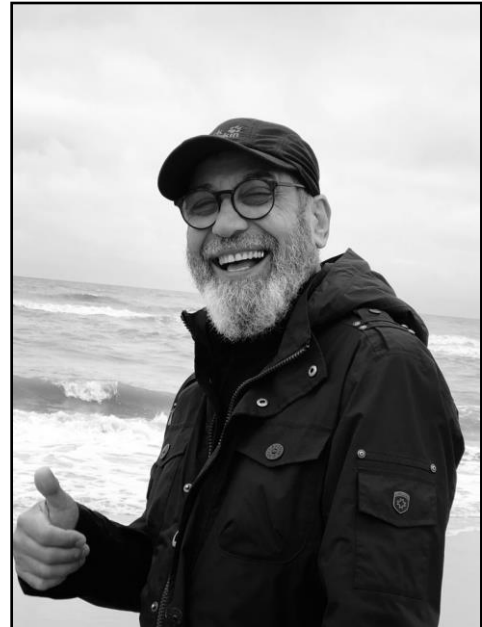


Seit 1981

DELPHI

Restaurant • Kegelbahn • Biergarten

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 Musiksystem, 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.

Kalte Vorspeisen mit Brot

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Peperoni & Oliven (mild)  | 4,90 € |
| 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  | 5,90 € |
| 5. | Oktopus Salat aus frisch gekochtem Tintenfisch ^R | 8,90 € |
| 8. | Salat aus dicken weißen Bohnen mit Zwiebeln & roter Paprika  | 5,90 € |
| 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)  | 6,50 € |
| 1B. | Gegrillte Peperoni mit Oliven (leicht scharf)  | 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  | 7,90 € |
| 16. | Schafskäse überbacken mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika ^G  | 8,90 € |
|  | Kianis Aubergine Auberginenscheiben überbacken mit Käse.
Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben ^G  | 8,90 € |
| 130. | Aubergine óποσ στο σπίτι Auberginenscheiben mit Tomaten,
Schafskäse & hausgemachte Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G}  | 8,90 € |
| 131. | Zucchini Frikadellen ^G
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki  | 9,50 € |
| 132. | Vorspeisenplatte XXL ^{A, C, G} (ab 2 Personen)
Lassen Sie sich überraschen | pro Person 11,90 € |

Suppen

- | | |
|-------------------|--------|
| Tagessuppe | 5,90 € |
|-------------------|--------|

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

44.	Suzukia gehacktes ^{A, G}	14,50 €
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 vom Drehspieß nach Original-Rezeptur aus dem Jahre 1981	12,90 €
47A.	Gyros Tsatsiki ^G	13,90 €
48.	Leber	12,90 €
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 gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	16,50 €
156.	Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	15,50 €
183.	Gyros & Bifteki ^{A, G}	16,90 €
184.	Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken ^G	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 Reis, Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

Geflügel vom Grill mit Kartoffelscheiben & Krautsalat^L

49. 2 Hähnchenfilet Souflakia 16,90 €

49M. 2 Hähnchenfilet Souflakia mit Metaxasauce & Käse überbacken^G 17,90 €

Lamm vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

50. Saftiges Lammfilet 20,90 €

164. Saftige Lammkoteletts und Gyros 16,90 €

166. Saftiges Lammfilet und Gyros 17,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

75. Saftiges Rinderfilet (ca. 250 g) 24,90 €

Vom Grill für mehrere Personen

70. Hellas Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 4 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki


 41,00 €
 59,00 €

71. Olympia Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 2 Suzukia, 2 Souflakia & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 45,50 €

72. Delphi Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 4 Lammkoteletts, 4 Suzukia, 4 Souflakia & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 85,50 €

73. Aphrodite Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 6 Lammkoteletts, 6 Suzukia, 6 Souflakia & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 119,50 €

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 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} 14,90 €
- 83. Moussaka** frittierte Kartoffelscheiben mit Hackfleisch, Schafskäse, Auberginen, & hausgemachte Béchamelsauce überbacken ^{A, C, G} 14,90 €
- 86. Spaghetti** mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken ^G  10,90 €
-  **86M. Spaghetti** mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken ^G  11,90 €
- 88. Spaghetti Bolognese** mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 12,90 €
-  **89M. Spaghetti Gyros** mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G 14,50 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia gegrillt in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 16,50 €
- 133. Loghme Bosorg** Blätterteig gefüllt mit saftigem Gyros, Käse & frischen Zwiebeln, garniert mit Tsatsiki & Krautsalat ^{G, N} 16,90 €
-  **145. Giagias Auflauf** Kartoffelscheiben, Käse mit hausgemachter Béchamelsauce überbacken ^{A, C, G}  14,90 €
- 156. Metaxa Platte** Gyros in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 15,50 €

Fischgerichte (mit frischem grünem Salat)

- 103. Mykonos**
Seezungenfilet in heller Krabbensauce, dazu Butterreis ^{A, B, G, D} 18,90 €
- 104. Calamares** mit hausgemachter Knoblauchsauce & Reis ^{A, C, R} 15,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, mit hausgemachtem Blattspinat in Kräuterbutter ^D 20,90 €

Salate

- 30. Krautsalat** Original-Delphi-Rezept aus 1981 ^L  5,90 €
- W4. Nostima Salat** aus hausgemachtem knackigem Rotkohl & Karotten  5,90 €
- 34. Griechischer Bauernsalat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse ^{G, L}  11,90 €
- 137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L}  12,90 €
-  **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 Reis, Kartoffelscheiben mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

Für unsere kleinen Kids

(dazu servieren wir frischen hausgemachten Möhrensalat)

44A. Pokémon	2 Suzukia & Pommes Frites	8,90 €
49A. Schlümpfe	1 Hähnchenfilet Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	9,90 €
51A. Mickey Mouse	2 Schnitzel natur & Pommes Frites	8,90 €
79. Pinocchio	1 Souflaki & Pommes Frites	8,90 €
80. Asterix	saftiges Gyros & Pommes Frites	8,50 €
 85M. Spaghetti	mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken  	8,50 €
86A. Spaghetti	mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken  	7,50 €

Beilagen

23. Griechischer Reis	nach Originaler-Delphi-Rezeptur 	4,00 €
26. Dicke Bohnen	in einer hausgemachten Tomatensauce 	5,90 €
29. Pommes Frites	knackig und goldbraun frittiert 	4,00 €
29A. Frittierte Kartoffelscheiben	Spitzname: Kartoffelchips 	4,50 €
29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken	 	6,90 €
Extra Brot	(gegrillt)	1,20 €

Haus-Saucen aus eigener Herstellung



Metaxa Sauce	Chefs Liebling (mild)   	3,90 €
Delphi Sauce	Kräutersauce (mild)  	3,90 €
Scharfe Sauce	Originale-Delphi-Rezeptur 	2,90 €
Knoblauch-Sauce	die Chef-Kreation  	1,90 €

Saucen

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

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
-  Vegan

Wir bieten Ihnen auch **vegetarische** () und **vegane** () 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.