

DELPHI

...seit 1981, mehr als eine gute Adresse.

Ein Restaurant mit Geschichte und Zukunft. Werden Sie ein Teil dieser Zukunft...

Januar 1968	Eine Schankwirtschaft mit Kegelbahnen wird eröffnet.
Juni 1969	Eröffnung eines Deutschen Restaurants (Kegelkotten).
April 1981	Die Geburt des griechischen Restaurants Delphi.
Mai 1984	Die Besitzer wechseln. Das Delphi besteht aber weiterhin.
April 1991	Das Delphi feiert 10-jähriges Jubiläum in Rheine
September 1994	Die Familie Zahedi übernimmt das griechische Spezialitäten Restaurant und setzt ein komplett neues und erfolgreiches Konzept auf.
September 1996	Das Delphi erweitert seine Räumlichkeiten, mit einem Saal für Feierlichkeiten mit bis zu 200 Personen.
April 2001	Das Delphi feiert 20-jähriges Jubiläum.
Mai 2006	Ein Biergarten für die warmen Sommertage wird eröffnet.
Juli 2008	Das Delphi renoviert und erneuert die zwei Bundeskegelbahnen.
April 2011	Das Delphi feiert 30-jähriges Jubiläum in Rheine.
Januar 2014	Das „Ya Sou“ Catering entsteht. Wir planen, organisieren und liefern für Ihre Feierlichkeiten.
September 2014	Die Familie Zahedi feiert 20-jähriges Jubiläum.
April 2016	Das Delphi feiert 35-jähriges Jubiläum in Rheine.
August 2017	Das Delphi renoviert seine Räumlichkeiten
September 2017	Das Delphi renoviert seine zwei Bundeskegelbahnen. Mit eigenem Musiksysteem, Aufzug und Telefonanlage
November 2017	Ein 900 Liter südafrikanischer Malawibecken entsteht. Der Name „Malawi“ bedeutet „Flammendes Wasser“, was vom Farbenspiel bei den Sonnenuntergängen des drittgrößten Sees Afrikas herrührt. Aufbauzeit: 2,5 Monate.
Juni 2018	Das Delphi Public Viewing für die Fußball Welt- und Europameisterschaften entsteht. Die Leinwand- und Übertragungsfläche beträgt über 3 Meter Diagonale.
Juni 2020	Das Delphi renoviert seinen kompletten Eingangsbereich. Durch diese Baumaßnahmen sind griechische Betonsäulen sowie ein stufenloser Eintritt entstanden.

Bei uns sind Sie kein Gast, sondern Freund und Familie.









Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Sie benötigen eine Lesebrille? Kein Problem! Melden Sie sich diesbezüglich bitte beim Personal.

Kalte Vorspeisen mit Brot

1. **Peperoni & Oliven** (mild)  4,50 €
2. **Tarama Creme** traditionell Delphi-Fischrogenpaste ^D 5,90 €
3. **Tsatsiki** Original-Rezept, aus 1981 ^G  4,90 €
4. **Knoblauch Creme** nach hausgemachtem Zahedi-Rezept ^G  5,50 €
5. **Oktopus Salat** aus frisch gekochtem Tintenfisch ^R 8,90 €
8. **Salat aus dicken weißen Bohnen** mit Zwiebeln & roter Paprika  4,90 €
9. **Auberginen Creme mit Knoblauch**  8,50 €
10. **Pikilia** ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen ^{G, D} 14,90 €

Warme Vorspeisen mit Brot

- 1A. **Gegrillte Peperoni** (leicht scharf)  5,50 €
- 1B. **Gegrillte Peperoni** (leicht scharf) mit Oliven  6,90 €
11. **Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Reis  6,90 €
12. **Kolokythakia** frittierte Zucchini & Aubergine mit Knoblauch Creme ^G  7,90 €
14. **Tyrakia** Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse ^G  7,50 €
16. **Schafskäse überbacken** mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika ^G  8,50 €
130. **Aubergine ópos sto spíti** Auberginenscheiben mit Tomaten, Schafskäse & Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G}  8,90 €
131. **Zucchini Frikadellen** ^G
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki  8,90 €
132. **Vorspeisenplatte XXL** ^{A, C, G} (ab 2 Personen)
Lassen Sie sich überraschen **pro Person** 11,90 €

Suppen mit Brot

- Tagessuppe** 5,50 €

*Béchamelsauce – eine schmackhaft helle Sauce aus Milch, Butter und Mehl. Sie dient als Grundsauce in den Speisen Nr. 83 & 130

Vom Grill mit Reis außer Nr. 65 & 184 & Krautsalat L

44.	Suzukia gehacktes ^{A, G}	13,50 €
45.	Bifteki gehacktes mit Schafskäse gefüllt ^{A, G}	14,90 €
45M.	Bifteki Metaxa ^{A, G} gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken	15,90 €
46.	Souflakia 2 saftige Fleischspieße	14,90 €
47.	Gyros nach Original-Delphi-Rezeptur aus dem Jahre 1981	11,90 €
47A.	Gyros Tsatsiki ^G	12,90 €
48.	Leber	11,90 €
52.	Saftiges Schweinefilet am Spieß	17,90 €
56.	Gyros & Steak vom Schwein dazu unser traditionelles Tsatsiki ^G	15,90 €
59.	Bauern Platte 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber ^{A, G}	15,90 €
60.	Apollon Platte 2 Suzukia, Gyros & Leber ^{A, G}	15,90 €
61.	Ouzo Platte 1 Souflaki & Gyros	14,90 €
61A.	Gyros & 1 Hähnchen Souflaki	15,90 €
61B.	Gyros & Leber	13,90 €
63.	Hermes Platte 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros ^{A, G}	15,90 €
65.	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse ^G garniert mit Kartoffelscheiben & Krautsalat	18,90 €
66.	Athen Platte 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros ^{A, G}	15,90 €
67.	Delphi Platte 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki ^G	18,90 €
126.	Attika Platte 2 Souflakia in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	15,90 €
156.	Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	14,90 €
183.	Gyros & Bifteki ^{A, G}	16,90 €
184.	Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken ^G	13,90 €

Wünschen Sie statt Krautsalat einen gemischten Salat (Nr. 34 oder 137), wird dieser mit 2,90 € extra berechnet. Halbe Portionen werden mit 70 % berechnet. Möchten Sie als Beilage statt dem Reis, Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

Geflügel vom Grill mit Kartoffelscheiben & Krautsalat^L

- 49. 2 Hähnchen Souflakia** 15,90 €
- 49M. 2 Hähnchen Souflakia** mit Metaxasauce & Käse überbacken^G 16,90 €

Lamm vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

- 50. Saffiges Lammfilet** 19,90 €
- 164. Saftige Lammkoteletts und Gyros** 16,90 €
- 166. Saffiges Lammfilet und Gyros** 17,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

- 75. Saffiges Rinderfilet** (ca. 250 g) 21,90 €

Vom Grill für mehrere Personen

- 70. Hellas Platte**^{A, G} 2 Pers. 37,50 €
Vorspeise: Bauernsalat 3 Pers. 54,00 €
Hauptspeise: 4 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros
Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki
- 71. Olympia Platte**^{A, G} (für 2 Personen) 39,50 €
Vorspeise: Bauernsalat
Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 2 Suzukia, 2 Souflakia & Gyros
Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki
- 72. Delphi Platte**^{A, G} (für 4 Personen) 73,50 €
Vorspeise: Bauernsalat
Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 4 Suzukia, 4 Souflakia & Gyros
Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki
- 73. Aphrodite Platte**^{A, G} (für 6 Personen) 105,50 €
Vorspeise: Bauernsalat
Hauptspeise: 6 Lammkoteletts, 6 Suzukia, 6 Souflakia & Gyros
Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

Wünschen Sie statt Krautsalat einen gemischten Salat (Nr. 34 oder 137), wird dieser mit 2,90 € extra berechnet. Halbe Portionen werden mit 70 % berechnet. Möchten Sie als Beilage statt dem Reis, Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

„Typisch Griechisches“ aus dem Backofen

- 38. Omelette** mit saftigem Gyros, frischer Paprika und Käse garniert ^{C, G} 13,90 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 15,90 €
- 133. Loghme Bosorg** Blätterteig gefüllt mit saftigem Gyros, Käse & frischen Zwiebeln, garniert mit Tsatsiki & Krautsalat ^{G, N} 15,50 €
- 156. Metaxa Platte** Gyros in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 15,90 €
- 83. Moussaka** frittierte Kartoffelscheiben mit Hackfleisch, Schafskäse, Auberginen, & Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G} 14,90 €
- 86. Spaghetti** mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken ^G  9,90 €
- 86M. Spaghetti** mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken ^G  10,90 €
- 88. Spaghetti Bolognese** mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 11,90 €
- 89M. Spaghetti Gyros** mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G 13,90 €

Fischgerichte (mit frischem grünem Salat)

- 103. Mykonos**
Seezungenfilet in weißer Krabbensauce & mit Butterreis ^{A, B, G, D} 18,90 €
- 104. Calamares** mit hausgemachter Knoblauchsauce & Reis ^{A, C, R} 14,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, mit hausgemachtem Blattspinat in Kräuterbutter ^D 19,90 €

Salate

- 30. Krautsalat** Original-Delphi-Rezept aus 1981 ^L  4,90 €
- W4. Nostima Salat** aus hausgemachtem Rotkohl & knackigen Karotten  5,90 €
- 34. Griechischer Bauernsalat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse ^{G, L}  10,90 €
- 137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L}  11,90 €
- 34G. Delphi Gyros** trifft auf frischen Salat ^{G, L} 13,90 €
- 34H. Ein saftiger Hähnchenfilet-Spieß** trifft auf frischen Salat ^{G, L} 14,90 €






Wünschen Sie statt Krautsalat einen gemischten Salat (Nr. 34 oder 137), wird dieser mit 2,90 € extra berechnet. Halbe Portionen werden mit 70 % berechnet. Möchten Sie als Beilage statt dem Reis, Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

Für unsere kleinen Gäste





(dazu servieren wir frischen Möhrensalat ^{außer Nr. 65})

44A. Pokémon 2 Suzukia & Pommes Frites	7,90 €
49A. Schlümpfe 1 Hähnchen Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	8,90 €
51A. Mickey Mouse 2 Schnitzel natur & Pommes Frites	7,90 €
79. Pinocchio 1 Souflaki & Pommes Frites	8,90 €
80. Asterix saftiges Gyros & Pommes Frites	7,90 €
86A. Spaghetti mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 	6,90 €

Beilagen

23. Griechischer Reis nach Originaler-Delphi-Rezeptur 	3,90 €
26. Dicke Bohnen in einer hausgemachten Tomatensauce 	4,90 €
29. Pommes Frites knackig und goldbraun frittiert 	3,50 €
29A. Frittierte Kartoffelscheiben Spitzname: Kartoffelchips 	4,00 €
29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken ^G 	5,90 €
Extra Brot (gegrillt)	1,00 €

Haus-Saucen aus eigener Herstellung

Metaxa Sauce nach hausgemacht Rezeptur (mild) ^{C, G} 	3,90 €
Delphi Sauce Kräutersauce (mild) ^G 	3,90 €
Scharfe Sauce Originaler-Delphi-Rezeptur 	1,90 €
Knoblauch-Sauce die Chef-Kreation ^G 	1,90 €

Saucen

Mayonnaise ^{2, 6, C}	0,50 €
Ketchup	0,50 €

Zum Nachtisch empfehlen Wir

Satyros eine traditionell griechische Nachspeise aus Speisequark, Honig, Walnüssen, Zimt & einer geheimen Delphi Zutat ^{G, H}	halbe Portion	5,50 €
	ganze Portion	6,90 €
Delphi Cocktail ein Erlebnis für den Gaumen*		3,90 €

*enthält Alkohol

Spirituosen

Eisgekühlter Ouzo

Flasche 0,7 l 30,00 €

Weißwein

Imiglykos (lieblich) °

Im Geschmack lieblich und geschmeidig
besticht dieser Wein durch seine dezentes,

blumiges Aroma und durch seine hellgelbe Farbe. Flasche 0.75 l 16,90 €

Demestica (trocken) °

leicht, fruchtig, bekömmlich und dezent
im Aroma. Ein außergewöhnlicher Wein aus

Patras auf der Peloponnes. Flasche 0.75 l 16,90 €

Makedonikos (halbtrocken) °

aus Makedonia, fruchtig im Geruch und
ein erfrischender Geschmack.

Flasche 0.75 l 16,90 €

Roséwein

Makedonikos (halbtrocken) °

Vollreife Trauben geben ein ausgeprägtes
Bouquet von reifen Früchten und einen weichen

Abgang, aromavoll und spritzig. Flasche 0.75 l 16,90 €

Wussten Sie schon...

... unsere Kegelbahnen verfügen jeweils über einen eigenen Aufzug, eine
Telefonanlage und ein eigenes Musiksystem!

...unsere Kegelbahnen bieten Platz für bis zu 40 Personen.

Rotwein

Imiglykos (lieblich) °

fruchtiges Aroma, vollmundig und von feiner lieblicher Art im Geschmack.

Flasche 0.75 l 16,90 €

Apelia (trocken) °

körperlich, vollmundig und blumig aus den erlesensten Trauben Griechenlands.

Flasche 0.75 l 16,90 €

Demestica (trocken) °

Bekömmlich, stets ausgewogen, fruchtig und dezent im Aroma.

Flasche 0.75 l 16,90 €

Mavrodaphne aus Patras (süß) °

International der beliebteste Mavrodaphne aus Patras in Griechenland. Gehaltvoll süßer Wein, rund und samtig mit Tönen von Schokolade, Honig und getrockneten Rosinen im Bouquet.

Flasche 0.75 l 17,90 €

Wir suchen Dich!

...du bist ein charmanter und begeisterungsfähiger Teamplayer?


...dann bist du bei uns genau richtig! Werde bei uns als Servicekraft (m/w/d) ein Teil der DELPHI-Familie! Hier bist du im Service ein echter Glücklicher und schaffst mit einer guten Portion Humor, Ausstrahlung und Leidenschaft eine erholsame Auszeit für unsere Gäste.

Wir freuen uns auf dich...

Zusatz- und Inhaltsstoffe

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Süßungsmittel
- 3 Zitronensäure
- 4 Schwefeldioxid
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Farbstoffe
- 7 Chininhaltig
- 8 Nektar

- A Glutenhaltiges Getreide (*Weizen, Roggen, Hafer, etc.*)
- B Krebstiere (*Krabben, Scampi, Hummer, etc.*)
- C Eier (*Vollei, Eigelb, Eiklar, etc.*)
- D Fisch (*Fische, Kaviar, Fischpaste, etc.*)
- E ERDNUSS (*Erdnuss, Erdnussbutter, Erdnussöl, etc.*)
- F Soja (*Sojasprossen, Sojabohnen, Sojaöl, etc.*)
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte (*Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, etc.*)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam (*Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, etc.*)
- O Sulfite (*mit Schwefel behandeltes Trockenobst*)
- P Lupinen
- R Weichtiere (*Muscheln, Calamari, Oktopus, etc.*)
-  Vegetarisch

Wir bieten Ihnen auch **vegetarische**  Speisen an. Bei Fragen diesbezüglich oder der einzelnen Zusatz- und Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Personal.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr **DELPHI**-Team