5,50 €
Bouquet von reifen Früchten und einen weichen	Karaffe	0.5 l	9,60 €
Abgang, aromavoll und spritzig.	Flasche	0.75 l	15,90 €

# Rotwein

<b>Imiglykos</b> (lieblich) °	Glas	0.1 l	2,90 €
fruchtiges Aroma, vollmundig und von feiner lieblicher Art im Geschmack.	Glas	0.2 l	5,50 €
	Karaffe	0.5 l	9,60 €
	Flasche	0.75 l	15,90 €
<b>Apelia</b> (trocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
körperlich, vollmundig und blumig aus den erlesensten Trauben Griechenlands.	Glas	0.2 l	5,50 €
	Karaffe	0.5 l	9,60 €
	Flasche	0.75 l	15,90 €
<b>Demestica</b> (trocken) °	Glas	0.1 l	2,90 €
Bekömmlich, stets ausgewogen, fruchtig und dezent im Aroma.	Glas	0.2 l	5,50 €
	Karaffe	0.5 l	9,60 €
	Flasche	0.75 l	15,90 €
<b>Mavrodaphne aus Patras</b> (süß) °	Glas	0.1 l	2,90 €
International der beliebteste Mavrodaphne aus Patras in Griechenland. Gehaltvoll süßer Wein, rund und samtig mit Tönen von Schokolade, Honig und getrockneten Rosinen im Bouquet.	Glas	0.2 l	5,50 €
	Karaffe	0.5 l	9,90 €
	Flasche	0.75 l	16,90 €

## 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