



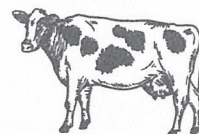
DELPHI

RESTAURANT

SEIT 1997

SEIT ÜBER 20 JAHREN SIND WIR
MIT HERZ UND SEELE AM THEATERPLATZ,
EIN STÜCK GRIECHENLAND IN EISENACH.
MIT GERICHTEN UND ZUTATEN
WIE WIR SIE IN UNSERER HEIMAT ESSEN.
MIT GASTFREUNDLICHKEIT UND LIEBE
FÜR JEDEN GAST.

FAMILIE LOIS



SPEISELANDKARTE

Gastfreundlich und leidenschaftlich, aber vor allem mit ganz viel Heimat kochen wir unsere Gerichte. Vom bergigen Norden bis zu den Inseln im Süden haben wir uns die traditionellsten Speisen ausgesucht.

Wo unsere Original griechischen Rezepte und Zutaten herkommen, erfahren Sie hier:

METSOVONE

Geräucherter halbfester Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch.

DOLMADAKIA

Blanchierte, gesalzene und mit Reis gefüllte Weinblätter. Dazu gibt es frischen, griechischen Joghurt und eine Zitronen-Vinaigrette. Herrlich.

Thessaloniki

MANOURI

Traditioneller Frischkäse. Wird aus der Molke von Ziegenmilch bei der Fetaherstellung gekäst. Vollmundig im Geschmack.

SPEZOFAI

Rustikal würzige Bauernwurst, in kleine Scheiben geschnitten und gebraten. Mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln gekocht und mit Feta garniert. Ein rustikaler Traum.

Athen

PAPUTSAKI

Mit Bolognese gefüllte Auberginenhälften im Ofen mit Béchamel goldgelb überbacken. So lecker.

KOPANISTI

Authentischer Fetakäse-Dip von der Insel Mykonos. Zerbröselter Fetakäse mit Oliven, Kräutern und Paprika püriert. Perfekt zum Dippen mit Brot.

FAVA SANTORINI

Traditionelles vegetarisches Gericht von der Insel Santorini. Kichererbsen-Püree mit karamellisierten Zwiebeln und knusprigen Kapern. Ein cremiger Genuss.

Kreta

GRAVIERA

Hartkäse von der Insel Kreta. Hier wird Graviera ausschließlich mit Schafsmilch hergestellt. Gerieben eignet er sich hervorragend zu Nudeln und Salaten.

SUPPE

100	GIOUVARLAKIA-SUPPE	
	Gehacktesbällchen vom Schwein mit Reis, Gemüse und Zitrone	
	als Vorspeise	5,00
	als Hauptgericht	9,50

WARM E VORSPEISEN

128	PEPERONI ^{3,7}	5,50
	mit Knoblauchsauce	
129	ZUCCHINIBÄLLCHEN ^{1,3,7}	6,50
	mit Joghurt-Kräuter-Dip	
131	PAPUTSAKI ^{7,9}	8,50
	mit Bolognese gefüllte Auberginenhälften im Ofen mit griechischem Käse goldgelb überbacken und leichtem Zimtaroma verfeinert	
134	PITA ^{1,7}	6,10
	mit Tomaten, Feta, Rucola, Zwiebeln und Balsamico	
135	GRIECHISCHE BAUERNWURST	7,90
	gebraten, auf Tomatensalat	
136	DICKE BOHNEN ^{7,9,13}	6,10
	mit Sellerie, Möhren, Tomaten-Oregano-Sauce und Feta	
137	PITA ^{1,7}	3,50
	mit Zaziki und Oregano	
138	GEBRATENE CALAMARI ^{7,14}	6,90
	mit Zaziki	
139	GEGRILLTER OKTOPUS ^{1,3,14}	12,90
	Oktopus mit Fava	
140	KNOBLAUCHBAGUETTE ^{7,14}	4,50
	mit Gouda	
141	FLORINIS ⁷	6,50
	süße Spitzpaprika gefüllt mit Knoblauch, Kräutern und Feta	
142	SCAMPI À LA KRETA ^{2,7}	10,50
	mit Ouzo abgeschwenkt, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Feta	
143	WARM E PLATTE FÜR ZWEI ^{1,3,7,9,13,14}	13,40
	mit Peperoni, Bohnen, Calamari, Saganaki, süßen Paprika, Fava, Knoblauch und Zaziki	

DIPS

117	ZAZIKI ^{1,7}	4,00
	griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurken, mit Brot	
130	FAVA SANTORINI ^{1,7,13}	5,20
	mit Zwiebel, kretischem Olivenöl, Sesam und Kräuter	
122	TARAMAS ^{1,4}	5,00
	Fischrogen-Dip – mit Brot	
123	KOPANISTI ⁷	5,00
	Authentischer Fetakäse-Dip von der Insel Mykonos mit Paprika – mit Brot	

KALTE VORSPEISEN

118	OLIVEN AUS KALAMATA UND KRETA mit Orangenfilet und Zwiebeln	5,00
119	OKTOPUS-SALAT ^{2,4} auf Tomaten und Rucola	8,90
121	KALTE PLATTE FÜR ZWEI ^{2,4,7,10} dazu Tomate, Feta, Oktopus, Oliven, Peperoni, Taramas, Zaziki, Kopanisti und Weinblätter	13,40
124	DOLMADAKIA ^{7,10} Blanchierte, gesalzene und mit Reis gefüllte Weinblätter Dazu gibt es frischen, griechischen Joghurt und eine Zitronen-Vinaigrette.	6,00

GRIECHISCHER KÄSE

105	METSOVONE ^{1,7} Metsovone (geräucherter Hartkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch) gebacken mit Tomaten, Paprika, Chili (leichte Schärfe) und Croûtons	8,20
106	FETA FURNO ⁷ Feta aus dem Ofen mit Peperoni, Tomaten, Oliven, Oregano und Zwiebeln	7,10
107	GEBACKENER FETA ^{1,3,7,11} mit Sesam, Honig und Früchten	8,90
108	SAGANAKI ^{1,3,7} gebackener Feta	6,70

SALATE

500	HORIATIKI ⁷ Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Peperoni, Oliven, Kapern und Oregano	8,50
501	GEGRILLTE HÜHNERBRUST ^{7,10,11} auf Salat, Tomate, Mais, Gurke, Paprika und Zitronenvinaigrette	9,00
502	LAMMSTEAK-SALAT ^{5,7,10} Lammsteak (170 g) Tagliata, mit Rucola, getrockneten Tomaten, griechischem Hartkäse, Erdnüssen und Balsamico-Vinaigrette	13,90
503	SPINAT-SALAT ⁷ mit gegrilltem Manouri-Käse, getrockneten Tomaten, Wallnüssen, Apfel Sesam und Honig-Senf-Vinaigrette	10,50

FÜR KIDS

89	GYROS ⁷ mit Reis und Zaziki	7,00
90	GEHACKTESBÄLLCHEN ^{1,3,7,9} mit Reis und Zaziki	7,00
91	SPAGHETTI ¹ mit Tomatensauce	6,00

Wir servieren alle Vorspeisen und Salate mit Brot (außer Pitabrot und Knoblauchbaguette)

GYROS & GRILL

2	GYROS ⁷ mit Zaziki, Zwiebeln und Reis	10,90
4	GYROS ⁷ mit Metaxasauce & Gouda überbacken, Reis	13,40
9	GYROS-TELLER ⁷ Gyros & Souvlaki mit Zaziki, Zwiebeln und Reis	12,90
14	FINO-TELLER ⁷ Gyros, Souvlaki & Leber mit Zaziki, Zwiebeln und Reis	14,30
19	DORFTELLER ⁷ Gyros, Souvlaki & Schweinesteak mit Zaziki, Zwiebeln und Reis	13,90
28	KALONERI-TELLER ^{1,3,7,10} Gyros, Schweinesteak & Bifteki – Hacksteak mit Käse gefüllt – mit Zaziki, Zwiebeln und Reis	14,90
31	BIFTEKI ^{1,3,7,10} Hacksteak mit Käse gefüllt – mit Zaziki und Reis	12,70
34	SOUVLAKI ⁷ Zwei griechische Fleischspieße – mit Zaziki und Reis	12,40

SCHWEIN

8	GEGRILLTES SCHWEINEFILET ^{7,10} mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Zitronen-Kartoffeln	14,90
11	SCHWEINEFILET ^{1,7} an einer Champignon à la Crème-Sauce und mit Pommes	13,90
12	SCHWEINESTEAKS ^{7,8} Zwei Steaks mit Tomaten, Zwiebeln und Feta überbacken, mit Basilikum-Vinaigrette garniert und mit Pommes	12,90

HUHN

36	GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET ^{1,7} an einer Champignon à la Crème-Sauce serviert mit Pommes	14,50
37	GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET ^{7,10} mit Gemüse, Kartoffeln und Zaziki	14,50
59	HÜHNERBRUSTSTREIFEN ⁷ in Metaxasauce mit Basmati-Reis	14,90

RIND

- | | | |
|----|--|--------------|
| 30 | RINDERLEBER^{1,7}
mit geschmorten Zwiebeln, Zaziki und Zitronen-Kartoffeln | 13,50 |
| 70 | GESCHMORTE RINDERSCHULTER^{1,7}
aus dem traditionellen griechischen Tontopf mit frischen Tomaten und Kräutern.
Auf traditionelle Art zubereitet und serviert. Durch das schmoren im Tontopf
wird das Fleisch extra zart und extra saftig.
wahlweise mit:
° Dicken Bohnen ^{9,13}
° Kritharaki – griechische Reismudeln ^{1,9} | 15,50 |

STEAKS

- | | | |
|----|--|--------------|
| 41 | ARGENTINISCHES RUMPSTEAK – 250g – der Klassiker | 19,50 |
| 42 | ARGENTINISCHES RINDERFILET – 220g – das zarteste Stück vom Rind | 24,90 |
- Beide Steaks servieren wir mit Kräuterbutter⁷, Kartoffelgratin⁷ und Gemüse.

LAMM

- | | | |
|----|---|--------------|
| 16 | LAMM-TELLER⁷
Lammkotelett, Lammfilet & Lammsteak mit Zaziki und Zitronen-Kartoffeln | 19,90 |
| 18 | LAMMKOTLETT⁷
mit Zaziki und Zitronen-Kartoffeln | 16,50 |
| 38 | LAMMFILET VOM JUNGLAMM^{3,7}
mit Zaziki, Gemüse und Zitronen-Kartoffeln | 21,90 |
| 40 | LAMMSTEAK^{3,7}
mit Zaziki und Zitronen-Kartoffeln | 16,90 |
| 68 | LAMMHAXE
mit Tomaten geschmort bis das Fleisch der Lammhaxe extra zart ist und auf der Zunge zergeht.
wahlweise mit:
° Zitronen-Kartoffeln und Feta
° Dicken Bohnen
° Kritharaki – griechische Reismudeln – | 15,90 |

FISCH

80	GEBRATENE CALAMARI ^{4,7,1} mit Basmati-Reis und Zaziki	13,50
81	LACHSFILET PLAKI ^{1,4,10} Lachsfilet aus dem Ofen, mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Kräutern	16,90
82	GARNELEN VOM GRILL ^{4,10} mit Gemüse und Reis	18,50
83	DORADENFILET VOM GRILL ^{1,4,10} mit Gemüse, Kartoffeln und Taramas	17,50

Für unser ständig wechselndes Tagesangebot an Fischspezialitäten
fragen Sie bitte unsere Bedienungen.

DESSERT

155	DELPHIS SOFT & CRISPY ^{1,7} Blätterteigtasche mit Frischkäse-Crème und von Beerenragout übergossen	6,10
156	RAVANI ^{1,3,7} Griechischer Grießkuchen – mit Vanilleeis	5,50
158	GRIECHISCHER JOGHURT ^{5,7} mit Honig, Walnüssen und Zimt	4,90
157	VANILLE-ORANGEN PANNA COTTA ^{1,7} mit Schokoladensauce	5,50

BEILAGEN

roter Reis	2,00
kleine Portion Pommes	1,00
große Portion Pommes	2,00
Zitronen-Kartoffeln	3,00
Kartoffelgratin	3,00
Gemüse	3,00
Basmati-Reis	2,00
Pita	2,00

SAUCEN

Metaxasauce	2,50
Championon à la Crème- Sauce	2,50
Zaziki (kleine Portion)	1,20
Kräuterbutter	1,00

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

¹Glutenhaltige Getreide, ²Krebstiere, ³Eier, ⁴Fisch, ⁵Erdnüsse, ⁶Sojabohnen, ⁷Milch, ⁸Schalenfrüchte, ⁹Sellerie, ¹⁰Senf, ¹¹Sesamsamen, ¹²Schwefeldioxid und Sulfit, ¹³Lupinen, ¹⁴Weichtiere

KALT & ALKOHOLFREI

174	Pepsi Cola	0,2l	2,30
175	Pepsi Cola	0,4l	3,80
176	Mirinda	0,2l	2,30
177	Mirinda	0,4l	3,80
178	7up	0,2l	2,10
298	7up	0,4l	3,60
179	Tafelwasser	0,2l	2,20
180	Tafelwasser	0,4l	3,80
181	Bitter Lemon	0,2l	2,30
182	Bitter Lemon	0,4l	3,80
296	Spezi	0,2l	2,30
183	Spezi	0,4l	4,00
295	Apfelschorle	0,2l	2,20
184	Apfelschorle	0,4l	4,00
185	Apfelsaft	0,2l	2,30
291	Apfelsaft	0,4l	4,00
186	Orangensaft	0,2l	2,30
292	Orangensaft	0,4l	4,00
188	Bananensaft	0,2l	2,30
293	Bananensaft	0,4l	4,00
162	Cola Light	0,2l	2,00
297	Cola Light	0,4l	4,00
279	Kiba	0,2l	2,30
299	Fl. Wasser medium	0,75l	5,00
300	Wasser still	0,75l	5,00

WARMER GENUSS

163	Mokka	2,00
164	Tasse Kaffee	2,00
165	Cappuccino	2,50
166	Tasse Tee	2,00
391	heiße Schokolade	2,00
393	Milchkaffee	3,20
394	Espresso	2,00
395	doppelter Espresso	3,50
396	Latte Macchiato	3,20

FRISCH GEZAPFT

205	Krombacher	0,3l	2,40
208	Krombacher	0,5l	3,80
206	Köstritzer schwarz	0,3l	2,50
209	Köstritzer schwarz	0,5l	3,90
207	Alster	0,3l	2,40
215	Alster	0,5l	3,80
212	Krombacher Hefe	0,5l	3,80

AUS DER FLASCHE

211	Weizen kristall	0,5l	3,90
214	Krombacher alkoholfrei	0,3l	2,40
216	Weizen dunkel	0,5l	3,90
217	Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90

LONGDRINKS

280	Whisky Cola	0,2l	5,50
281	Wodka Lemon	0,2l	5,50
282	Gin Tonic	0,2l	5,50
283	Bombay Tonic	0,2l	6,50
284	Havanna Cola	0,2l	5,50
285	Wodka Red Bull	0,2l	6,50

APERITIF

169	Campari Orange o. Soda	0,2l	5,00
170	Martini weiß	5 cl	4,00
171	Hugo	0,2l	5,50
203	Lillet Berry	0,2l	6,50
204	Aperol	0,2l	5,50

SPIRITUOSEN

190	Underberg	2 cl	2,30
191	Metaxa 5*	2 cl	3,50
192	Metaxa 7*	2 cl	4,00
193	Metaxa alt	2 cl	5,50
194	Fernet	2 cl	2,30
195	Ouzo	2 cl	2,00
196	Ouzo Plomari	4 cl	5,00
197	Tsipouro	2 cl	3,00
198	Ramazzotti	2 cl	3,50
199	Jägermeister	2 cl	2,30
200	Masticha geharzt	2 cl	3,00
	Flasche Ouzo	0,7l	20,00
	Flasche Ouzo Rot	0,7l	15,00