



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 Cyros, 1 Suflaki mit Zaziki, Tomatenreis und Salat	€ 14,80
M-2 GYROS – überbacken - (2, 8, 11, 15) DGKLM Metaxa- oder Knoblauch-Tomatensauce, Tomatenreis und Salat	€ 14,40
M-3 RINDSLEBER – gegrillt - (2, 11) EFGLM Rinderleber mit geröstete Zwiebeln, Tomatenreis und Salat	€ 14,20
M-4 SUZUKAKIA – hackkühle gegrillt - (2, 8, 11) DEGIKL Suzukakia mit weiße Bohnen in Tomatensauce, Schafsjoghurt und Salat	€ 14,80
M-5 LAMM-KRITHARAKI (2, 11) DGLM Zart geschmorte Fleischstücke von der Haxe mit griech. Reismudeln in Tomatensauce und Schafskäse überbacken, dazu Salat	€ 16,10
M-6 ARIADNE-SALAT – mit Gyrosstreifen - (2, 4, 8, 11) DFHILM Bunte Blattsalate, geriebener Schafskäse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 14,40
M-7 PYTHIA-SALAT – mit Riesenchampignons - (2, 4, 8, 11) DGHILM Frische Blattsalate mit gebratenen Riesenchampignons, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 14,40
M-8 THALASSA-SALAT – mit Miesmuscheln - (2, 4, 8, 11) DEHILN Gemischte Blattsalate, mit Käse aufgefüllten Muscheln, paniert und gebraten, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 17,20
M-9 DELPHI-SALAT – mit Hähnchenbrust - (2, 4, 8, 11) DEFHILM Bunte Blattsalate, mit gegrillter Hähnchenbrust, geriebenem Manouri-Käse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing	€ 14,90
M-10 BAUERNSAT – (klassisch griechisch) (8) DEFHI Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse, serviert mit Pita-Brot	€ 13,60

MITTAGSTISCH

OUZO mit Eis (Plomariou)	€ 6,20
OUZO LIAKADA (Ouzo, Orangensaft, Grenadine)	€ 6,90
OUZO DASSOS (Ouzo, Apfelsaft, Pfefferminz)	€ 6,90
CAMPARI mit Orangensaft oder Soda (1) K	€ 6,90
MARTINI Bianco oder Rosso K	€ 6,00
SHERRY Medium K	€ 5,10

APERITIF

OLIVEN und PEPERONI (2) GM	€ 8,90
FETA (Schafskäse Natur mit Olivenöl) (2, 8) DL	€ 11,40
TINTENFISCH MIT CAVIARCREME BJLN (gemischt mit Blattsalat und Kaviarcreme)	€ 14,10
KALAMARIA-SALAT (2, 11) JKLN (Tintenfischsalat)	€ 12,90
TARAMAS (2, 4) BLN (Hechtkaviarcreme)	€ 8,90
ZAZIKI (2, 8, 11) DK (griech. Quarkspeise mit Gurken und Knoblauch)	€ 7,20
DOLMADAKIA (2, 4, 11) KL (gefüllte Weinblätter mit Reis)	€ 8,90
CHTIPITI (2, 4, 8, 11) ADKM (pikant gewürzte Schafskäsecreme)	€ 8,90
MANOYRI (2, 8, 11) DL (Butterschafskäse mit Tomaten und Olivenöl)	€ 11,90
PIKILIA (2, 4, 8, 11) ABCDLM (verschiedene kalte Vorspeisen)	€ 23,70

KALTE VORSPEISEN

MIESMUSCHELN mit Olivenöl-Knoblauch-Vinaigrette (2, 11) BNH	€ 14,80
DOLMADES – gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch – (2, 11) ADEFLZ	€ 12,10
GIGANTES (2, 4, 11) DGL Dicke Weiße Bohnen in Tomatensauce mit Oliven und Feta-Käse überbacken	€ 9,40
PEPERONI – mild – (2, 11) EHM gebraten mit Olivenöl-Knoblauch-Vinaigrette	€ 8,80
AUBERGINENSCHNEIBEN gebraten mit Zaziki (2, 8, 11) DIL	€ 8,80
ZUCCHINISCHNEIBEN gebraten mit Zaziki (2, 8, 11) DIL	€ 8,80
MUSCHELN-SAGANAKI (11) GHN Halbschale Muscheln in pikanter Sauce	€ 15,90
SAGANAKI mit Salat (2, 4, 11) ADIL gebratener Schafskäse in Ei und Panade, mit Salat	€ 14,40
KAWOURAKIA Krebsscheren Surimi paniert mit Cocktailsauce (2, 11) BHL	€ 11,90
TIROPITAKIA Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse – ADLI	€ 11,70
RIESENCHAMPIGNONS (2, 4, 11) EGKLM Gefüllt mit Käse, Schinken überbacken mit Metaxa-Sauce	€ 12,70
SCHRIMPS-SAGANAKI (2, 4, 8) BGHLM mit Käse, Peperoni in Metaxa-Sauce überbacken	€ 14,80
FETA-FURNU (2, 4, 11) DGL Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Goudakäse überbacken	€ 14,10

WARME VORSPEISEN

MANOURI MIT HONIG & WALNÜSSEN (2, 4, 11, 15) DEGL Gebratener Manouri-Schafskäse, verfeinert mit süßem Honig und knusprigen Walnüssen – eine perfekte Balance aus herzhaft und süß	€ 13,20
FLORINIS (2, 8, 11) DGL gefüllte Paprikaschoten mit Schafskäse, überbacken mit Tomatensauce	€ 13,80
OKTOPUS Krebscheren Surimi paniert mit Cocktailsauce (2, 11) BHL	€ 15,20
WARME PLATTE für 1 Person (2, 4, 11) BHIKL Zucchini, Auberginen, Dolmades, Saganaki, Peperoni, Krebsfleisch, Zaziki, Oliven, Peperoni und Chtipiti	€ 24,20

Nach Wunsch auch für 2 Personen

SUPPEN

GIOUWERLOSOUPA – Fleischklößchensuppe – (2, 4) AMI	€ 6,20
FASOLADA – griech. Bohnensuppe – (2, 4) EG	€ 6,30
KOTOSOUPA – Hühnersuppe – (2, 4) EG	€ 6,30
TOMATOSOUPA – Tomatensuppe – (2, 4, 11) EGL	€ 6,30

WARME VORSPEISEN

SALAT

	KLEIN	GROSS
BEILAGENSALAT – mit Dressing – (2, 4, 11)	€ 4,30	
KRAUTSALAT (2, 4, 11) F	€ 4,50	
BAUERN SALAT (2, 8) DGLM Tomate, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse	€ 9,10	€ 12,30
GEMISCHTER SALAT – mit Dressing – (2, 4, 11)	€ 8,60	€ 11,80
THUNFISCHSALAT (2, 4, 11) BGLMN Blattsalate, Thunfisch, Zwiebeln	€ 9,70	€ 12,20
DELPHI-SALAT (2, 4, 8, 11) GLM Blattsalate, Florinis, Manouri-Käse, Ei	€ 9,90	€ 12,90
DELPHI-SALAT – mit Hähnchenbrust – (2, 4, 8, 11) DEFHILM Bunte Blattsalate, mit gegrillter Hähnchenbrust, geriebenem Manouri-Käse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing		€ 17,90
ARIADNE-SALAT – mit Gyrosstreifen – (2, 4, 8, 11) DFHILM Bunte Blattsalate, geriebener Schafskäse, Pita-Brotstreifen und hausgemachtem Dressing		€ 17,90

BEILAGEN

GRÜNE BOHNEN aus dem Backofen (2, 4, 11) EG	€ 6,90
BACKKARTOFFELN (griech. Art) (2, 4, 11) EG	€ 6,90
POMMES FRITES HD	€ 5,60
REIS mit Tomatensauce (2, 4, 11, 15,) GL	€ 3,60
BUTTERREIS (2, 4, 11, 15) GL	€ 3,90
GIGANTES – Riesenbohnen in Tomatensauce (2, 4, 11) LM	€ 6,90
FOLIENKARTOFFEL mit Zaziki (2, 4, 11) DG	€ 6,60
KNOBLAUCHBROT (2, 4, 11, 15) HLM	€ 5,30
PITA-BROT mit Oregano ILM	€ 4,20
PITA-BROT mit Knoblauch ILM	€ 4,00

SALATE | BEILAGEN

1. GYROMAKARONADA <small>DEGM</small> Cyros in Spagetti in feiner Knoblauchtomatensauce	€ 18,90
2. SUZUKI <small>(2, 4, 11) DEHIK</small> Hackfleisch typisch griech. gewürzt mit Zaziki, Reis und Salat	€ 18,20
3. SUFLAKI <small>(2, 4, 11) DEHIK</small> 2 Fleischspieße mit Zaziki, Reis und Salat	€ 18,80
4. GYROS <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> (Geschnetzeltes vom Drehspieß) mit Zwiebeln, Zaziki, Reis und Salat	€ 18,80
4a. GYROS-PITA <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> Cyros auf Pita-Brot mit Zaziki	€ 18,80
5. RINDSLEBER <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> Rinderleber, Zaziki, Tomatenreis und dazu geröstete Zwiebeln	€ 20,10
6. SCHWEINESTEAK <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> mit Knoblauchtomatensauce, Butterreis und Salat	€ 21,90
7. SCHWEINEFILET <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> in feiner Metaxa-Sauce, Butterreis und Salat	€ 23,70
8. SUFLAKI-HORATIKO <small>(2, 4, 11) DEHKL</small> Griech. Bauernspieß etwas fettig, cross gegrillt, mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,30
9. BIFTEKI <small>(2, 4, 11) DEHIK</small> Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Reis und Salat	€ 22,40
10. SCHWEINESCHNITZEL <small>(2, 4, 8, 11) DEHIK</small> aus dem Mittelstück zwischen Carre und Nacken, natur gegrillt mit Butterreis, Champignonsauce und Salat	€ 20,90
ALLE GERICHTE AUF WUNSCH MIT:	
BAUERN Salat <small>DL (Aufpreis)</small>	€ 4,40
FOLIENKARTOFFELN <small>DK (Aufpreis)</small>	€ 3,90
KRAUTSALAT <small>F (Aufpreis)</small>	€ 2,70
BACKKARTOFFELN <small>DK Griechischer Art (Aufpreis)</small>	€ 3,10
POMMES FRITES <small>HD (Aufpreis)</small>	€ 1,70
GRÜNE BOHNEN <small>aus dem Backofen (2, 4, 11) EG (Aufpreis)</small>	€ 1,80

GEGRILLTES VOM LAMM

11. LAMMKOTELETTS – 5 Stück – <small>(2, 4, 11) EFL</small> Folienkartoffel mit Zaziki und Bauernsalat	€ 31,90
12. WEIDESCHAFFILET <small>(2, 4, 11) EFGL</small> mit Backkartoffeln, grünen Bohnen und Bauernsalat	€ 33,40
13. LAMMHÜFTSTEAK <small>(2, 4, 11) DEH</small> mit grünen Bohnen, zerlassener Kräuterbutter und Bauernsalat	€ 32,60
14. LAMMTELLER – für 1 Person – <small>(2, 4, 11) DEHL</small> Weideschaffilet, Lammhüftsteak, Lammkoteletts Folienkartoffel mit Zaziki und Bauernsalat	€ 33,40
15. LAMMPLATTE – für 2 Personen – <small>(2, 4, 11) DEHL</small> Weideschaffilets, Lammhüftsteaks, Lammkoteletts mit Gigantes, Zaziki und Bauernsalat	€ 67,80

GEFLÜGEL | RIND

16. HÄHNCHENBRUSTFILET – gegrillt – <small>(2, 4, 11,15) ADHL</small> mit Limonen-Oregano Butterreis und Salat	€ 22,80
17. HÄHNCHENBRUST – überbacken – <small>(2, 4, 11,15)</small> mit Knoblauchtomatensauce, Backkartoffeln	€ 24,40
18. HÄHNCHENBRUST IN STREIFEN <small>(2, 4, 11,15) EHIL</small> aus der Pfanne, mit Tomaten, Paprika, Pilzen, pikant gewürzt mit Reis	€ 24,70

MIXGERICHTE VOM GRILL:

- 20. PLAKA-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 20,60
Cyros, 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat
- 21. SPEZIAL-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 22,70
Schweinesteak, Lammkotelett, Suzuki, Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat
- 22. ALEX-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 22,30
Cyros, 1 Lammkotelett und 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat
- 23. RETSINA-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 22,70
Cyros, Lammhüftsteak, 1 Schweinesteak mit Zaziki, Reis und Salat
- 24. DORF-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 21,30
Cyros, 1 Suflaki, 1 Schweinesteak mit Zaziki, Reis und Salat
- 25. OLYMPOS-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 21,30
Cyros, 1 Suzuki und 1 Suflaki mit Zaziki, Reis und Salat
- 26. TRIKALA-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 21,80
Cyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet mit Zaziki, Reis und Salat
- 27. GROSSER-ALEXANDER-TELLER** (2, 4, 11) DEHIK € 22,50
in feiner Metaxa-Sauce, Butterreis und Salat
- PFANNENGERICHTE:**
- 28. TIGANAKI 1** (1, 2, 4, 11) DEGHM € 24,90
Schweinefiletspitzen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln Metaxa-Sauce, dazu Reis
- 29. TIGANAKI 2** (2, 4, 11, 15) DEGHM € 27,40
Lammfiletspitzen, mit Champignons, Paprika, Zwiebeln Knoblauchtomatensauce, dazu Reis
- 30. TIGANAKI-HORATIKO** (2, 4, 11) EFH € 25,30
Cross gebratene Fleischstücke in Kräuterbutter mit Zucchini und Paprika, dazu Butterreis
- 31. LAMMTRAUM MIT SCHAFSKÄSECREME** (8, 11) DKH € 26,30
Zartes Pulled Lamm aus der Haxe, verfeinert mit Gewürzen, Honig und einer cremigen Schafskäsecreme – dazu knusprige, griechische Backkartoffeln. Ein Meisterwerk der Aromen!

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- 40. SAMOS-PLATTE** – 2 Personen – (2, 4, 11) DGHKIM € 65,90
Cyros, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Leber mit Zaziki, Reis und Salat
- 42. HERA-PLATTE** – 3 Personen – (2, 4, 11) DGHKIM € 98,00
Cyros, 3 Lammhüftsteaks, 3 Suzuki, 3 Schweinesteaks mit Zaziki, Reis und Salat
- 44. DELPHI-PLATTE** – 4 Personen – (2, 4, 11) DGHKIM € 130,00
Cyros, 4 Schweineschnitzel, 4 Suzuki, 4 Lammfilets, 4 Hähnchenbrustfilets mit Zaziki, Reis und Salat

Dazu je eine Nachspeise:

Joghurt mit Honig und Walnüssen

AUFLAUFGERICHTE

- 46. MOUSSAKA** (2, 4, 11, 15) AGHIL € 21,90
Griechischer Auflauf aus gebratenen Auberginen und Kartoffelscheiben, dazwischen Hackfleisch, überbacken mit Bechamelcreme und Käse
- 48. GEMÜSEAUFLAUF** – AUCH FÜR VEGETARIER – (2, 4, 11, 15) AGHL € 21,90
verschiedenes Gemüse, Pilze, Kartoffeln, mit Metaxa-Sauce überbacken

MIXGERICHTE VOM GRILL

PLATTEN UND AUFLÄUFE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

- 51. KRITHARAKI** (2, 4, 11) GHIL € 11,60
griech. Reismudeln mit Hackfleischsauce
- 52. SPAGHETTI** (2, 4, 11) GHIL € 11,60
mit Hackfleischsauce
- 53. SUFLAKI** mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GKL € 13,30
- 54. SUZUKI** mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GIKL € 13,30
- 55. GYROS** mit Pommes und Zaziki (2, 4, 11) GKL € 13,30
- 56. SCHNITZEL** (2, 4, 11) GKLI € 13,30
mit Pommes und Sauce, auf Wunsch auch paniert

LAMM AUS DEM BACKOFEN:

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

ALLE GERICHTE AUF WUNSCH MIT:

- BAUERN Salat** DL (Aufpreis) € 4,40

- 65. SCHWEINEFILET** (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM € 25,90
Filetstücke mit Schafskäse, Oliven, Peperoni in Tomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis
- 66. SCHWEINERÜCKEN** (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM € 26,90
Steaks gefüllt mit Manourikäse, gerollt in Tomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis
- 67. LAMMHÜFTSTEAKS** (2, 4, 5, 11, 15) DEHLM € 28,30
in Knoblauchtomatensauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis
- 68. SUZUKAKIA** (2, 4, 5, 11, 15) ADEHKM € 25,40
Hacksteaks mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse in Knoblauchtomatensauce überbacken, dazu Reis
- 69. GYROS** (2, 4, 5, 11, 15) ADEHKM € 21,80
in Knoblauchtomatensauce mit Pilzen und Goudakäse überbacken, dazu Reis
- 70. SCHWEINESTEAKS** (2, 4, 5, 11, 15) ADEHK € 24,20
zarte fettarme Fleischstücke mit Pilzen in würziger Knoblauchtomatensauce überbacken, dazu Reis
- 71. SEEHECHTFILET** (2, 4, 5, 11) BGMN € 29,60
in Weißwein-Knoblauch überbacken, serviert mit Folienkartoffeln
- 72. KREBS-TELLER** (2, 4, 5, 11, 15) BEFGMN € 30,30
Scampis ohne Schale, Seehechtfilet, Shrimps, Pilze, Metaxa-Sauce und Goudakäse überbacken dazu Reis

A. FISCHPLATTE – paniert (8, 11) BFLMN Seehecht, Kalamaris, Scampis mit Beilage und Salat	€ 33,40
B. KALAMARIS – paniert (8, 11) BFLMN mit Beilage und Salat	€ 23,90
C. SEEHECHTFILET – paniert (8, 11) BFLMN knusprig gebraten mit Beilage und Salat	€ 23,90
D. SCAMPIS – gegrillt (8, 11) BFLMN mit Beilage und Salat	€ 34,20
E. WOLFSBARSCHFILET – paniert (8, 11) BFLMN mit Beilage und Salat	€ 29,40
F. THALASSA TIGANAKI – BFLMN Pfannengericht mit Muscheln, Oktopus, Tentakeln, Scampi, Broccoli und Kartoffeln in Butter gebraten	€ 31,90
G. GARIDES IOANNA – BFLMN gebratene Shrimps in einer feinen Senfsoße mit Zucchini und Paprikascheiben und Walnüssen	€ 30,90

ZU FISCH EMPFEHLEN WIR:

BACKKARTOFFELN (2, 4, 11)

GRÜNE BOHNEN (2, 4, 11, 15)

BUTTERREIS (2, 4, 11, 15)

FOLIENKARTOFFELN (2, 4, 11, 15)

FISCHGERICHTE

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	€ 3,20
MILCHKAFFEE (8, 9, 11) DHK	€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE (8, 11) DM	€ 5,40

SPIRITUOSEN

METAXA alt, mind. 12 Jahre DG	2 cl	€ 6,90
METAXA 5 Sterne DG	2 cl	€ 4,70
METAXA 7 Sterne DG	2 cl	€ 5,30
OUZO G	2 cl	€ 2,90
JÄGERMEISTER (1) DG	2 cl	€ 3,30
RAMAZOTTI (1) DG	2 cl	€ 3,80
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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,21	0,41
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	0,251	0,751
MINERALWASSER	€ 3,90	€ 6,90
MINERALWASSER still	-	€ 4,90
SÄFTE & NEKTARE		
APFEL (*) G	0,21	€ 3,20
ORANGEN (*) G	0,21	€ 3,20
KIRSCHNEKTAR	0,21	€ 3,30
BITTER LEMON (1, 3, 10, 11)	0,21	€ 3,50
JOHANNISBEERNEKTAR	0,21	€ 3,50
BIERE		
PILS G1	0,31	€ 4,00
EXPORT G1	0,31	€ 4,00
EXPORT G1	0,51	€ 5,20
HEFEWEIZEN VOM FASS	0,31	€ 4,10
	0,51	€ 5,20
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,51	€ 5,20
KRISTALWEIZEN G1	0,51	€ 5,20
HEFEWEIZEN DUNKEL	0,51	€ 5,20
ALKOHOLFREI	0,331	€ 4,10
RADLER	0,31	€ 4,00
	0,51	€ 5,00

GETRÄNKE

OFFENE WEINE GRIECHISCHE LAND- & TAFELWEINE

WEISSWEINE	0,251	0,51
RETSINA (geharzt) G	€ 6,20	€ 12,40
RETSINA KECHRIBARI (geharzt) Flasche	-	€ 14,20
IMIGLIKOS (halbsüß) G	€ 6,30	€ 12,60
MAKEDONIKOS (halbtrocken)	€ 6,30	€ 12,60
ATHOS (trocken) G	€ 6,30	€ 12,60
ASIRTIKO (trocken) herrliche Noten von Zitronen und Orangen	€ 6,80	€ 13,60
SAMOS ORIGINAL (Likörwein) G	€ 7,90	€ 15,60
WEINSCHORLE	€ 4,80	
ROTWEINE	0,251	0,51
IMIGLIKOS (halbsüß) G	€ 6,30	€ 12,60
MAKEDONIKOS (halbtrocken) G	€ 6,30	€ 12,60
CABERNET SAUVIGNON SYRAH G	€ 6,80	€ 13,60
ATHOS (trocken fruchtig)	€ 6,30	€ 12,60
MAVRODAFNE (Likörwein) G	€ 7,90	€ 15,60
MERLOT G	€ 6,80	€ 13,60
WEINSCHORLE	€ 4,80	-
ROSEWEINE	0,251	0,51
AMYNTEON (Qualitätswein, trocken, fruchtig) G	€ 6,30	€ 12,60
IMIGLIKOS (halbsüß) G	€ 6,30	€ 12,60
MAKEDONIKOS (halbtrocken) G	€ 6,30	€ 12,60

WEINE

FLASCHENWEINE

GRIECHISCHE LAND-, TAFEL- UND QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE

0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG

würziges Aroma, voller Geschmack

€ 19,10

ROTWEINE

0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG

würziges Aroma, runder voller Geschmack

€ 19,10

ROSEWEINE

0,75l

IMIGLYKOS halbsüß DG

blumiges Aroma, voller Geschmack

€ 19,10

AMETHISTOS LAZARIDIS trocken DG

dynamische Cabernet Sauvignon mit Merlot.
lebendige rosarote Farbe

€ 39,50

MAKEDONIKOS halbtrocken DG

Wein mit wunderschöner Farbe und
üppig-fruchtigem Geschmack

€ 26,90

SEKT

0,1l

0,25l

PROSECCO Hausmarke DG

€ 4,60

-

HUGO DG

-

€ 7,30

APEROL SPRITZ DG

-

€ 7,30

FLASCHENWEINE

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: Kräcker, 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, Kaffeeweißer, 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

www.delphiheilbronn.de