



Liebe Gäste,

Das Delphi wird von drei starken Säulen getragen:

Qualität – in allen Bereichen
Service – mit Freude und einem Lächeln
Begeisterung – die sich auf Sie übertragen soll!

Reisen Sie mit einer herzhaften Vorspeise oder einem Apéritif ins kulinarische Makedonien. Genießen Sie unsere hauseigenen Spezialitäten und unsere landestypischen Kostbarkeiten, schmecken Sie die Sonne in unseren Weinen. Und erfreuen Sie sich an unserer ebenso traditionellen wie lebendigen Gastfreundschaft.

Lassen Sie sich von den Verlockungen Griechenlands verzaubern.

Herzlichst,
Ihre Familie Sachpazidis



Gestaltung und Illustration: Stefan Roth/www.dasroth.de

R e s t a u r a n t
DELPHI



APÉRITIFS

- 01 **Ouzo** 4 cl
mit Wasser und Eis
- 02 **MARTINI, WEISS ODER ROT** 5 cl
auf Wunsch mit Eis
- 05 **CAMPARI*** 4 cl
Soda oder Orange mit Eis

PITTA

- 04 *Griech. Fladenbrot mit Knoblauchöl, Olivenöl und Oregano*
- 14 *Portion Knoblauchbrot mit Oregano und Olivenöl*

KALTE VORSPEISEN

APÉRITIFPLATTE „PIKILIA“

Tzaziki, Oliven, Peperoni, Feta, Taramas, Oktopussalat, griech. Riesenbohnen, Tyrosalata (Schafskäsecrème), grünen Peperoni, Auberginensalat, Gurken, Tomaten, frische Paprika und Oregano

05 *für eine Person*

06 *für zwei Personen*

08 **TZAZIKI**

pikante Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern

09 **FETA**

griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Oregano, Tomaten und Zwiebeln

10 **DOLMADAKIA**

mit Reis gefüllte Weinblätter, warm oder kalt, mit Tzaziki angerichtet

Zu jeder Vorspeise reichen wir eine Portion gegrilltes Knoblauchbrot vom Lava-Grill

Wie der Ouzo zu seinem Namen kam

Eines der bekanntesten griechischen Produkte ist „Ouzo“, ein klarer hochprozentiger Schnaps, der durch Hinzufügen von Wasser oder Eis weiß ausfällt. Griechen, die an der kleinasiatischen Küste lebten, kreierten seit dem 15. Jh. aus den dortigen Trauben und Feigen sowie aus Anissamen und Mastix den so genannten Raki. Bereits im 19. Jh. war er im Ausland sehr gefragt. Ein solches Destillat, dem Anis beigemischt war, wurde nach Frankreich exportiert. Die Ausfuhr nach Marseille erfolgte in Holzkisten mit der italienischen Aufschrift „Uso di Massillia“ bzw. „Uso Tynnavou“ (uso = für den Gebrauch). So entstand der „Ouzo“.

R e s t a u r a n t

DELPHI



- 11 **MELINZANOSALATA**
hausgemachter Auberginensalat mit Knoblauch
- 12 **TYROSALATA**
hausgemachte Schafskäsecreme mit Feta, grünen Peperoni und Oregano
- 13 **ELIES**
Portion Oliven mit Zwiebeln und Oregano
- 14 **PIPERIES (Portion Peperoni)**
GRIECHISCHER BAUERN Salat
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse, Lollo Rosso, Novita-Salat, Oregano und Ei
- 15 kleine Portion
- 16 große Portion

KALTE FISCHVORSPEISEN

- 17 **THUNFISCH SALAT**
Novita-Salat, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, frische Paprika, Thunfisch, Oliven und Peperoni
- 18 **OKTAPUS**
Tintenfisch mit Olivenöl, Zitrone, Sellerie und frischen Kräutern
- 19 **TARAMAS***
hausgemachte Fischrogencreme nach griech. Art

WARME VORSPEISEN

- 21 **SAGANAKI**
überbackener Schafskäse
- 22 **AUBERGINEN (gedünstet mit Tzaziki)**
- 24 **GIGANTES**
griech. Riesenbohnen in pikanter Knoblauch-Tomatensauce

Zu jeder Vorspeise reichen wir eine Portion gegrilltes Knoblauchbrot vom Lava-Grill

Apollon

Apollon ist Sohn des Zeus und der Leto. Um dem Zorn der eifersüchtigen Hera zu entkommen, suchte Leto nach einem Ort, wo sie gebären konnte. Doch nur die Insel Ortygia erklärte sich bereit, sie aufzunehmen.

Zuerst kam Artemis und bald danach, mit Eileithyias Hilfe, der Zwillingbruder Apollon zur Welt. Als Apollon das Licht der Welt erblickte, umkreisten die heiligen Schwäne die Insel Ortygia, die Apollon als Zeichen der Dankbarkeit für die Aufnahme seiner Mutter zum Zentrum der griechischen Welt bestimmte und ihr den Namen Delos, die „Leuchtende“, verlieh.

Restaur ant

DELPHI



SUPPEN

- 25 **FASOLADA**
Bohnsuppe mit gegrilltem Knoblauchbrot
- 26 **GULASCHSUPPE**
mit gegrilltem Knoblauchbrot

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 27 **TANJAS KINDERTELLER**
ein Fleischspieß mit Pommes Frites
- 28 **LAZAROS KINDERTELLER**
Gyros mit Pommes Frites
- 29 **POMMES FRITES MIT KETCHUP**



MEERESSPEZIALITÄTEN

- 30 **KALAMARAKIA TIGANITA**
*in der Pfanne gebackene Tintenfischringe
an hausgemachtem Knoblauch-Zitronenöl, mit Reis,
dazu Tzaziki und gemischter Salat*
- 32 **GLOSA**
*Seezungenfilet an Knoblauch-Zitronenöl,
Gemüse, Reis in Butter geschwenkt
und gemischtem Salat*

Das Orakel von Delphi

Apollon kam nach Delphi, wo er mit Pfeilen den Drachen Python tötete, der auf Befehl von Hera die schwangere Leto verfolgt hatte. Apollon bemächtigte sich des Orakels, das der Drache bewachte und weihte im Tempel einen Dreifuß, von wo aus die Priesterin Pythia Orakel verkündigte.

Viele Ratsuchende aus weiten Teilen Griechenlands reisten zum Apollon-Tempel in Delphi, wo sie sich vom dortigen Orakel Antworten auf ihre Fragen erhofften.

Gedeutet wurden die Antworten des Gottes Apollon von Pythia, die in Trance zu den Besuchern sprach. Oft waren ihre Antworten sehr zweideutig.

Das berühmteste Beispiel hierfür ist wohl die Geschichte des Krösus, der gegen Persien in den Krieg ziehen wollte und das Orakel von Delphi um Rat fragte. Die Pythia antwortete ihm, wenn er nach Persien zöge, würde er ein großes Reich zerstören. Krösus war begeistert von der Antwort und zog mit seinem Heer gegen Persien in den Krieg.

Das große Reich, das dabei zerstört wurde, war sein eigenes.

Restaurant

DELPHI



LAMMSPEZIALITÄTEN VOM LAVA-GRILL

- 33 **ARNISIO PIATO**
*Lammteller mit Filet, Steak und Lammkotelett,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse, Tzaziki,
Kräuterbutter, dazu gemischter Salat*
- 34 **ARNISIA FILETO**
*Lammfilet an einer mit Rotwein verfeinerten Gourmetsauce à la Chef,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse, Kräuterbutter und Tzaziki,
dazu gemischter Salat*
- 35 **ARNISIA NEPHRAMIA**
*Lammrücken an einer mit Rotwein verfeinerten Gourmetsauce à la Chef,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse, Kräuterbutter und Tzaziki,
dazu gemischter Salat*
- 36 **PAIDAKIA „KRETA“**
*Lammkotelletes mit Knoblauch-Zitronenöl, Oregano, Tzaziki,
frischen Kartoffelchips und Gemüse, dazu gemischter Salat*
- 37 **ARNISIA SOUVLAKIA**
*Lammspieß mit frischen Kartoffelchips, Gourmetsauce a la Chef,
Gemüse und Tzaziki, dazu gemischter Salat*
- LAMMPLATTE**
*Lammfilet, -steak, -kotelett, -spieß, frische Kartoffelchips,
Gemüse, Tzaziki, dazu gemischter Salat*
- 38 pro Person

VEGETARISCHE SPEISEN

- 40 **ATHINA**
*Okra- oder Auberginengemüse in Stücke geschnitten, mit griech. Schafskäse,
frischen Kartoffelchips, mit geriebenem Schafskäse und Tzaziki,
dazu gemischter Salat*
- 41 **SALONIKI**
*griechische Bohnen mit Reismudeln im Römertopf,
mit griechischem Schafskäse überbacken, dazu gemischter Salat*
- 23 **OLYMPIATELLER**
*vegetarische Spezialitäten wie gewürzte Auberginen in Stücke geschnitten
und Zucchinistücke, Kartoffelscheiben, Gartengemüse,
mit geriebenem Schafskäse und Tzaziki, dazu gemischter Salat*



SPEZIALITÄTEN VOM LAVA-GRILL

- 42 **SOUVLAKIA**
*zwei Fleischspieße mit frischen Kartoffelchips, Gemüse,
dazu gemischter Salat*
- 43 **GRILLTELLER „SERRES“**
*Schweinefilet, Gyros und Souvlaki (Fleischspieß), Gemüse, Tzaziki,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse, dazu gemischter Salat*
- 44 **GRILLTELLER „BELLES“**
*Lammkotelett, Schweinefilet und Souvlaki (Fleischspieß), Tzaziki,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse, dazu gemischter Salat*
- 45 **CHIRINO FILETO**
*Schweinelendchen am Spieß gegrillt mit Kräuterbutter und frischen Kartoffelchips,
Gemüse, dazu gemischter Salat*
- 48 **PYTHON SOUVLAKI**
*gegrillter Filetspieß, extra scharfe, hausgemachte Sauce,
mit frischen Kartoffelchips, Gemüse,
dazu gemischter Salat*
- GRILLPLATTE „DELPHI“**
*Gyros, Schweinefilet, Souvlaki (Fleischspieß)
und Lammkotelett, mit frischen Kartoffelchips,
Gemüse , Tzaziki, dazu gemischter Salat*
- 51 pro Person



Nike kommt aus Griechenland

Nike (Sieg), die Tochter der Styx und des Pallas, ist eine Siegesgöttin aus der griechischen Mythologie.
Ihre Geschwister sind Bía (Kraft), Zélos (Eifer) und Krátos (Macht).
Gemeinsam halfen sie Zeus im Kampf gegen die Titanen.
Nur Nike aber wurde kultisch verehrt und ist daher auch die bekannteste der vier Geschwister.
Zentrum ihres Kultes in Athen war die Akropolis.
In der Kunst wird sie bis auf eine Ausnahme immer geflügelt dargestellt.



VERSCHIEDENE LANDESTYPISCHE SPEISEN

- 57 **GYROS**
*eingelegetes Fleisch vom Drehspieß, nach griechischer Art gewürzt,
mit Zwiebeln, Tzaziki und Reis, dazu gemischter Salat*
- 58 **GIOUVETSI CHORIATIKO**
*Lammfleisch mit griechischen Nudeln im Römertopf, überbacken
mit Schafskäse, dazu gemischter Salat*
- 59 **GIOUVETSI MELINZANES**
*Lammfleisch mit gedünsteten Auberginen im Römertopf, überbacken
mit Schafskäse, dazu gemischter Salat*
- 60 **GIOUVETSI FASOLAKIA**
*Lammfleisch mit griechischen Bohnen im Römertopf, überbacken
mit Schafskäse, dazu gemischter Salat*
- 61 **GIOUVETSI PAMMIES**
*Lammfleisch mit Okragemüse im Römertopf, überbacken
mit Schafskäse, dazu gemischter Salat*



Eulen nach Athen tragen

Den häufig verwendeten Sinnspruch „Eulen nach Athen tragen“ benutzte erstmals der klassische Komödiendichter Aristophanes in seinem Werk „Die Vögel“.

Das Sprichwort bedeutet, etwas Überflüssiges zu tun.

Die Eulen hausten nämlich zu jener Zeit in großer Zahl in den Abhängen der Akropolis und galten als kluge Gefährten Athenes, der Schutzgöttin der Stadt.



DESSERTS

- 63 **CARTE D'OR EIS**
verschiedene Sorten mit Schokoladen- oder Himbeersauce
- 64 **GALAKTOBURIGO**
*heißer griechischer Kuchen aus Vanillegrieß in Blätterteig,
verfeinert mit Zimt und serviert mit einer Kugel Vanilleeis*
- 65 **MISTIRIO „GEHEIMNIS“**
griechischer Sahnejoghurt mit Naturhonig und geraspelten Mandeln
- 66 **HALVA**
landestypische Süßspeise aus Sesam und Mandeln mit einer Prise Zimt

HEISSE GETRÄNKE

- 67 **GRIECHISCHER MOKKA**
- 68 **CAFE CRÈME**
- 69 **ESPRESSO**
- 70 **CAPPUCCINO**
- 71 **TEE, VERSCHIEDENE SORTEN**

WHISKYS

- 74 **JACK DANIELS** 4 cl
- 75 **JB JUSTERINI & BROOKS (SCHOTTISCH)** 4 cl
- 76 **BALLANTINES** 4 cl
- 77 **GLENFIDDICH (SINGLE MALT)** 4 cl

LONGDRINKS

- 78 **WODKA LEMON** 4 cl
- 79 **CAMPARI MIT ORANGE *** 4 cl



GRIECHISCHE LAND- UND TAFELWEINE

	Weißwein, offen	2 dl
80	WEINSCHORLE	
81	RETSINA (geharzt)	
82	DEMESTIKA (trocken, leicht herb)	
83	ROTONDA (leichter Landwein)	
84	KLOSTER ATHOS (halbtrocken)	
85	IMIGLIKOS (mild, lieblich)	
87	SAMOS (Likörwein)	
	Flaschenweine, weiß	
88	RETSINA MALAMATINA (geharzt)	0,5 l Fl.
89	AMBELON (von Familie Hatzimichalis, vollmundig trocken)	0,75 l Fl.
90	AMETHYSTOS (trockener Weißwein aus Makedonien)	0,75 l Fl.
	Rotweine, offen	2 dl
91	WEINSCHORLE	
92	ROTONDA (leichter Landwein)	
93	DEMESTIKA (trocken, leicht herb)	
94	RHODOS (milder Wein der Insel Rhodos)	
95	NAUSSA (Qualitätswein, trocken)	
96	IMIGLIKOS (mild, lieblich)	
97	MAVRODAPHNE (Likörwein)	
	Flaschenweine, rot	
98	MERLOT (trockener, vollmundiger Qualitätswein aus Chalkidiki)	0,75 l Fl.
99	RAPSANI (trockener, vollmundiger Qualitätswein vom Olymp)	0,75 l Fl.
	Roséweine, offen	2 dl
100	RODITIS (trocken)	
	Sekt	
103	MUMM ROSÉ	0,75 l Fl.
104	MUMM PICCOLO	0,2 l Fl.



Die griechische Flagge

Die Flagge Griechenlands besteht aus neun gleich großen, horizontalen Streifen in hellblau und weiß. Unterbrochen werden die Streifen links oben von einem Kreuz. Die Flagge symbolisiert „Gottes Weisheit, Freiheit und das Land“. Das Hellblau symbolisiert das Meer und den Himmel, das Weiß steht für die Reinheit des Kampfes um die Unabhängigkeit. Das Kreuz ist byzantinischen Ursprungs und weist auf die Verbundenheit Griechenlands mit der orthodoxen Kirche hin, und die neun Streifen entsprechen der Anzahl der Silben in „E-lef-the-ri-a i tha-na-tos“, (Freiheit oder Tod)

R e s t a u r a n t

DELPHI



BIERE

105	EXPORT VOM FASS	0,4 l
106	PILS VOM FASS	0,4 l
107	KÖNIGSPILSENER VOM FASS	0,4 l
108	HEFEWEIZEN, DUNKEL + HELL	0,5 l Fl.
109	KRISTALLWEIZEN	0,5 l Fl.
110	DIEBELS ALT	0,33 l Fl.
111	BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33 l Fl.
112	RADEBERGER PILSNER	0,5 l Fl.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

113	BAD DÜRRHEIMER CLASSIC	0,25 l Fl.
114	BAD DÜRRHEIMER MEDIUM	0,75 l Fl.
214	BAD DÜRRHEIMER NATURELL	0,75 l Fl.
115	COCA-COLA	0,3 l
116	SPRITE	0,3 l
117	SPEZI KLEIN	0,3 l
118	SPEZI ,COCA COLA, FANTA*, SPRITE, GROSS	0,4 l
119	FANTA*	0,3 l
127	COCA COLA LIGHT	0,33 l Fl.
120	APFELSAFTSCHORLE KLEIN	0,3 l
121	APFELSAFTSCHORLE GROSS	0,4 l
122	APFELSAFT	0,2 l
123	ORANGENSAFT	0,2 l
124	APRIKOSENSAFT	0,2 l
125	TOMATENSAFT	0,2 l Fl.
126	BITTERLEMON*	0,2 l Fl.

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

128	WODKA GORBATSCHOV	4 cl
129	RAMAZOTTI	4 cl
130	SAMBUKA	2 cl
131	OZO	2 cl
132	METAXA 5 STERNE	2 cl
133	METAXA 7 STERNE	2 cl
134	GRAPPA	2 cl
135	WILLIAMS	2 cl
136	OBSTLER	2 cl
137	FERNET BRANCA	2 cl
138	SHERRY SANDEMANN	4 cl

Zusatzstoffe: *mit künstlichem Farbstoff

R e s t a u r a n t

DELPHI