





VORSPEISEN

Suppen

- 2 **Hühnersuppe**⁷_{c,g,f} 5,60
- 3 **Zwiebelsuppe**⁷_{a,c,f,g} mit Goudakäse 5,60
- 4 **Tomatensuppe**⁷_{c,g} 5,60





Kalt

- 5 **Zaziki** _g 5,60
pikante Joghurt mit Kräutern
- 6 **Dolmadakia** _f 6,90
Weinblätter gefüllt mit Reis, verfeinert mit Tomatensauce
- 7 **Tirokafteri** _g 6,80
pikante Schafskäsecreme
- 8 **Appetit Teller**⁶ (für 2 Personen)_{a,b,c,d,g,m} 23,50
Piperies Florinis, Zaziki, Schafskäsecreme, Bohnensalat, Tomaten, Gurken, Tarama, Dolmadakia, Fetakäse
- 10 **Tarama**_{a,d,m} 6,90
Fischrogenpüree
- 26 **Oliven und Peperoni** _c 5,90
- 43 **Trilogia**_{a,d,g,m} 9,50
Zaziki, Tarama, Tirokafteri, mit Pita (Fladenbrot) dazu





Warm

- 9 **Auberginen** _{f,g} 8,40
mit Käse überbacken
- 11 **Kalamaris frittiert**_{a,d,m,g} 15,50
mit gemischtem Salat und Zaziki
- 12 **Dicke Bohnen**⁶ _{f,j} 7,50
- 13 **Piperies Florinis vom Grill** _g 7,90
gefüllte Rote Paprika mit Schafskäsecreme
- 14 **Bratkartoffeln** _{c,g} 8,90
mit Goudakäse überbacken
- 15 **Dolmadakia**_{a,c,f,g} 8,50
Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch, verfeinert mit Zitronensauce
- 15a **Melitzanes** _{a,g} 8,90
gebratene Auberginen mit Zaziki
- 15b **Piperies** _g 8,90
gebratene milde Spitzpaprika mit Zaziki
- 15c **Knoblauchbrot** _{a,c,g} 5,20
mit Knoblauchsauce
- 41 **Kolokithokeftedes** _{a,g} 8,50
Zuccinibällchen mit Joghurt-Dip
- 42 **Tiropitakia** _{a,g} 8,00
Blätterteigecken, gefüllt mit Schafskäse

SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | Horiatiki  _g | 12,50 |
| | traditioneller Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Fetakäse und Olivenöl, Kapern, Oregano | |
| 17 | Kretischen Dakos Salat  _{a,g} | 13,00 |
| | Dakos Hartzwieback, Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Olivenöl, Kapern und Oregano | |
| 18 | Thunfischsalat ⁴  _{b,c,g} | 12,50 |
| | Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, mit Dressingsauce | |
| 19 | Salat mit gegrillter Hähnchenbrustfilet _g | 16,00 |
| | Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Fetakäse, mit Öl und Balsamicoessig | |
| 20 | Salat mit Gyros _g | 15,50 |
| | Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Fetakäse, mit Öl und Balsamicoessig | |
| 21 | Gemischter Salat (klein) ⁴  _{c,g} | 7,50 |
| | Kraut, Eisbergsalat, Möhren, Gurken, Tomaten, Fetakäse, Zwiebeln, Dressingsauce | |

KÄSE

- | | | |
|----|--|------|
| 22 | Feta Fournou  _g | 9,50 |
| | Auflauf aus Fetakäse, Peperoni, Tomaten, Oregano und Olivenöl | |
| 23 | Fetakäse  _g | 7,90 |
| | mit Olivenöl und Oregano | |
| 24 | Saganaki  _{a,c,g,k} | 9,50 |
| | gebratener Fetakäse mit Balsamico-honig und Sesam | |
| 25 | Halloumi  _g | 9,50 |
| | Zypriotischer halbfester Grillkäse mit Marmelade | |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 27 | Reis | 3,50 |
| 27a | Kroketten _{a,g} | 4,50 |
| 28 | Pommes frites _a | 3,90 |
| 29 | Folienkartoffel mit Kräuterbutter | 5,50 |
| 30 | Folienkartoffel mit Zaziki _g | 6,90 |
| 31 | frisches Ofengemüse _j | 6,00 |
| 39 | Pita Brot _a | 3,50 |
| | Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano | |

SAUCEN

- | | |
|---|------|
| • Rahmchampignonsauce _g | 3,50 |
| • Pfeffersauce _g | 3,50 |
| • Metaxasauce _g | 3,50 |
| • Knoblauchsauce _g | 3,50 |
| • scharfe Tomatensauce | 3,50 |

EXTRAS

- | | |
|---|------|
| • kleiner Zaziki als Beilage | 2,80 |
| • anstatt normalem Salat beim Menü, Bauernsalat _g | 3,00 |
| • Mayonaise oder Ketchup | 0,50 |

FLEISCH VOM GRILL

32	Suzuki	16,00
	Hacksteak mit Reis und Salat	
33	Bifteki_g	19,00
	Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
34	Suflaki_g	16,50
	2 Fleischspieße mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
37	Gyros_g	16,90
	mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
38	Gyros und Leber	17,50
	mit Reis und Salat	
40	Lammkoteletts	22,50
	mit Reis und Salat	
49	Delphi-Teller	20,50
	2 Lammkoteletts, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
51	Athen-Teller	19,50
	2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
52	Plaka-Teller_g	20,50
	1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	
54	Rhodos-Teller	20,50
	2 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
55	Hermes-Teller	19,00
	1 Suflaki, 1 Suzuki, Schweinesteak, Gyros, Reis und Salat	
56	Artemes-Teller	18,50
	2 Leber, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
60	Akropolis-Teller	21,90
	1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Leber, Gyros, Reis und Salat	
63	Meteora-Teller	19,00
	1 Bifteki, 1 Schweinesteak, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	
64	Kalimera-Teller	17,90
	2 Filet vom Schwein, Gyros, Reis und Salat	

VOM GRILL

*Für zwei
Personen*

- | | | |
|----|---|-------|
| 65 | Syrtaki-Platte
2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros,
Reis und Bauernsalat | 47,90 |
| 66 | Metaxa-Platte
2 Schweinesteaks, 2 Suzuki, Gyros, Reis und Bauernsalat | 44,90 |

*Für vier
Personen*

- | | | |
|----|--|-------|
| 67 | Olympia-Platte
4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, 4 Leber,
Gyros, Reis und Bauernsalat | 95,00 |
|----|--|-------|

*Rinder
Spezialitäten
vom Grill*



- | | | |
|-----|--|-------|
| 98 | RumpSteak, ca. 250 g
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat | 27,90 |
| 99 | RumpSteak, ca. 250 g ^{3, 4, 10}
mit Pfefferkörnern, Pommes frites und Salat | 27,50 |
| 100 | RumpSteak, ca. 250 g
mit gegrillter Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Salat | 28,50 |
| 102 | Rinderfilet Premium, ca. 250 g _j
mit Kräuterbutter, frischem Ofengemüse und Salat | 32,90 |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 103 | Schweinefilet Gefüllt _g
mit Fetakäse gefüllt, Metaxasauce, Reis und Salat | 23,50 |
| 109 | Thessaloniki-Teller ^{6, 10} _{a, c, f, g, i, j}
Schweinemedallions mit frischem Rahmchampignonsauce,
Reis und Salat | 19,90 |
| 113 | Schweinemedallions ^{6, 10} _{a, c, f, g, i, j}
mit Pfeffersauce, Reis und Salat | 19,90 |
| 114 | Irodion-Teller _g
2 Schweinemedallions, 2 Roastbeefsteaks, 1 Suflaki,
Kräuterbutter, Zaziki, Reis und Salat | 20,90 |
| 201 | Schweinemedallions ^{1, 10} _g
mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat | 19,90 |
| 202 | Schweinemedallions _g
mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat | 19,90 |
| 204 | Schweinemedallions _g
mit Zaziki, Pommes frites und Salat | 19,90 |

Griechische Spezialitäten


203	Leber vom Rind	17,90
	mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	
206	Gyros mit Goudakäse überbacken ^{1,10} _g	19,50
	mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
207	Gyros mit Kalamaris _{a,d,m,g}	18,50
	mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
<hr/>		
210	Lammfilet _g	26,90
	mit Kräuterbutter, Zaziki, Pommes frites und Salat	
211	Lammfilet _{a,c,f,g,i,j}	27,50
	mit frischer Rahmchampignonsauce, Pommes frites und Salat	
<hr/>		
221	Gyros aus der Pfanne ^{1,10} _g	17,90
	mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
230	Filet-Teller ^{3,4,10} _{a,c,f,g,i,j}	21,90
	1 Lammfilet, 2 Schweinemedallions, 1 Roastbeefsteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
248	Musaka mit Gyros _{a,f,g,h}	17,50
	(Auberginenauflauf), Pommes frites und Salat	
250	Spezial-Platte _g	21,50
	2 Schweinemedallions, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammfilet, mit Zaziki, Pommes frites und Salat	

Hähnchenbrustfilet

239	Hähnchenbrustfilet	16,50
	gegrillt mit Pommes frites und Salat	
240	Hähnchenbrustfilet _{a,c,f,g,i,j}	17,50
	gegrillt mit Pfeffersauce, Reis und Salat	
241	Hähnchenbrustfilet ⁶ _{a,c,f,g,i,j}	17,50
	gegrillt mit frischer Rahmchampignonsauce, Reis und Salat	
242	Hähnchenbrustfilet überbacken ⁶ _{c,g,j}	19,90
	mit feiner Knoblauchsauce, Pommes frites und Salat	

Unsere gemischten Beilagensalate werden mit hausgemachter Dressing
Sauce serviert, nach Wunsch mit Essig und Öl. ^{c,g}

AUS DEM BACKOVEN

68	Musaka _{a,f,g,h}	16,90
	Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce, Salat	
72	Kritharaki  _{a,g}	13,50
	Reisnudeln mit Tomatensauce, Goudakäse überbacken, Salat	
74	Lammfleisch mit Kritharaki _{a,g,h}	19,50
	mit Tomatensauce und Fetakäse überbacken, Salat	
76	Lammfleisch mit Auberginen _{a,g,f,h}	19,50
	mit Goudakäse überbacken, Salat	
77	Lammfleisch mit Dicken Bohnen _{a,f,g,h,i}	19,50
	mit Goudakäse überbacken, Salat	
78	Lammfleisch Stifado _{a,c,g,h}	19,50
	mit Perlzwiebeln und Fetakäse überbacken, Salat	

AUS DEM MEER

79	Kalamaris frittiert _{a,d,g,n}	18,90
	mit Zaziki und Salat	
80	Scampis frittiert _{a,d,g}	22,50
	mit Zaziki, Reis und Salat	
82	Fisch-Teller _{a,d,g,n}	21,50
	Kalamaris, Scampis, Zungenfilet, Zaziki und Salat	
83	Zungenfilet frittiert _{a,d,g}	19,90
	mit Zaziki, Reis und Salat	
85	Scampis mit Kalamaris _{a,d,g}	23,90
	mit Tarama, Reis und Salat	
86	Lachsfilet _{a,d,j}	23,90
	mit frischem Ofengemüse und Salat	

KINDER MENU

120	Gyros	10,50	123	Suzuki	10,90
	mit Pommes frites und Salat			mit Pommes frites und Salat	
121	Suflaki	10,50	124	Hähnchenbrustfilet	10,90
	mit Pommes frites und Salat			mit Pommes frites und Salat	
122	Schweinesteak	10,50	125	Bifteki _g	10,90
	mit Pommes frites und Salat			Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, Pommes frites und Salat	

NACHSPEISEN



Galaktoboureko _g	5,90
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis	
Kormos _g	5,90
Schoko Keks Kuchen mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	
Schoko-Soufflé _{a,g}	7,20
Lava-Cake dazu Vanilleeis und Schokosauce	
Joghurt mit Honig und Nüssen _{g,h}	6,50
Griechischer selbstgemachter Honig mit Nüssen	
• Extra dunkle Schokolade +0,50	
Dessert-Platte _g	18,90
Geburtstagsüberraschung	
• (Dessert oder Eis nach Wahl) mit Wunderkerze +2,00	

Eis



A5 Kinderbecher „Kunterbunt“ _g	3,90
2 Sorten Eiscreme, lustig und bunt garniert	
A6 Eis mit heißen Himbeeren _g	7,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
A7 Schlemmerbecher „Coppa Grande“ _{c,g}	6,50
Eine Komposition aus zartschmelzendem Eis, Eierlikör und Sahne	
A10 Coupe Dänemark _g	6,50
3 Kugeln Vanilleeis, garniert mit Sahne und Schokosauce	
A11 Eis mit heißen Sauerkirschen _g	6,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	
A13 Gemischtes Eis mit Sahne _g	5,50
3 Kugeln Eis nach Wahl	

Unsere Sorten Eis

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Haselnuss

WEINLISTE



			FL
Weißwein	0.2 l	0.5 l	0.75 l
Retsina Malamatina	5,20	11,50	
Gehartzer Wein			
Imiglikos	5,20	11,50	18,00
Halbsüß			
Ionos	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Makedonikos	5,80	12,00	19,50
Halbtrocken			
Samos	6,20	14,00	
Likörwein			
Malagouzia Ktima Alpha	7,50		25,50
Trocken-Fruchtig, Malagouzia			
Biblia Chora Ktima Biblia Chora			32,00
Trocken-Fruchtig, Assyrtiko, Sauvignon Blanc			
Sauvignon Blanc Ktima Alpha			32,00
Trocken, Sauvignon Blanc			
Sauvignon Blanc Fume Ktima Alpha			39,50
Trocken, Sauvignon Blanc			



			FL
Rotwein	0.2 l	0.5 l	0.75 l
Naussa	5,80	12,00	
Trocken			
Imiglikos	5,20	11,50	18,00
Halbsüß			
Ionos	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Makedonikos	5,80	12,00	19,50
Halbtrocken			
Axia Alpha Estate	7,50		25,50
Trocken, Syrah, Xinomavro			
Naussa Boutari			24,00
Trocken, Xinomavro			
Chateau Nico Lazaridi			32,00
Trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			



			FL
Roséwein	0.2 l	0.5 l	0.75 l
Roséwein Ionos	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Domaine Costa Lazaridi			32,00
Trocken, Merlot			

GETRÄNKE

Warme Getränke



• Griechischer Kaffee	3,00
• Doppelter Griechischer Kaffee	4,50
• Espresso	2,70
• Doppelter Espresso	4,20
• Espresso Macchiato	2,90
• Kaffee Crema	3,00
• Cappuccino	3,50
• Latte Macchiato	4,00
• Affogato (Espresso + Vanilleeis)	4,50
• Tasse Tee	3,00
• Special Kaffee	4,50
• Glühwein 0.2 l	5,20

Alkoholfreie Getränke

• Cola / Cola Zero ^{3,13}	0.2 l / 0.4 l	2,60 / 4,90
• Fanta / Sprite / Spezi ^{2,3}	0.2 l / 0.4 l	2,60 / 4,90
• Mineralwasser (Medium oder Still)	0.25 l / 0.75 l	2,60 / 7,20
• Apfelsaftschorle	0.3 l / 0.4 l	3,50 / 4,50
• Orangensaft	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Apfelsaft	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Traubensaft ²	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Kirschsaff ²	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Bitter Lemon	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Ginger Ale	0.2 l / 0.4 l	2,90 / 4,90
• Malzbier	0.33 l fl	3,00

Unser Kaffee wird aus ausgewählten Hochland Arabica Kaffee Bohnen geröstet, die in den besten Anbaugebieten der Welt gedeihen:

Unser exklusiver Manufaktur: www.cherrycoffeeasters.de



Cherry Coffee Roasters

Biere



Warburger Pils vom Faß	0.3 l / 0.5 l	3,30 / 5,20
Warburger Urtyp vom Faß	0.3 l / 0.5 l	3,30 / 5,20
Früh Kölsch vom Faß.	0.2 l / 0.3 l	2,50 / 3,60
Radler / Bier mit Cola	0.3 l / 0.5 l	3,30 / 5,20
Warburger Hefeweizen	0.5 l fl	5,20
Warburger Weizenbier alkoholfreies Bio-Weizen	0.5 l fl	5,20
Paulaner Dunkel Weizenbier	0.5 l fl	5,20
Warburger Alkoholfreies Alster	0.33 l fl	3,20
Warburger Alkoholfreies Bier	0.33 l fl	3,20

Spirituosen



Gin 4cl	
Bombay Sapphire 6,00 / Hendricks 8,00 / Gin Mare 9,50	
mit Tonic / Bitter Lemmon / Wild Berry	
Vodka 4cl	
Smirnoff 6,00 / Grey Goose 8,00	
mit Tonic / Bitter Lemmon / Wild Berry	
Negroni 8,00	
Bacardi-cola 6,00	
Campari ² 5,50	
mit Orangensaft oder Soda	

Aperitif / Likör / Prosecco


Karaffe

Ouzo	2 cl / 10 cl	2,20 / 9,50
Ouzo Pilavas	2 cl / 10 cl	2,40 / 10,50
Tsipuro	2 cl / 10 cl	2,60 / 11,50
Raki aus Kreta	2 cl / 10 cl	3,00 / 14,50
 Rakomelo aus Kreta	2 cl / 10 cl	3,00 / 14,50
Raki mit Honig		
Masticha Likör	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,80
Mastix Likör aus Chios Insel serviert mit zerstoßenem Eis		
 Banane Likör	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,80
serviert mit zerstoßenem Eis		
Cherry Likör Süß	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,80
serviert mit zerstoßenem Eis		
Cherry Likör Trocken	4 cl	5,00
Limoncello	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,80
serviert mit zerstoßenem Eis		

Ouzo auf Eis	4 cl	4,50
mit Eiswürfeln und Wasser		
Disaronno	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	2,50
Fernet Branca³	2 cl	2,50
Martini	4 cl	4,50
weiß oder rot		
Glas Prosecco	o.1l	4,50
Glas Prosecco	o.1l	4,80
mit Holundersirup oder Waldbeeresirup		

Spritz

APEROL SPRITZ	6,90
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangescheibe	
 HUGO	6,90
Prosecco, Sodawasser, Minze, Holunderblütensirup, Limette	
RAMAZOTTI ROSATO	6,90
Ramazotti Rosato, Prosecco, Sodawasser, Limette	
SARTI SPRITZ	7,50
Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limette	
 LILLET WILD BERRY	7,20
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Frische Beeren	
VIRENPUTZER	6,90
Zitrone, Ingwer Spritz, Minze	

 Nach Wunsch auch alkoholfrei

Champagner

Emmelis	0,75 l	49,00
Schaumwein Rosé		
Moët & Chandon	0,75 l	89,00
Brut Impérial		
Moët & Chandon	0,75 l	109,00
Ice Impérial		

Brandy



Metaxa	5 sterne	2 cl	4,50
Metaxa	7 sterne	2 cl	5,00
Metaxa	Very Old	2 cl	7,00
Metaxa		2 cl	9,00
Private Reserve			

Whisky



Scotch Whiskey	4cl
Famous	6,50 / Chivas 8,50
Jack Daniels	4cl 7,00
The Singleton 12	4cl 8,50

DELPHI

RESTAURANT SEIT 1993

Lange str. 2
34414 Warburg

Tel. 05641-2749

  delphi_Warburg

www.delphi-warburg.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 17:30-23:00

Freitag-Samstag-Sonntag von 11:30-14:00 und von 17:30-23:00

(Küche von 17.30 - 21.30 Uhr, So von 17.30 - 21.00 Uhr)

Montag Ruhetag

Wir arrangieren für Sie:

Familienfeiern, Geschäftsessen, Jubiläumsfeiern, Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeiern und vieles mehr.

Der Umwelt zuliebe:

bei Mitnahme von Speiseresten berechnen wir Ihnen für die Verpackung 0,50 €. Wir bitten um Verständnis!

Enthaltene Zusatzstoffe:

1 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Farbstoff

4 = mit Süßungsmitteln

5 = enthält eine Phenylalaninquelle

6 = mit Antioxidationsmitteln

7 = mit Geschmacksverstärker

8 = geschwärzt

9 = geschwefelt

10 = mit Milcheiweiß

11 = mit Formfleischvorderschinken

12 = mit Geflügelfleischanteil

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

Allergene:

a. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel usw., z. B. Mehl)

b. Krebstiere

c. Eier (z. B. in Panade, Mayonnaise)

d. Fische

e. Erdnüsse

f. Sojabohnen

g. Milch (einschließlich Laktose)

h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse)

i. Sellerie (z. B. Gewürzmischungen)

j. Senf (z. B. Gewürzmischungen)

k. Sesamsamen

l. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben (z.B. Weine)

m. Lupinen (z.B. Lupinenmehl, in glutenfreien Produkten)

n. Weichtiere z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern



Vegetarisch

Bei Allergien bitte fragen Sie unser Personal.



**BEWERTEN SIE
UNS AUF**

