



Griechischer Genuss, mit Tradition

Griechischer Genuss, mit Tradition

Herzlich Willkommen im Restaurant Delphi!

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt der griechischen Spezialitäten! In unserem Restaurant bieten wir Ihnen authentische Gerichte, die mit viel Liebe und nach traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Von würzigen Vorspeisen über frisch zubereitete Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu süßen Desserts – bei uns erleben Sie den Geschmack Griechenlands in seiner ganzen Vielfalt.

Genießen Sie die herzliche Gastfreundschaft und lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verwöhnen. Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Restaurant begrüßen zu dürfen!

Kali Orexi und guten Appetit!

M-1 GRILL-PLATTE (2, 8) EGKLM Gyros, 1 Suflaki mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	€ 15,70
M-2 GYROS – überbacken – (2, 8, 11, 15) DGKLM Metaxa- oder Knoblauch-Tomatensauce, Tomatenreis und Salat	€ 14,90
M-3 RINDSLEBER – gegrillt – (2, 11) EFGLM Rinderleber mit geröstete Zwiebeln, Tomatenreis und Salat	€ 14,90
M-4 SUZUKAKIA – hackküchle gegrillt – (2, 8, 11) DEGIKL Suzukakia mit weiße Bohnen in Tomatensauce, Schafsjoghurt und Salat	€ 15,70
M-5 LAMM-KRITHARAKI (2, 11) DGLM Zart geschmorte Fleischstücke von der Haxe mit griech. Reismudeln in Tomatensauce und Schafskäse überbacken, dazu Salat	€ 16,60
M-6 ARIADNE-SALAT – mit Gyrostreifen – (2, 4, 8, 11) DFHILM Bunte Blattsalate, geriebener Schafskäse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 14,90
M-9 DELPHI-SALAT – mit Hähnchenbrust – (2, 4, 8, 11) DEFHILM Bunte Blattsalate, mit gegrillter Hähnchenbrust, geriebenem Manouri-Käse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 15,60
M-11 AEGEAN BREEZE – mit Kalamari – (1, 3, 4, 7, 8, 11) A9HK Ein frischer, bunter Salat mit knackigem Gemüse, veredelt durch unser cremiges Hausdressing, fein geriebenem Manouri-Käse und einem goldbraun panierten Kalamari-Stück. Serviert mit warmem Pitabrot wie eine sanfte Brise von der Ägäis.	€ 15,80
M-12 GYROS SPAGHETTI – mit Schwein – (1, 3, 7, 11) A9HK Zartes Gyros vom Schwein auf Spaghetti wahlweise in unserer aromatischen Knoblauch-Tomatensoße oder in der cremig-würzigen Metaxa-Sauce, serviert mit frischem Beilagensalat und unserem Hausdressing.	€ 15,20
M-13 SALATA TOU TASO– Σαλάτα του Τάσου- (1, 3, 7, 11) A9HK Bunter griechischer Salat mit knackigem Gemüse, verfeinert mit unserem cremigen Hausdressing. Dazu ein goldbraun paniertes Saganaki außen knusprig, innen zart schmelzend serviert mit warmem Pitabrot.	€ 15,80

Ein Familienrezept nach Taso's Art mit Liebe, Tradition und dem echten Geschmack der Ägäis.

OUZO mit Eis (Plomariou)	€ 6,40
OUZO LIAKADA (Ouzo, Orangensaft, Grenadine)	€ 7,10
OUZO DASSOS (Ouzo, Apfelsaft, Pfefferminz)	€ 7,10
CAMPARI mit Orangensaft oder Soda (1) K	€ 6,90
MARTINI Bianco oder Rosso K	€ 6,20
SHERRY Medium K	€ 5,50

MITTAGSTISCH

APERITIF

OLIVEN und PEPERONI ⁽²⁾ GM	€ 8,90
FETA (Schafskäse Natur mit Olivenöl) ^(2, 8) DL	€ 11,80
KALAMARIA-SALAT ^(2, 11) JKLN (Tintenfischsalat)	€ 13,20
TARAMA ^(2, 4) BLN (Hechtkaviarcreme)	€ 9,10
ZAZIKI ^(2, 8, 11) DK (griech. Quarkspeise mit Gurken und Knoblauch)	€ 7,40
DOLMADAKIA ^(2, 4, 11) KL (gefüllte Weinblätter mit Reis)	€ 9,10
CHTIPITI ^(2, 4, 8, 11) ADKM (pikant gewürzte Schafskäsecreme)	€ 9,10
MANOURI ^(2, 8, 11) DL (Butterschafskäse mit Tomaten und Olivenöl)	€ 12,20
PIKILIA ^(2, 4, 8, 11) ABCDLM (verschiedene kalte Vorspeisen)	€ 23,90

KALTE VORSPEISEN

MIESMUSCHELN mit Olivenöl-Knoblauch-Vinaigrette ^(2, 11) ABNH	€ 15,20
DOLMADES – gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch – ^(2, 11) ADEFLZ	€ 12,70
GIGANTES ^(2, 4, 11) ADGL Dicke Weiße Bohnen in Tomatensauce mit Oliven und Feta-Käse überbacken	€ 9,80
PEPERONI – mild – ^(2, 11) AEHM gebraten mit Olivenöl-Knoblauch-Vinaigrette	€ 9,40
AUBERGINENSCHNITTEN gebraten mit Zaziki ^(2, 8, 11) ADIL	€ 9,40
ZUCCHINISCHNITTEN gebraten mit Zaziki ^(2, 8, 11) ADIL	€ 9,40
MUSCHELN-SAGANAKI ⁽¹¹⁾ AGHN Halbschale Muscheln in pikanter Sauce	€ 16,20
SAGANAKI mit Salat ^(2, 4, 11) ADIL gebratener Schafskäse in Ei und Panade, mit Salat	€ 14,80
KAWOURAKIA Krebsscheren Surimi paniert mit Cocktailsauce ^(2, 11) ABHL	€ 12,10
TIROPITAKIA Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse – ADLI	€ 12,10
RIESENCHAMPIGNONS ^(2, 4, 11) AEGKLM Gefüllt mit Käse, Schinken überbacken mit Metaxa-Sauce	€ 13,20
SCHRIMPS-SAGANAKI ^(2, 4, 8) ABGHLM mit Käse, Peperoni in Metaxa-Sauce überbacken	€ 15,30
FETA-FURNU ^(2, 4, 11) ADGL Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Goudakäse überbacken	€ 14,30

WARME VORSPEISEN

MANOURI MIT HONIG & WALNÜSSEN (2, 4, 11, 15) ADEGL Gebratener Manouri-Schafskäse, verfeinert mit süßem Honig und knusprigen Walnüssen – eine perfekte Balance aus herzhaft und süß	€ 13,90
FLORINIS (2, 8, 11) ADGL gefüllte Paprikaschoten mit Schafskäse, überbacken mit Tomatensauce	€ 14,40
OKTOPUS (8, 4, 7) A9HK Zart gegrillter Oktopus, außen leicht kross und innen butterzart, serviert auf einem cremigen Tarama-Beet aus feinem Fischrogen. Verfeinert mit Olivenöl und der reinen Frische der Ägäis ein klassischer Genuss wie am Meer.	€ 15,70
WARME PLATTE für 1 Person – paniert (2, 4, 11) ABHIKL Zucchini, Auberginen, Dolmades, Saganaki, Peperoni, Krebsfleisch, Zaziki, Oliven, Peperoni und Chtipiti	€ 24,60

Nach Wunsch auch für 2 Personen

SUPPEN

GIOUWERLOSOUPA – Fleischklößchensuppe – (2, 4) AMI	€ 6,50
FASOLADA – griech. Bohnensuppe – (2, 4) EG	€ 6,60
KOTOSOUPA – Hühnersuppe – (2, 4) EG	€ 6,60
TOMATOSOUPA – Tomatensuppe – (2, 4, 11) AEGL	€ 6,60

SALAT	KLEIN	GROSS
BEILAGENSALAT – mit Dressing – (2, 4, 11) A	€ 4,40	
KRAUTSALAT (2, 4, 11) F	€ 4,60	
BAUERNXSALAT – mit Kraut – (2, 8) ADGLM Tomate, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse	€ 9,70	€ 12,60
GEMISCHTER SALAT – mit Dressing – (2, 4, 11) A	€ 8,90	€ 12,10
THUNFISCHSALAT (2, 4, 11) ABGLMN Blattsalate, Thunfisch, Zwiebeln	€ 9,90	€ 12,60
DELPHI-SALAT (2, 4, 8, 11) AGLM Blattsalate, Florinis, Manouri-Käse, Ei	€ 10,30	€ 13,20
DELPHI-SALAT – mit Hähnchenbrust – (2, 4, 8, 11) ADEFHILM Bunte Blattsalate, mit gegrillter Hähnchenbrust, geriebenem Manouri-Käse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing		€ 18,20
ARIADNE-SALAT – mit Gyrosstreifen – (2, 4, 8, 11) ADFHILM Bunte Blattsalate, geriebener Schafskäse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing		€ 18,20
AEGEAN BREEZE – mit Kalamari – (1, 3, 4, 7, 8, 11) A9HK Ein frischer, bunter Salat mit knackigem Gemüse, veredelt durch unser cremiges Hausdressing, fein geriebenem Manouri-Käse und einem goldbraun panierten Kalamari-Stück. Serviert mit warmem Pitabrot		€ 18,60
BEILAGEN		
GRÜNE BOHNEN aus dem Backofen (2, 4, 11) EG		€ 6,90
BACKKARTOFFELN (griech. Art) (2, 4, 11) EG		€ 6,90
POMMES FRITES HD		€ 5,70
REIS mit Tomatensauce (2 ,4, 11, 15,) GL		€ 3,60
BUTTERREIS (2, 4, 11, 15) AGL		€ 3,90
GIGANTES – Riesenbohnen in Tomatensauce (2, 4, 11) LM		€ 7,10
FOLIENKARTOFFEL mit Zaziki (2, 4, 11) DG		€ 6,80
KNOBLAUCHBROT (2, 4, 11, 15) HLM		€ 5,50
PITA-BROT mit Oregano ILM		€ 4,30
PITA-BROT mit Knoblauch ILMML		€ 4,10

WARME VORSPEISEN

SALATE | BEILAGEN

1. GYROMAKARONADA DEGM Gyros in Spagetti in feiner Knoblauchtomatensauce	€ 19,40
2. SUZUKI (2, 4, 11) ADEHIK Hackfleisch typisch griech. gewürzt mit Zaziki, Reis und Salat	€ 18,70
3. SUFLAKI (2, 4, 11) ADEHIK 2 Fleischspieße mit Zaziki, Reis und Salat	€ 19,10
4. GYROS (2, 4, 11) ADEHKL (Geschnetztes vom Drehspieß) mit Zwiebeln, Zaziki, Reis und Salat	€ 19,10
4a. GYROS-PITA (2, 4, 11) DEHKL Gyros auf Pita-Brot mit Zaziki	€ 19,10
5. RINDSLEBER (2, 4, 11) ADEHKL Rinderleber, Zaziki, Tomatenreis und dazu geröstete Zwiebeln	€ 20,90
6. SCHWEINESTEAK (2, 4, 11) ADEHKL mit Knoblauchtomatensauce, Butterreis und Salat	€ 22,20
7. SCHWEINEFILET (2, 4, 11) ADEHKL in feiner Metaxa-Sauce, Buttereis und Salat	€ 23,90
8. SUFLAKI-HORIIATIKO (2, 4, 11) ADEHKL Griech. Bauernspieß etwas fettig, cross gegrillt, mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,60
9. BIFTEKI (2, 4, 11) ADEHIK Schweinehackfleisch mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,80
10. SCHWEINESCHNITZEL (2, 4, 8, 11) ADEHIK aus dem Mittelstück zwischen Carre und Nacken, natur gegrillt mit Butterreis, Champignonsauce und Salat	€ 21,90
ALLE GERICHTE AUF WUNSCH MIT:	
BAUERN Salat DL (Aufpreis)	€ 4,50
FOLIENKARTOFFELN DK (Aufpreis)	€ 4,00
KRAUTSALAT F (Aufpreis)	€ 2,90
BACKKARTOFFELN DK Griechischer Art (Aufpreis)	€ 3,20
POMMES FRITES HD (Aufpreis)	€ 1,70
GRÜNE BOHNEN aus dem Backofen (2, 4, 11) EG (Aufpreis)	€ 1,90

GEGRILLTES VOM LAMM

11. LAMMKOTELETTS – 5 Stück – (2, 4, 11) EFL Folienkartoffel mit Zaziki und Bauernsalat	€ 32,80
12. WEIDESCHAFFILET (2, 4, 11) EFGL mit Backkartoffeln, grünen Bohnen und Bauernsalat	€ 33,90
13. LAMMHÜFTSTEAK (2, 4, 11) DEH mit grünen Bohnen, zerlassener Kräuterbutter und Bauernsalat	€ 33,20
14. LAMMTELLER – für 1 Person – (2, 4, 11) DEHL Weideschaffilet, Lammhüftsteak, Lammkoteletts Folienkartoffel mit Zaziki und Bauernsalat	€ 33,90
15. LAMMPLATTE – für 2 Personen – (2, 4, 11) DEHL Weideschaffilets, Lammhüftsteaks, Lammkoteletts mit Gigantes, Zaziki und Bauernsalat	€ 68,70

GEFLÜGEL

16. HÄHNCHENBRUSTFILET – gegrillt – (2, 4, 11,15) ADHL mit Limonen-Oregano Butterreis und Salat	€ 23,10
17. HÄHNCHENBRUST – überbacken – (2, 4, 11,15) mit Knoblauchtomatensauce, Backkartoffeln	€ 24,90
18. HÄHNCHENBRUST IN STREIFEN (2, 4, 11,15) EHIL aus der Pfanne, mit Tomaten, Paprika, Pilzen, pikant gewürzt mit Reis	€ 25,10
19. AURUM DELPHI TO- χρυσό των Δελφών- (1, 3, 7) A9HK Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Spaghetti, umhüllt von unserer cremig-würzigen Metaxa-Sauce oder wahlweise in aromatischer Knoblauch-Tomatensoße. <i>Η χρυσή αρμονία της γεύσης</i> — Die goldene Harmonie des Geschmacks.	€ 20,40

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

GEGRILLTES

MIXGERICHTE VOM GRILL:

20. PLAKA-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat	€ 21,60
21. SPEZIAL-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Schweinsteak, Lammkotelett, Suzuki, Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat	€ 23,20
22. ALEX-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, 1 Lammkotelett und 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,80
23. RETSINA-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, Lammhüftsteak, 1 Schweinesteak mit Zaziki, Reis und Salat	€ 23,20
24. DORF-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, 1 Suflaki, 1 Schweinesteak mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,30
25. OLYMPOS-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, 1 Suzuki und 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,30
26. TRIKALA-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,80
27. GROSSER-ALEXANDER-TELLER (2, 4, 11) ADEHIK Gyros, Schweinerückensteak, Rinderleber und Suzuki mit Metaxa-Sauce, Butterreis und Salat.	€ 23,10
PFANNENGERICHTE:	
28. TIGANAKI 1 (1, 2, 4, 11) ADEGHM Schweinefiletspitzen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln Metaxa-Sauce, dazu Reis	€ 25,80
29. TIGANAKI 2 (2, 4, 11, 15) ADEGHM Lammfiletspitzen, mit Champignons, Paprika, Zwiebeln Knoblauchtomatensauce, dazu Reis	€ 28,30
30. TIGANAKI-HORIIATIKO (2, 4, 11) AEFH Cross gebratene Fleischstücke in Kräuterbutter mit Zucchini und Paprika, dazu Butterreis	€ 26,30
31. LAMMTRAUM MIT SCHAFSKÄSECREME (8, 11) ADKH Zartes Pulled Lamm aus der Haxe, verfeinert mit Gewürzen, Honig und einer cremigen Schafskäsecreme – dazu knusprige, griechische Backkartoffeln. Ein Meisterwerk der Aromen!	€ 26,90

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

40. SAMOS-PLATTE – 2 Personen – (2, 4, 11) ADGHIKM Gyros, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Leber mit Zaziki, Reis und Salat	€ 66,40
42. HERA-PLATTE – 3 Personen – (2, 4, 11) ADGHIKM Gyros, 3 Lammhüftsteaks, 3 Suzuki, 3 Schweinesteaks mit Zaziki, Reis und Salat	€ 98,60
44. DELPHI-PLATTE – 4 Personen – (2, 4, 11) ADGHIKM Gyros, 4 Schweineschnitzel, 4 Suzuki, 4 Lammfilets, 4 Hähnchenbrustfilets mit Zaziki, Reis und Salat	€ 134,00
Dazu je eine Nachspeise: Joghurt mit Honig und Walnüssen	

AUFLAUFGERICHTE

46. MOUSSAKA (2, 4, 11, 15) AGHIL Griechischer Auflauf aus gebratenen Auberginenund Kartoffelscheiben, dazwischen Hackfleisch, überbacken mit Bechamelcreme und Käse	€ 22,90
48. GEMÜSEAUFLAUF – AUCH FÜR VEGETARIER – (2, 4, 11, 15) AGHL verschiedenes Gemüse, Pilze, Kartoffeln, mit Metaxa-Sauce überbacken	€ 22,90

MIXGERICHTE VOM GRILL

PLATTEN UND AUFLÄUFE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

51. KRITHARAKI (2, 4, 11) GHIL griech. Reismudeln mit Hackfleischsauce	€ 12,10
52. SPAGHETTI (2, 4, 11) GHIL mit Hackfleischsauce	€ 12,10
53. SUFLAKI mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GKL	€ 13,60
54. SUZUKI mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GIKL	€ 13,60
55. GYROS mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GKL	€ 13,60
56. SCHNITZEL (2, 4, 11) GKLI mit Pommes und Sauce, auf Wunsch auch paniert	€ 13,60

LAMM AUS DEM BACKOFEN:

58. LAMMHAXE (2, 4, 11, 15) DEGL mit Spaghetti und Käse	€ 27,90
59. LAMMHAXE (2, 4, 11, 15) DEGL mit Kritharaki und Käse	€ 27,90
60. LAMMHAXE (2, 4, 11, 15) DEGL mit grünen Bohnen	€ 27,90
61. LAMMHAXE (2, 4, 11, 15) DEGL mit dicken weißen Bohnen	€ 27,90
62. LAMMHAXE (2, 4, 11, 15) DEGL mit Kartoffeln, grünen Bohnen	€ 27,90

ALLE GERICHTE AUF WUNSCH MIT:

BAUERNSALAT DL (Aufpreis)	€ 4,50
----------------------------------	--------

65. SCHWEINEFILET (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM Filetstücke mit Schafskäse, Oliven, Peperoni in Tomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis	€ 26,20
66. SCHWEINERÜCKEN (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM Steaks gefüllt mit Manourikäse, gerollt in Tomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis	€ 27,10
67. LAMMHÜFTSTEAKS (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM in Knoblauchtomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis	€ 28,90
68. SUZUKAKIA (2, 4, 5, 11, 15) ADEHKM Hacksteaks mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse in Knoblauchtomatensauce überbacken, dazu Reis	€ 25,90
69. GYROS (1, 3, 7) A9HK Zartes Gyros, überbacken mit frischen Champignons und cremigem Goudakäse, wahlweise in aromatischer Knoblauch-Tomatensoße oder cremig-würziger Metaxa-Sauce. Serviert mit duftendem Reis.	€ 22,60
71. SEEHECHTFILET (2, 4, 5, 11) BGMM in Weißwein-Knoblauch überbacken, serviert mit Folienkartoffeln	€ 29,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPEZIALITÄTEN

A. FISCHPLATTE – paniert (8, 11) ABFILMN € 33,90

Seehecht, Kalamaris, Scampis mit Beilage und Salat

B. KALAMARIA – καλαμάρια – paniert (1, 3, 7, 8)A9HK € 24,90

Goldbraun panierte Kalamari, außen knusprig und innen zart, serviert mit cremigem Zaziki, frischem Salat und einer Beilage nach Wahl. Ein Klassiker der Ägäis – einfach, ehrlich und voller Geschmack nach Meer.

C. SEEHECHTFILET – paniert (8, 11) ABFLMN € 24,30

knusprig gebraten mit Beilage und Salat

D. SCAMPIS – gegrillt (8, 11) BFLMN € 34,90

mit Beilage und Salat

E. WOLFSBARSCHFILET – paniert (8, 11) ABFLMN € 29,90

mit Beilage und Salat

F. THALASSA TIGANAKI – ABFLMN € 32,60

Pfannengericht mit Muscheln, Oktopus, Tentakeln, Scampi, Broccoli und Kartoffeln in Butter gebraten

H. GARIDOMAKARONADA – Γαριδομακαρονάδα – (1, 8, 4, 7) A9HK € 31,90

Spaghetti mit zarten Shrimps in einer aromatischen Knoblauch-Tomatensoße,verfeinert mit Olivenöl und frischen Kräutern. Ein Klassiker der griechischen Küche - leicht, mediterran und voller Geschmack nach Meer.

ZU FISCH EMPFEHLEN WIR:

BACKKARTOFFELN (2, 4, 11)

GRÜNE BOHNEN (2, 4, 11, 15)

BUTTERREIS (2, 4, 11, 15)

FOLIENKARTOFFELN (2, 4, 11, 15)

WARME GETRÄNKE

GRIECHISCHER MOCCA (9) HK € 3,80

TASSE KAFFEE (9) HK € 3,90

GLAS TEE (9) HK € 3,90

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM (8, 9) € 4,20

ESPRESSO (9) HK € 3,30

MILCHKAFFEE (8, 9, 11) DHK € 4,90

HEISSE SCHOKOLADE (8, 11) DM € 5,60

O KAFFES TIS EVGENIAS – Ο Καφές της Ευγενίας, Affogato (7) A9HK € 5,60

SPIRITUOSEN

METAXA alt, mind. 12 Jahre DG 2 cl € 7,10

METAXA 5 Sterne DG 2 cl € 4,90

METAXA 7 Sterne DG 2 cl € 5,50

OUZO G 2 cl € 2,90

JÄGERMEISTER (1) DG 2 cl € 3,40

RAMAZOTTI (1) DG 2 cl € 3,90

APOSTAGMA (Griech. Traubentrester) 2 cl € 5,30

WODKA LEMON (1, 9, 10) DG 4 cl € 7,20

WHISKEY SCOTCH DG 4 cl € 7,20

ASBACH URALT DG 2 cl € 5,10

GIN (mit Soda oder Lemon) 4 cl € 7,50

LIKÖRE

MENTA (1, 2, 11) DG 4 cl € 4,90

BANANE (1, 2, 11) DG 4 cl € 4,90

ROSENLIKÖR (1, 2, 11) 4 cl € 4,90

AMARETTO (1, 2, 11) 4 cl € 5,20

BAILEYS (1, 2, 11) DG 4 cl € 5,90

FISCHGERICHTE

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		0,2l	0,4l
PEPSI LIGHT	(1, 3, 9, 12) M	€ 3,10	€ 4,90
PEPSI COLA	(1, 3, 9)	€ 3,10	€ 4,90
MIRINDA	(1, 3)	€ 3,10	€ 4,90
SEVEN UP	(1, 3)	€ 3,10	€ 4,90
APFELSAFTSCHORLE		€ 3,10	€ 4,90
SPEZI	(1, 3, 9)	€ 3,10	€ 4,90
FLASCHE		0,25l	0,75l
MINERALWASSER		€ 3,90	€ 6,90
MINERALWASSER	still	–	€ 4,90
SÄFTE & NEKTARE			
APFEL	(*) G	0,2l	€ 3,20
ORANGEN	(*) G	0,2l	€ 3,20
BITTER LEMON	(1, 3, 10, 11)	0,2l	€ 3,50
JOHANNISBEERNEKTAR		0,2l	€ 3,50
BIERE			
PILS	G1	0,3l	€ 4,00
EXPORT	G1	0,3l	€ 4,00
EXPORT	G1	0,5l	€ 5,20
HEFEWEIZEN VOM FASS		0,3l	€ 4,10
		0,5l	€ 5,20
ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,5l	€ 5,20
KRISTALWEIZEN	G1	0,5l	€ 5,20
HEFEWEIZEN DUNKEL		0,5l	€ 5,20
ALKOHOLFREI		0,33l	€ 4,10
RADLER		0,3l	€ 4,00
		0,5l	€ 5,00

OFFENE WEINE
GRIECHISCHE LAND- & TAFELWEINE

WEISSWEINE	0,25l	0,5l
RETSINA	(geharzt) G	€ 6,30
RETSINA KECHRIBARI	(geharzt) Flasche	–
IMIGLIKOS	(halbsüß) G	€ 6,40
MAKEDONIKOS	(halbtrocken)	€ 6,40
ATHOS	(trocken) G	€ 6,40
ASIRTIKO	(trocken)	€ 6,90
herrliche Noten von Zitronen und Orangen		
SAMOS ORIGINAL	(Likörwein) G	€ 8,00
WEINSCHORLE		€ 4,90
ROTWEINE		0,25l
IMIGLIKOS	(halbsüß) G	€ 6,40
MAKEDONIKOS	(halbtrocken) G	€ 6,40
CABERNET SAUVIGNON SYRAH	G	€ 6,90
ATHOS	(trocken fruchtig)	€ 6,40
MAVRODAFNE	(Likörwein) G	€ 8,00
MERLOT	G	€ 6,90
WEINSCHORLE		€ 4,90
ROSEWEINE		0,25l
AMYNTEON	(Qualitätswein, trocken, fruchtig) G	€ 6,40
IMIGLIKOS	(halbsüß) G	€ 6,40
MAKEDONIKOS	(halbtrocken) G	€ 6,40

GETRÄNKE

WEINE

FLASCHENWEINE
GRIECHISCHE LAND-, TAFEL- UND QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG € 19,30
würziges Aroma, voller Geschmack

ROTWEINE0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG € 19,30
würziges Aroma, runder voller Geschmack

ROSEWEINE0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG € 19,30
blumiges Aroma, voller Geschmack

AMETHISTOS LAZARIDIS trocken DG € 39,50
dynamische Cabernet Sauvignon mit Merlot.
lebendige rosarote Farbe

MAKEDONIKOS halbtrocken DG € 27,20
Wein mit wunderschöner Farbe und
üppig-fruchtigem Geschmack

SEKT0,1l0,25l

PROSECCO Hausmarke DG € 4,70 -

HUGO DG - € 7,30

APEROL SPRITZ DG - € 7,30

FLASCHENWEINE

Unsere Weine & edlen Brände

Neben den in unserer Karte aufgeführten Weinen und Trestern halten wir für Sie eine erlesene Auswahl an besonderen, selektiven und edlen Tropfen bereit.

Lassen Sie sich gerne von uns beraten wir empfehlen Ihnen mit Freude den passenden Begleiter zu Ihrem Gericht.

Ein herzliches Dankeschön für Ihre Wertschätzung und Ihren Besuch in unserem Haus.

Ihr Anastasios Iakovis & das Delphi-Team

Σας ευχαριστούμε από καρδιάς – Wir danken Ihnen von Herzen.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A: EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

B: FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele/Vorkommen: Krücker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

C: KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

D: MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

E: SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

F: SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

G: SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

H: ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

I: GLUTENHALTIGES GETREIDE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

J: LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

K: SCHALENFRÜCHTE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L: SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

M: SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffee weißer, Fertiggerichte aller Art.

N: WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

ZUSATZSTOFFE

1: mit Farbstoffen, **2:** mit Konservierungsstoffen, **3:** mit Antioxidationsmittel, **4:** mit Geschmacksverstärker, **5:** mit Schwefeldioxid, **6:** Schwärzungsmittel, **7:** mit Phosphat, **8:** Milcheiweiß, **9:** koffeinhaltig, **10:** chininhaltig, **11:** mit Süßungsmittel (* 100 % Saft), **12:** enthält eine Phenylalaminquelle, **13:** gewachst **14:** Taurin, **15:** Edamer 30 % Fett

