

Delphi

RESTAURANT

Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant!

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und Ihnen eine authentische kulinarische Erfahrung zu bieten.

Unsere Speisekarte bietet eine Vielzahl an klassischen griechischen und mediterranen Gerichten.

Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit in unserem Restaurant genießen und sich wie zu Hause fühlen.

Wenn Sie Fragen oder spezielle Anforderungen haben, zögern Sie bitte nicht, uns fragen.

Wir sind hier, um Ihnen zu helfen und sicherzustellen, dass Sie eine unvergessliche Erfahrung haben.

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Dienstag - Donnerstag

17:00 - 22:30 Uhr

Freitag - Sonntag

11.30 - 14.30 und 17:00 - 22:30 Uhr

Delphi

**RESTAURANT mit Saal bis
150 Personen für Hochzeiten, Jubiläum,
Firmen- oder Familienfeiern,
Einschulung, Catering und vieles mehr**



**Telefon 034345 / 54 45 87
Hauptstraße 70, 04668 Otterwisch**

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 1. Zaziki^G | 5,60 |
| Joghurt mit Gurken und Knoblauch | |
| 2. Ktipiti^G | 6,20 |
| Schafskäsepastete ^G verfeinert mit Peperoni ¹ | |
| 3. Delphi Salat | 12,90 |
| gemischter Salat
Salat, Gyros, & Balsamico-Honig Dressing | |
| 4. Bruschetta (4 Stück) | 8,40 |
| 5. Oliven, Peperoni und Zwiebeln^{1,5,4} | 6,80 |



*Alles
hausgemacht!*

— ◆ —
*Für die Gäste
 nur das Beste
 wir verwenden für
 unsere Produkte und
 Gerichte nur beste
 Zutaten, wie
 das Olivenöl
 extra nativ,
 griechisches Meersalz
 und mehr. Ohne
 Konservierungsstoffe.*
 — ◆ —

- | | |
|---|--------------|
| 7. Thunfisch Salat | 11,20 |
| Eisberg- und Krautsalat, Thunfisch, Ei ^C , Gurken,
Zwiebeln und Dressing ^G | |
| 8. Tomate-Mozzarella^G | 8,80 |
| Krautsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Fetakäse ^G ,
Zwiebeln, Oliven und Peperoni ¹ | |
| 9. Hähnchensalat | 12,90 |
| gemischter Salat und gebratene Hähnchenstreifen | |
| 10. Orangen Salat^G | 10,90 |
| Orangestücke, Zwiebeln, Fetakäse & Olivenöl | |
| 11. Hirtensalat^{G,1,5} | 10,60 |
| Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni, Oliven,
Zwiebeln, Fetakäse & Olivenöl | |
| 12. Kalter Vorspeisenteller | 15,80 |
| (für 2 Personen) Saison bedingt | |

Suppe Tagessuppe

6,20

Bitte fragen Sie unser Personal nach unserem Tagesangebot

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 13. Gegrilltes Gemüse , dazu Zaziki ^G | 11,90 |
| 14. Peperoni¹ gegrillt | 6,40 |
| 15. Knoblauchbrot^{A,G} | 5,40 |
| 16. Dolmadakia^{G,H}
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Zaziki und Tomatensoße | 7,90 |
| 17. Aubergine^{A,G}
im Teigmantel frittiert, dazu Zaziki | 7,80 |
| 18. Zucchini^{A,G}
im Teigmantel frittiert, dazu Zaziki | 7,80 |
| 19. Knoblauchbrot Spezial^{A,G}
Knoblauchbrot mit Gouda überbacken | 6,20 |
| 20. Krabbenpfanne^{B,G}
Krabben in Knoblauch gebraten, mit Metaxasoße | 9,70 |
| 21. Warmer Vorspeisenteller
Zucchini, Tiropitakia, Schinkenrolle, Käsekroketten,
Manitaria und Zaziki ^G | 14,90 |
| 23. Meeresfrüchtepfanne^{R,B,D,G}
Variation aus Meeresfrüchten in Knoblauch gebraten,
mit Metaxasoße | 9,90 |
| 24. Paprika Spezial
zartes rotes Paprikafleisch, gefüllt mit Gouda ^G und Fetakäse ^G | 8,70 |
| 25. Tiropitakia
Teigblätter ^A gefüllt mit Käse ^G , dazu Zaziki ^G | 7,90 |



Der Umwelt zu Liebe - für nicht verzehrte Speisen „zum Mitnehmen“ müssen wir Ihnen 1,00 €
Verpackungskosten berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------------|
| 26. Spanakopitakia ^{A,G} | 7,90 |
| Teigblätter gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki | |
| 27. Manitaria ^{A,G} | 7,90 |
| panierte Champignons, dazu Zaziki | |
| 28. Saganaki ^{A,G,1,2,4,8} | 8,80 |
| panierter Fetakäse, dazu Ananas und Marmelade | |
| 29. Gebackener Fetakäse ^{G,1,2,5} | 8,90 |
| mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Oliven und Olivenöl | |
| 30. Käsekroketten ^{A,G} - nach Muttis Rezept | 7,90 |
| 31. Pita^A - Fladenbrot mit Zaziki ^G | 3,20 |
| 32. Schinkenrolle | 8,20 |
| Kochschinken ¹⁰ gefüllt mit Fetakäse ^G und Gouda ^G , dazu Zaziki ^G | |
| 33. Gebackener Camembert ^{A,G,1,2,4,8} | 7,80 |
| mit Ananas und Marmelade | |
| 34. Fetakäse ^{A,G,N} | 9,80 |
| in Blätterteig, mit Sesam und Honig | |
| 35. gefüllte Champignons ^G | 9,70 |
| mit Spinat, in Weißweinsauce und überbacken | |

— ◆ —
*Essen
ist ein Bedürfnis,
Genießen
ist eine Kunst*
— ◆ —



Grillspezialitäten

Beilage: Pommes / Reis / Bratkartoffeln / Knoblauchkartoffeln / Kroketten
oder Delphikartoffeln

- | | |
|---|--------------|
| 43. Gyros - traditionell mit Zaziki und Beilage ^G | 15,20 |
| 44. Gyros - traditionell zubereitet mit Zaziki und Pitabrot ^{A,C,G} | 17,50 |
| 45. Suflaki | 15,20 |
| Schweinefleisch am Spieß, Zaziki und Beilage ^G | |
| 52. Bifteki | 17,20 |
| Schweinehackfleisch gefüllt mit Fetakäse ^G , dazu Beilage | |
| 53. Leber vom Rind | 14,90 |
| mit gerösteten Zwiebeln und Beilage | |
| 59. Bifteki - überbacken | 17,90 |
| gefülltes Bifteki mit Metaxasauce & Gouda ^G überbacken & Beilage | |

Grillspezialitäten

Beilage: Pommes / Reis / Bratkartoffeln / Knoblauchkartoffeln / Kroketten
oder Delphikartoffeln

- | | |
|--|--------------|
| 70. Schnitzel^{AG} mit Weißweinsauce und Beilage | 15,90 |
| 71. Hähnchenschnitzel^{AG} mit Weißweinsauce und Beilage | 15,90 |
| 72. Spezial Suflaki^G
Schweine-, Hähnchen- und Lammfleisch, Gemüse,
Zaziki und Beilage | 21,80 |
| 73. Gefülltes Hähnchenbrustfilet^G
mit Spinat, in Weißweinsauce und Beilage | 18,90 |
| 74. Hähnchenbrustfilet^G
mit Kräuterbutter, Zaziki und Beilage | 16,80 |
| 75. Cordon Bleu^{AG}
Schnitzel gefüllt mit Schinken und Goudakäse, dazu Beilage | 18,70 |
| 84. Ouzo Teller^G
Gyros, Suflaki, Susuki, Zaziki und Beilage | 18,20 |
| 85. Delphi Teller^G
Suflaki, Gyros, Susuki, Schweinesteak, Rinderleber, Zaziki & Beilage | 22,80 |
| 86. Gyros mit Calamari^{G,B}
dazu Zaziki und Beilage | 18,20 |
| 87. Athos Teller^G
Suflaki, Lammkoteletts, 2 Susuki, Zaziki und Beilage | 21,90 |
| 92. Santorini Teller^G
Gyros, Souflaki, kleines Bifteki, Zaziki und Beilage | 21,20 |
| 93. Navarica Teller^G
Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet, Susuki, Zaziki und Beilage | 21,90 |
| 94. Ksamil Teller^G
Gyros mit Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken,
Susuki, Leber, Schweinesteak und Beilage | 21,90 |
| 97. Saranda Teller^G
Gyros mit Metaxasauce, mit Goudakäse überbacken,
Lammfilet, Schweinefilet und Beilage | 22,80 |



Lammspezialitäten

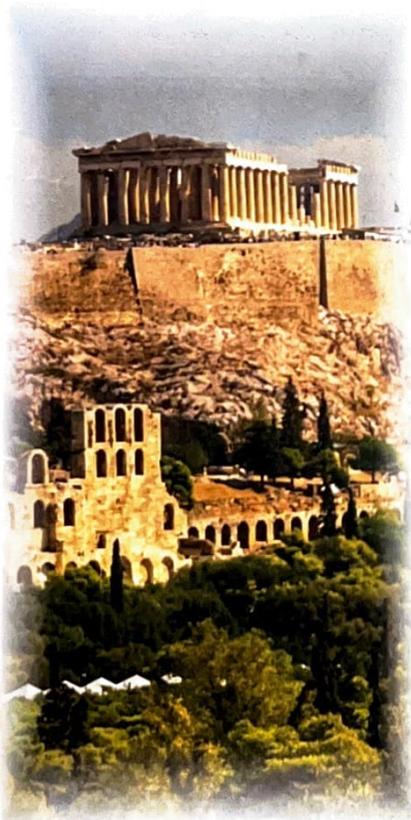
alle Lammgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln serviert

- | | |
|--|--------------|
| 60. 2 Lammkoteletts & Gyros | 19,20 |
| mit dicken Bohnen | |
| 61. Lammkoteletts | 22,20 |
| mit dicken Bohnen | |
| 62. Lammfilet | 23,90 |
| mit dicken Bohnen | |
| 63. Lammteller | 23,90 |
| Lammfilet und Lammkoteletts, dazu dicke Bohnen | |
| 65. Lammfilet in Knoblauchsoße | 23,80 |
| mit dicken Bohnen | |
| 66. Lammfilet in Gorgonzolasoße | 24,80 |
| gefüllt mit Spinat, dazu Gorgonzolasoße und dicke Bohnen | |

Lammhaxe aus dem Backofen

zarte und magere Lammhaxe im Keramiktopf, im Backofen gebacken mit Beilagen nach Wahl:

- | | |
|--|--------------|
| 141. mit Bamies (Okraschote) | 19,80 |
| 142. mit Spaghetti und Gouda überbacken^{A,G} | 19,80 |
| 143. mit Reismudeln und Goudaüberbacken^{A,G} | 19,80 |
| 145. mit dicken Bohnen und Fetakäse^G | 19,80 |



Platten für 2 Personen

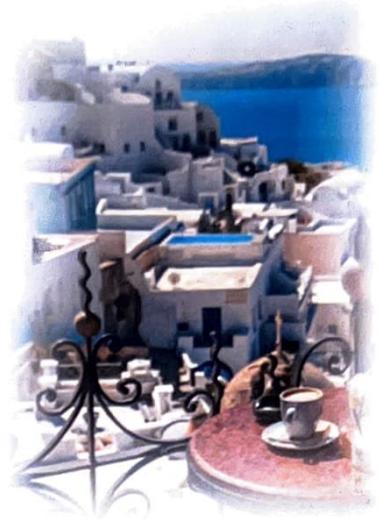
- | | |
|--|--------------|
| 130. Koch Platte | 49,90 |
| Suflaki, Schweinesteaks, Susuki, Gyros, Leber, dazu Bauernsalat und Beilage | |
| 131. Metaxa Platte | 49,90 |
| Lammkoteletts, Schweinefilets, Hähnchenbrustfilet, Gyros, dazu Metaxasoße, Bauernsalat und Beilage | |

Beilage: Pommes / Reis / Bratkartoffeln / Knoblauchkartoffeln / Kroketten oder Delphikartoffeln

Überbackene Gerichte

Beilage: Pommes / Reis / Bratkartoffeln / Knoblauchkartoffeln /
Kroketten oder Delphikartoffeln

- | | |
|---|--------------|
| 105. Gyros Spezial^G | 18,20 |
| Gyros, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni,
Fetakäse in Metaxasoße & überbacken | |
| 106. Suflaki überbacken^G | 17,60 |
| Schweinefleisch in Metaxasoße & überbacken | |
| 107. Gyros überbacken^G | 17,80 |
| Schweinefleisch vom Spieß,
in Metaxasoße & überbacken | |
| 108. Zyklopenauge^{G,C} | 17,90 |
| Schweinehackfleisch mit Spiegelei,
frischen Zwiebeln, in Metaxasoße & überbacken | |
| 112. Susukakia^G | 16,80 |
| Schweinehackfleisch in
Metaxasoße & überbacken | |
| 113. Hähnchenbrustfilet^G | 17,90 |
| in Metaxasoße & überbacken | |



Pfännchen Gerichte

alle Pfännchengerichte werden in Metaxasoße zubereitet

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| 115. Gyros Pfännchen | 17,80 |
| 117. Leber Pfännchen | 15,80 |
| 119. Lammfilet Pfännchen | 22,80 |
| 121. Schweinefilet Pfännchen | 18,20 |
| 125. Hähnchen Pfännchen | 18,20 |

Beilage: Pommes / Reis / Bratkartoffeln / Knoblauchkartoffeln /
Kroketten oder Delphikartoffeln



Nudelgerichte

- | | |
|---|--------------|
| 146. Penne^{A,G,B,D} | 17,90 |
| mit Lachs und Zucchini in Tomatensoße | |
| 147. Spaghetti Carbonara^{A,G} | 14,90 |
| 148. Rigatoni al forno^{A,G} | 17,20 |
| mit Gyros und überbacken | |
| 149. Spaghetti^{A,B,G} | 17,90 |
| mit Scampi in Tomatensoße | |

Kindergerichte

135. Athen Teller	9,80
Gyros und Pommes	
137. Rhodos Teller ^{1,2,4,8}	13,80
kleines Schweinefilet, Ananas und Pommes	
138. Suzukakia ^G	12,20
Schweinehackfleisch, dazu Zaziki und Pommes	
200. Suflaki überbacken ^G	12,20
Schweinefleisch in Metaxasoße, überbacken und Pommes	
201. Chicken Nuggets mit Pommes ^{A,G}	8,20
202. Schnitzel mit Pommes ^A	8,20
203. Spaghetti, Penne oder Reismudeln ^{A,G}	8,20
mit Tomaten- und Metaxasoße, auf Wunsch auch überbacken	

Fischspezialitäten

alle Fischgerichte werden mit Brokkolisalat, Folienkartoffeln und Zaziki^G serviert

170. Scampis ^B	21,90
gegrillt	
171. Calamari ^R	21,90
frittiert	
172. Baby Calamari ^R	19,90
frittiert	
173. Calamari Zanderfilet ^{B,D}	21,80
174. frisch gegrillter Fisch ^D	21,90
(auf Anfrage) Dorade oder Wolfsbarsch	
175. Fischplatte ^{B,D}	22,90
Scampi, Calamari und Zanderfilet	
176. Lachssteak ^D	19,80



Beilagen Extra

180. Pommes Frites	4,80
181. Reis	4,80
182. Kroketten	5,20
183. Bratkartoffeln	4,80
184. Delphikartoffeln	6,80
185. Rosmarinkartoffeln	6,90
186. Dicke Bohnen	8,80
188. Extra Soße	4,90
Metaxasoße oder Weißweinssoße	
189. Folienkartoffeln	6,20
199. Knoblauchkartoffeln	5,20

Warme Getränke

griechischer Mokka ⁷	3,00
Espresso ⁷	2,50
Espresso doppelt ⁷	3,90
Kaffee ⁷	3,20
Cappuccino ⁷	4,00
Latte Macchiato ⁷	4,20
Tee	3,10

Früchte / Kamille / schwarz / Kräuter / Minze / Grüner Tee



Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,75l
Wasser still	2,90	6,90
Wasser mit Kohlensäure	2,90	6,90
Coca Cola ^{2,4,7,8}	3,20	
Coca Cola Zero ^{2,4,7,8}	3,20	
Fanta ^{2,4,8}	3,20	
Sprite ^{2,4,8}	3,20	
Spezi ^{2,4,7,8}	3,20	
Bitter Lemon ^{2,4,8}	3,20	
Tonic Wasser ^{2,4,8}	3,20	
Ginger Ale ^{2,4,8}	3,20	
Hollunder ^{2,4,8}	3,20	
Karamalz ^{2,4,7,8}	(0,5l) 4,20	

Säfte (alle Säfte auch als Schorle möglich)

	0,3l
Apfelsaft	3,60
Orangensaft	3,60
Kirschsaft	3,60
Tomatensaft	3,60
Pfirsichsaft	3,60
Bananensaft	3,60
KiBa (Kirsch-Banane)	3,60



Sekt

Piccolo trocken/halbtrocken 0,25l	5,90
Rotkäppchen trocken/halbtrocken 0,75l	15,90

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Paulaner Pils	3,60	4,20
Paulaner Münchner Hell	3,60	4,20
Paulaner Hefeweizen		4,30
Radler/Diesel^{1,4,7}		4,30
Bananen/Colaweizen		4,30



Bier aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen Kristall	4,20
Ur-Krostitzer Schwarzbier	4,20
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	4,20
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei	4,20
Paulaner hell alkoholfrei (0,33l)	3,60
Griechisches Mythos (griech. Bier 0,33l)	3,60

Longdrinks / Cocktails

	4cl
Bacardi-Cola	6,80
Campari-Orange	6,80
Wodka-Lemon	6,80
Gin-Tonic	6,80
Whisky-Cola	6,80
Batida-Kirsch	6,80
Malibu-Orange	6,80
Havana-Cola	6,80



Spirituosen

Metaxa 5*
Metaxa 7*
Metaxa flambiert
Ouzo des Hauses



2cl
3,80
5,00
5,20
2,80

Ouzo Plomari
Whisky
Flasche Ouzo des Hauses 0,75l
Flasche Ouzo Plomari 0,75l
Fernet Branca 4cl
Jägermeister 4cl
Ramazotti 4cl
Augustiner 4cl
Martini Bianco 5cl

4cl
4,80
5,50
20,00
37,00
4,90
4,90
4,90
4,90
4,90

Allergene



Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. geschwärzt
6. geschwefelt
7. koffeinhaltig
8. mit Süßungsmittel
9. mit chininhaltig
10. mit Zusatzstoffen

Offene Weine°

Weißwein	0,2l	0,5l
Retsina Tafelwein geharzt	5,70	8,80
Samos Likörweißwein	6,80	12,60
Hauswein trocken / halbtrocken / lieblich	je 6,80	je 11,20
Rosé Wein trocken	5,20	10,20
Rotwein		
Naoussa Tafelwein trocken	6,80	12,20
Mavro Daphne Likörwein	7,20	12,20
Hauswein trocken / halbtrocken / lieblich	je 6,80	je 12,20

Flaschenweine Weiß° (0,75l)

Moscofilero trocken	24,00
Makedonikos halbtrocken	26,80
Imigliykos lieblich	25,80
Mavrodaphne Likörwein	26,80

Flaschenweine Rot° (0,75l)

Nausa trocken	25,20
Makedonikos halbtrocken	25,80
Imigliykos lieblich	26,90
Vin de Crete Rosé trocken	24,90



Delphi

RESTAURANT

*Vielen Dank
für Ihren Besuch!*