



Delphin
RESTAURANT

Speisekarte





Vorspeisen

Tipp!

✓ 111 MIXPLATTE ^{A,G}

gefüllte Weinblätter mit Riesenbohnen, Zucchini, Aubergine, Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven und gefüllte Teigtaschen mit Spinat 18⁰⁰

2 OKTOPUS SALAT ^N

Tomaten, Gurken, Rotzwiebeln, Peperoni, Oliven und Grillbrot 10²⁰

✓ 3 SCHAFSKÄSE GEGRILLT ^G

Mediterran zubereitet 7⁵⁰

✓ 13 RIESENBOHNEN ^G

in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken 8⁸⁰

✓ 14 ZUCCHINI UND AUBERGINE ^G

in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken 8⁸⁰

5 GARNELENPFANNE ^{G,B}

frische Champignons aus der Pfanne mit Zwiebeln und Paprika in Butter geschwenkt 11⁵⁰

Suppen

10 FISCHSUPPE ^{D,B,I,N}

10²⁰

✓ 11 TOMATENSUPPE ^G

6⁵⁰

Salate

✓ 20 PAROS SALAT ^{A,G}

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Schafskäse, Röstzwiebeln und Baguettebrot 13²⁰

21 GARNELEN SALAT ^{A,B}

mit Knoblauchsauce und Brot 17⁵⁰

23 PUTEN SALAT ^{A,G}

gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Schafskäse und Baguettebrot 16⁵⁰

24 LACHS SALAT ^{A,D}

gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet, Tomaten, Gurken, Oliven, Rotzwiebeln, Peperoni und Baguettebrot 18⁵⁰

25 CALAMARI SALAT ^{B,A}

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni und Baguettebrot 18⁵⁰



Unsere Lieblingsgerichte!

139 SURF & TURF ^B

Rumpsteak ca. 200g, trifft auf Riesengarnelen, dazu Pommes oder Bratkartoffeln, Gemüse und Salat 29⁵⁰

112 TEIGTASCHEN ^G

wahlweise mit Spinat oder Schafskäse, Tomaten, Reis und Sourcream 12²⁰

68 HOLSTEINER SCHNITZEL ^{A,C}

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 17⁵⁰

43 PANNFISCH „HAMBURGER ART“ ^{D,J}

Ostsee-Dorschstückchen mit Zwiebel-Senfsauce und Bratkartoffeln 17⁸⁰

53 BACKOFEN

HÄHNCHENBRUSTFILET ^{G,A}

mit Knoblauch-Sauce und Käse überbacken, dazu gegrilltes Brot 19⁰⁰

Aperitif



145 APEROL SPRITZ ^{1,12,L}
Sekt, Aperol, Orange, Soda 6⁵⁰

146 CAMPARI ORANGE ^{1,12}
Campari, Orangensaft 6⁸⁰

148 PROSECCO ^L
6⁵⁰





Geflügelspezialitäten

Tipp!

54 GEGRILLTES
HÄHNCHENBRUSTFILET ^{G,J}
in Honig-Senf-Sauce dazu Pommes und Salat 19²⁰

51 GEGRILLTES
HÄHNCHENBRUSTFILET ^G
saftig zart mit Pfannengemüse, Backkartoffel und Salat 18⁵⁰

53 BACKOFEN
HÄHNCHENBRUSTFILET ^{G,A}
mit Knoblauch-Sauce und Käse überbacken,
dazu gegrilltes Brot 19⁰⁰

55 GEGRILLTES
HÄHNCHENBRUSTFILET ^G
mit Currysauce, dazu Pommes und Salat 18⁸⁰

57 HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Safran-Sauce, dazu Pommes und Salat 18⁰⁰

58 HÄHNCHENBRUSTFILET MIT GEMÜSE
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, dazu
Pommes und Salat 18²⁰

Pasta

60 BANDNUDELN MIT
LACHSSTREIFEN ^{A,G,D,C}
in Weißwein-Sauce 16⁵⁰

61 BANDNUDELN MIT
GARNELEN ^{A,G,C,B}
in Balsamico-Sahnesauce 17⁰⁰

62 BANDNUDELN MIT
PUTENSTREIFEN ^{A,G,C}
in Balsamico-Sahnesauce 16⁵⁰

 63 BANDNUDELN MIT
GEMÜSE ^{A,C}
mit frischem Pfannengemüse und Knoblauch
in Tomatensauce 14⁵⁰

Veggie

 111 MIXPLATTE ^{A,G,C}
gefüllte Weinblätter mit Riesenbohnen, Zucchini, Aubergine,
Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven und
gefüllte Teigtaschen mit Spinat 18⁰⁰

 110 GEMÜSE ^G
mit Käse überbacken in Knoblauchsauce 12⁵⁰

 112 TEIGTASCHEN ^G
wahlweise mit Spinat oder Schafskäse, Tomaten,
und Sourcream 12²⁰

 114 AUS DER PFANNE ^G
mit Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffelgratin, mit
Käse überbacken 14²⁰

 = vegetarisch



Steak vom Lavagrill

Tipp!

138 STEAK-PLATTE

Rumpsteak ca. 100g, Putensteak und Hacksteak, dazu Pommes oder Bratkartoffeln, Pfannengemüse und Salat 29²⁰

135 RUMPSTEAK ca. 270g

mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Gemüse, Salat und Jus-Sauce 28⁰⁰

137 RIBEYE-STEAK ca. 300g

mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Pfannengemüse und Salat 29⁵⁰

139 SURF & TURF ^B

Rumpsteak ca. 200g, trifft auf Riesengarnelen, dazu Pommes oder Bratkartoffeln, Gemüse und Salat 29⁵⁰

300 THUNFISCHSTEAK ^B

Gegrilltes Thunfischsteak, dazu Pommes, Gemüse und Salat 22²⁰



UNSERE EMPFEHLUNG: EPICURO MONTEPULCIANO

trocken, fruchtig, samtig

0,2l 5²⁰ / 0,5l 10⁵⁰ / 0,75l 18⁹⁰

Medaillons vom Lavagrill

70 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS ^G

mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Country-Kartoffeln und Salat 19⁵⁰

71 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS ^{G,I}

mit Kräuterbutter, Backkartoffeln und Salat 19²⁰

72 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS

mit Pfannengemüse, Pommes und Salat 19⁰⁰

73 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS ^G

in Pfifferlingsauce, dazu Pommes und Salat 19⁵⁰

74 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS ^G

in Safransauce, dazu Pommes und Salat 19⁵⁰

75 GEGRILLTE

SCHWEINEMEDAILLONS ^G

in Bärlauchsauce mit frischen Champignons, dazu Pommes und Salat 19²⁰

79 GRILLPLATTE

Lammkoteletts, Schweinefilets, Hähnchenbrustfilets, Pommes und Salat, dazu Jus-Sauce

FÜR 1 PERSON 26⁵⁰

FÜR 2 PERSONEN 53⁰⁰

FÜR 3 PERSONEN 85⁰⁰

FÜR 4 PERSONEN 100⁰⁰



Schnitzel

Tipp!

67 PAPRIKA-SCHNITZEL ^{A,C}
mit Paprika-Sauce (scharf),
dazu Pommes und Salat 18⁰⁰

65 WIENER ART ^{A,C}
mit Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Salat 16⁵⁰

68 HOLSTEINER SCHNITZEL ^{A,C}
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 17⁵⁰

66 JÄGER SCHNITZEL ^{A,C,G}
mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes und Salat 18⁵⁰



**UNSERE EMPFEHLUNG:
KROMBACHER VOM FASS**

0,3l 3⁹⁰ / 0,5l 5⁵⁰

Burger vom Lavagrill

133 HAMBURGER
mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Pommes,
Salat und Jus-Sauce 13⁰⁰

313 HÄHNCHENBURGER
mit Hähnchenbrustfilet, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Pommes,
Salat und Jus-Sauce 13²⁰

134 CHEESEBURGER
mit Rinderhackfleisch, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Pommes,
Salat und Jus-Sauce 14⁵⁰



**UNSERE EMPFEHLUNG:
JULIUS KIMMLE DORNFELDER**

trocken, fruchtig, kräftig

0,2l 5²⁰ / 0,5l 10⁵⁰ / 0,75l 18⁹⁰

Lamm

**140 GEGRILLTES
LAMMKOTELETT** ^A
4 Lammkoteletts mit Pommes 21⁰⁰

141 LAMMTELLER
3 Lammkoteletts und 2 Lammfilets, mit
Pommes, Salat und Tzatziki 24⁰⁰

142 JORGOS PLATTE ^G
2 Lammkoteletts und 2 Hähnchenbrust-
filets, mit Pommes, Salat
und Tzatziki 21⁵⁰

Seniorenteller

330 SEELACHSFILET ^D
mit Remoulade und wahlweise Bratkar-
toffeln oder Kartoffelsalat 13⁰⁰

333 LACHSFILET ^D
auf de Haut gegrillt, mit Ofenkartoffeln
15⁵⁰

137 LACHSFILET ^D
mit fruchtiger Orangensauce, dazu
Pommes & Salat 16⁰⁰

**331 GEBRATENES
SCHOLLENFILET** ^{D,C,G}
mit Remoulade und wahlweise Bratkar-
toffeln oder Kartoffelsalat 14⁰⁰

334 ZANDERFILET ^D
auf der Haut gegrillt, mit Bratkartoffeln
16²⁰

140 CALAMARI ^{N,G}
mit Knoblauchsauce, Pommes und Salat
14²⁰

**132 GEBRATENES
DORADENFILET** ^D
auf Blattspinat mit Bratkartoffeln
und kleinem Salat 15⁰⁰

335 LACHSFILET ^{D,G}
mit Spinat und Käse überbacken 13⁸⁰

**136 FILET VOM OSTSEE-
DORSCH** ^D
auf Salat der Saison, mit Bratkartoffeln
15²⁰



Fisch

Tipp!

44 RIESENGARNELEN ^{B,G,A}

Garnelen ohne Schale mit Kirschtomaten, wahlweise in einer Weißwein-, oder Tomatensauce, dazu Baguettebrot 22⁰⁰

30 SEELACHSFILET ^D

mit Remoulade und wahlweise Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 18⁵⁰

31 GEBRATENES SCHOLLENFILET ^{D,C,G}

mit Remoulade und wahlweise Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat 19⁰⁰

32 GEBRATENES DORADENFILET ^D

auf Blattspinat mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 19⁵⁰

33 LACHSFILET ^D

auf de Haut gegrillt, mit Ofenkartoffeln 19²⁰

34 ZANDERFILET ^D

auf der Haut gegrillt, mit Bratkartoffeln 19⁵⁰

35 LACHSFILET ^{D,G}

mit Spinat und Käse überbacken 17⁹⁰

36 FILET VOM OSTSEEDORSCH ^D

auf Salat der Saison, mit Bratkartoffeln 19³⁰

37 LACHSFILET ^D

mit fruchtiger Orangensauce, dazu Pommes & Salat 19³⁰

40 CALAMARI ^{N,G}

mit Knoblauchsauce, Pommes und Salat 18⁵⁰

41 GEBRATENE HERINGE ^D

mit Bratkartoffeln, dazu Salat 18⁸⁰

42 MATJESFILET ^{D,C,G}

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln, dazu Salat 16⁸⁰

43 PANNFISCH „HAMBURGER ART“ ^{D,J}

Ostsee-Dorschstückchen mit Zwiebel-Senfauce und Bratkartoffeln 17⁸⁰

47 DORADE VOM GRILL ^{A,D}

mit Kräuterfüllung, Zitrone, Olivenöl und Baguettebrot 22⁵⁰

48 SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ ^D

ganze Scholle mit Speck, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat 20⁵⁰

49 SCHOLLE „BÜSUMER ART“ ^{B,D}

ganze Scholle mit Nordseekrabben, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat 22⁵⁰



UNSERE EMPFEHLUNG:
DELLE VENEZIA PINOT GRIGIO
trocken, leicht

0,2l 5²⁰ / 0,5l 10⁵⁰ / 0,75l 18⁹⁰

50 FISCHPLATTE „DELPHIN“ ^{D,C}

3 verschiedene Fischfilets nach Wahl des Küchenchefs mit Gemüse und Bratkartoffeln, dazu Salat

FÜR 1 PERSON 26⁵⁰

FÜR 2 PERSONEN 53⁰⁰

FÜR 3 PERSONEN 78⁰⁰

FÜR 4 PERSONEN 100⁰⁰

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan 15: Nitrit 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle,

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 = vegetarisch



Delphin
RESTAURANT

Delphin - RESTAURANT
Seestraße. 47b | 23747 Dahme
Tel: +4917661336160
restaurant-delphin-dahme.eatbu.com

