

Aperitif

Ouzo Orange oder Lemon	0,10l	5,00
Martini Bianco	5cl	5,50
Aperol Spritz	0,20l	7,50
Campari Orange	0,20l	6,90
Hugo	0,20l	7,50
Lillet Wild-Berry	0,20l	7,50

Spirituosen

Ouzo on the Rocks	4cl	4,00
Metaxa 7 Sterne	2cl	4,50
Absolut Wodka Lemon	4cl	7,50
Ramazotti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Bombay Gin-Tonic	4cl	6,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	3,50
Tasse Tee	2,00

Schwarz, Grün, Früchte etc.

Gin / Whisky

Bombay Sapphire 40% Vol	5 cl	6,00
Hendrick's 44% Vol	5 cl	10,50
Farmer's (organic)	5 cl	8,50
Elephant London Dry	5 cl	7,50
Dewar's 12y 40% Vol	5 cl	6,50
Jack Daniel's Single Barrel 45% Vol	5 cl	7,00

Softdrinks

Orangensaft 100%	0,20l	3,80
Apfelsaft 100%	0,20l	3,80
Apfelschorle	0,25l	2,80
Bitter Lemon	0,20l	3,50
Mineralwasser Sprudel oder Still	0,25l	2,80
Mineralwasser Sprudel oder Still	0,75l	5,90
Coca Cola	0,20l	3,00
Coca Cola Zero	0,20l	3,00
Fanta, Sprite	0,20l	3,00
Spezi	0,20l	3,00

Apostagmata (Edle Tropfen)

Metaxa Private Reserve 40% Vol	2 cl	8,50
Metaxa 12* 40% Vol	2 cl	7,00
Tsipouro Palaimeno Tsilili 40% Vol	2 cl	6,50
Katsaros Palaimeno 40% Vol	2 cl	7,50
Grappa Nonino 41% Vol	2 cl	4,50
Grappa Marzadro 18 Lune 41% Vol	2 cl	6,50
Katsaros Angel Tears 40% Vol	2 cl	5,00
Roner Williams Privat 43% Vol	2 cl	4,50

Bier

Bitburger vom Fass	0,30l	3,00
Bolten Alt vom Fass	0,30l	3,00
Paulaner Weißbier vom Fass	0,30l	3,50
Paulaner Weißbier vom Fass	0,50l	5,00
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,50
Bitburger alkoholfrei	0,30l	3,70
Gaffel Kölsch	0,30l	3,00
Malzbier	0,30l	2,10

Weine

Hauswein rot, trocken	0,15l	5,90
Hauswein rot, lieblich	0,15l	5,90
Hauswein weiß, trocken	0,15l	5,90
Hauswein weiß, lieblich	0,15l	5,90
Hauswein rosé, trocken	0,15l	5,90
Hauswein rosé, lieblich	0,15l	5,90


Delphi
greek cuisine

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Brotaufstriche- Dips

Zaziki 7,00 griechischer Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch-Olivenöl	Taramas weiß 7,50 weiße Fischrogencreme mit Zitrone und Olivenöl	Auberginensalat 7,50 Auberginen mit Olivenöl, Knoblauch, Paprika und Feta
--	---	--

Mezedes-Vorspeisen

Oliven 7,50 Kalamata-Oliven	Gigantes 9,90 weiße Riesenbohnen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Lauch und Feta
Feta 9,50 Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano	Rote Beete 9,50 mit weißem Joghurt, Walnüssen und grünem Apfel
Manouri-Käse 11,50 griechischer Weichkäse aus Schafs- und Ziegenmilch in Blätterteigkruste, mit Honig und Sesam	Gefüllte Champignons 12,50 mit feingeschnittenen Garnelen, Sahne, Speck und gratiniertem Käse
Feta-Saganaki 10,90 gebackener paniertes Feta-Käse mit Olivenmarmelade	Gefüllte Auberginen 9,90 mit Tomaten und Feta-Käse aus dem Ofen
Geschmolzener Feta 11,90 geschmolzener Feta-Käse mit Paprika, Tomaten und Oliven, leicht pikant	Gebratene Gambas 14,50 Gambas mit Knoblauch und scharfer Paprika
Carpaccio 14,50 mit Rucola und Parmesan	Baby-Calamari 17,90 gebratene kleine Tintenfischringe, mit Aioli
Zucchini-puffer 11,50 gebraten, dazu Zaziki	Gavros 9,90 gebratene Anchovis, mit Aioli
Zucchini-scheiben 10,50 gebraten, dazu Zaziki	Oktopus 18,90 Sous Vide 77°, gegrillt mit Zitronen-Vinaigrette
Paprika Florinis 11,50 gegrillte rote Paprika mit Feta-Käse und Basilikum-Öl	Mezedakia-Mix 20,90 Mix aus kalten und warmen Speisen, angerichtet auf fünf kleinen Tellern

Salate

Beilagen-Salat 5,50 Blattsalat mit Cherrytomaten	Hähnchen-Salat 16,90 Hähnchenbruststreifen, Blattsalat, Gurken, Cherrytomaten, Croutons mit Caesar-Dressing
Griechischer Bauernsalat 13,90 Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse	Lachs-Salat 19,50 gegrillter Lachs, Blattsalat, Cherrytomaten, Zwiebeln, Gurken und Avocado, dazu Olivenöl-Basilikum-Dressing

Paradosiaka - Traditionelles

Moussaka 17,90 Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Gehacktem und Béchamel-Sauce	Stifado 22,50 Rinderschmortopf mit Schalotten-Zwiebeln in aromatisierter Rotwein-Bouillon-Sauce, dazu knusprige Kartoffeln
Lamm-Haxe 23,90 in Sous Vide 67° für 24 Stunden gegart mit Rosmarin-Tomaten-Sauce, dazu knusprige Kartoffeln	Tigania 21,50 feine Schweinefiletstücke in Olivenöl gebraten, mit Paprika, Zwiebeln, Oregano und Sauce aus weißem Vinsanto-Wein, dazu knusprige Kartoffeln
Leber-Pfanne 20,90 zart gebratene Rinderleber, mit Zwiebeln, Rotwein Mavrodaphne, Oregano und knusprigen Kartoffeln	

Psaria - Fischgerichte

Dorade vom Grill 25,90 mit Gemüse, Babykartoffeln und Zitronen-Vinaigrette	Gambas Spaghetti 24,50 Gambas mit Spaghetti in Tomaten-Bisque
Loup de Mer mediterran 27,90 gebraten mit Gemüse und Babykartoffeln	Lachsfilet vom Grill 26,90 mit Bisque-Sauce, dazu Gemüse und Babykartoffeln

Kreatika - Fleischgerichte

Rumpsteak ca. 250gr 31,00 gegrilltes argentinisches Rumpsteak, mit knusprigen Kartoffeln, dazu Pfeffersauce oder Champignons Demi-Glace	Gyros 16,90 mit Reis und Zaziki
Lammfilet 31,90 zart gebratenes Lammfilet, in Tomatensauce, dazu Reis	Metaxa Gyros 20,90 in Metaxasauce und mit Käse überbacken, dazu Pommes
Lammkoteletts 30,00 vom Lammkarree geschnitten, dazu Zaziki und Pommes	Souvlaki 18,50 zwei Fleischspieße, dazu Pommes und Zaziki
Lamm Teller 30,50 Variation vom Lamm (Filet, 3 Koteletts, Hüftsteak) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	Bifteki 19,50 Hacksteak mit Feta und Tomaten gefüllt, dazu Reis und Zaziki
Lamm Souvlaki 28,90 mit Zaziki und Bratkartoffeln	Mix Grill 22,50 Fleischvariationen, dazu Zaziki und Pommes
Rinderleber 19,50 mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	Kotopoulos A la Creme 19,50 Hähnchenbrustfilet vom Grill in Champignons-Sahne-Sauce, dazu Reis

Synodeutika - Beilagen

Folienkartoffel 6,00 mit Zaziki
Knusprige Kartoffeln 4,90
Pommes 4,90
Reis 4,50
Gemüse mit Babykartoffeln 6,50

Desserts

Creme Brulee 7,50
Vanilleeis 7,50 mit heißen Kirschen oder heißer Schokolade
Joghurt Panna Cotta 8,50 mit Thymian-Honig und Walnüssen
Galaktobureko 7,50 Grießpudding in Blätterteig mit Vanilleeis