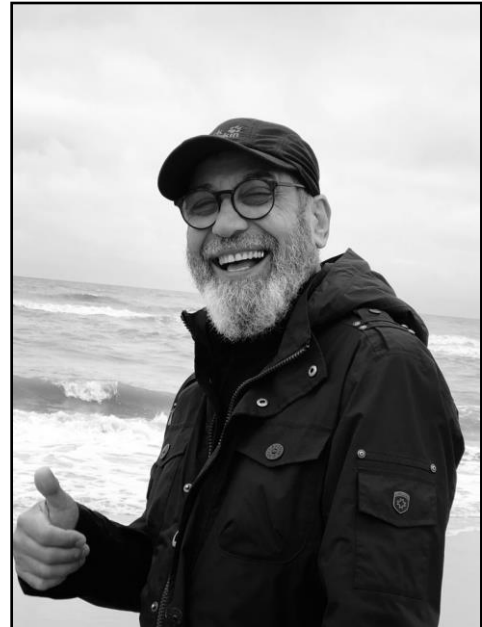


Seit 1981

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.

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.











April 2021

Wir feiern 40-jähriges Jubiläum – seit 1981 in Rheine! Danke!

Kalte Vorspeisen mit Brot

1. **Peperoni & Oliven** (mild)  4,90 €
2. **Tarama Creme** traditionell Delphi-Fischrogenpaste ^D 6,90 €
3. **Tsatsiki** Original-Rezept, aus 1981 ^G  4,90 €
4. **Knoblauch Creme** nach hausgemachtem Zahedi-Rezept ^G  6,90 €
5. **Salat aus gekochtem Oktopus** ^R 9,90 €
8. **Salat aus dicken weißen Bohnen** mit Zwiebeln & roter Paprika  5,90 €
9. **Auberginen Creme** mit Knoblauch  8,90 €
10. **Pikilia** ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen ^{G, D, R} 15,90 €

Warme Vorspeisen mit Brot

- 1A. **Gegrillte Peperoni** (leicht scharf)  6,90 €
- 1B. **Gegrillte Peperoni mit Oliven** (leicht scharf)  7,90 €
11. **Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Reis  7,90 €
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 €
-  17. **Kianis Aubergine** Auberginenscheiben überbacken mit Käse.
Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben ^G  8,90 €
130. **Aubergine ópoσ sto spíti** Auberginenscheiben mit Tomaten,
Schafskäse & hausgemachte Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G}  8,90 €
131. **Zucchini Frikadellen** ^G
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki  9,90 €
132. **XXL-Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)** ^{A, C, G}
Lassen Sie sich überraschen **pro Person** 11,90 €

Suppen

- Tagessuppe** 6,50 €

 vegetarisch  vegan

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

44.	Suzukia gehacktes gegrillt A, G	14,90 €
45.	Bifteki gehacktes gegrillt mit Schafskäse gefüllt A, G	15,90 €
45M.	Bifteki Metaxa A, G gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken	16,90 €
46.	Souflakia 2 saftige Fleischspieße gegrillt	14,90 €
47.	Gyros vom Drehspieß nach Original-Rezeptur aus dem Jahre 1981	13,90 €
47A.	Gyros Tsatsiki G	14,90 €
48.	Saftige Leber gegrillt	14,90 €
52.	Saftiges Schweinefilet gegrillt	18,90 €
56.	Gyros & Steak vom Schwein dazu unser traditionelles Tsatsiki G	16,90 €
59.	Bauern Platte 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber A, G	16,90 €
60.	Apollon Platte 2 Suzukia, Gyros & Leber A, G	16,90 €
61.	Ouzo Platte 1 Souflaki & Gyros	15,90 €
61B.	Gyros & Leber	15,90 €
63.	Hermes Platte 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros A, G	16,90 €
 64.	Poseidon Platte 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Souflaki & Gyros A, G	18,90 €
65.	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse G dazu knackige und goldbraune Kartoffelscheiben	22,90 €
66.	Athene Platte 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros A, G	16,90 €
67.	XXL-Delphi Platte 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki G	19,90 €
126.	Attika Platte 2 Souflakia gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken G	16,90 €
156.	Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken G	15,90 €
183.	Gyros & Bifteki A, G	17,90 €
184.	Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken G	15,90 €

Wünschen Sie statt dem hausgemachten 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 und diese zusätzlich 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 23,90 €

53. Saftige Lammkoteletts 19,90 €

164. Saftige Lammkoteletts und Gyros 18,50 €

166. Saftiges Lammfilet und Gyros 19,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

75. Saftiges Rinderfilet (ca. 250 g) 26,50 €

Vom Grill für mehrere Personen

70. Hellas Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 2 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



41,00 €

59,00 €

71. Olympia Platte^{A, G}

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



43,50 €

61,50 €

72. Chef 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 dem hausgemachten 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 und diese zusätzlich mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.

 vegetarisch  vegan

„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} 15,90 €
- 86. Spaghetti** mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken ^G  12,90 €
-  **86M. Spaghetti** mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken ^G  12,90 €
- 88. Spaghetti Bolognese** mit Tomatensauce & Käse überbacken ^G 13,90 €
-  **89M. Spaghetti Gyros** mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G 14,90 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia gegrillt in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 16,90 €
- 133. Loghme Bosorg** Blätterteig gefüllt mit saftigem Gyros, Käse & frischen Zwiebeln, garniert mit Tsatsiki & Krautsalat ^{G, N} 17,90 €
-  **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 15,90 €

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} 18,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, mit hausgemachtem Blattspinat in Kräuterbutter ^D 22,90 €

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}  12,90 €
- 137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L}  13,90 €
-  **34G. Delphi Gyros** trifft auf frischen Salat ^{G, L} 14,90 €
-  **34H. Ein saftiger Hähnchenfilet-Spieß** trifft auf frischen Salat ^{G, L} 15,90 €

Wünschen Sie statt dem hausgemachten 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 und diese zusätzlich mit Käse überbacken, wird dieser 1,90 € extra berechnet.






 vegetarisch  vegan

Für unsere kleinen Kids

(dazu servieren wir frischen & hausgemachten Möhrensalat)

44A. Pokémon	2 Suzukia & Pommes Frites	9,90 €
49A. Schlümpfe	1 Hähnchenfilet Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	10,90 €
51A. Mickey Mouse	2 Schnitzel natur & Pommes Frites	9,90 €
79. Pinocchio	1 Souflaki & Pommes Frites	9,90 €
80. Asterix	saftiges Gyros & Pommes Frites	9,90 €
 85M. Spaghetti	mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken ^G 	8,90 €
86A. Spaghetti	mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken ^G 	8,90 €

Beilagen

23. Griechischer Reis	nach Originaler-Delphi-Rezeptur 	4,50 €
26. Saftige dicke Bohnen	in einer hausgemachten Tomatensauce 	5,90 €
29. Pommes Frites	knackig und goldbraun 	4,50 €
29A. Frittierte Kartoffelscheiben	Spitzname: Kartoffelchips 	4,90 €
29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken	Ein „Muss“ für jeden Kartoffelscheiben- und Käseliebhaber ^G 	6,90 €
Extra Brot	(gegrillt)	1,00 €



Haus-Saucen aus eigener Herstellung

Metaxa Sauce	Chefs Liebling (mild) ^{C, G} 	3,90 €
Delphi Sauce	Kräutersauce (mild) ^G 	3,90 €
Scharfe Sauce	Originale-Delphi-Rezeptur 	3,90 €
Knoblauch-Sauce	die Chef-Kreation ^G 	2,50 €

Saucen

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

Zum Nachtisch empfehlen Wir

Satyros eine traditionell hausgemachte & griechische Nachspeise aus Speisequark, Honig, Walnüssen, Zimt & einer geheimen Delphi Zutat ^{G,H}	halbe Portion	5,90 €
	ganze Portion	7,50 €
Delphi Cocktail ein Erlebnis für den Gaumen* *enthält Alkohol		3,90 €
 Affogato al Café Espresso küsst Vanilleeis ^G		3,90 €
Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer- & Schokoeis mit Sahne ^G		6,50 €
 Coupe Griechenland Vanilleeis trifft auf Schokosauce und Sahne ^G		6,50 €
 Kinderkunterbunt (für unsere Kid´s) Schoko- & Erdbeereis mit Streusel o. Smarties und Sahne ^G		4,90 €



„Viel Vertrauen lässt uns heute da sein, wo wir sind – über 40 Jahre dürfen wir Rheine mit griechischem Essen verzaubern. Sehr viele schöne Momente geben uns wöchentlich die Motivation, mit großer Freude unserem Hobby nachzugehen. Glücksgefühle und Liebe gehen bekanntlich ebenfalls durch den Magen. Auch einige schwere Momente gibt es, diese haben uns aber auf dem Weg nur stärker gemacht.



Daher möchten wir uns bei allen Gästen, Freunden, den Weggefährten und der Familie bedanken, die mitgeholfen und daran gearbeitet haben, dass das DELPHI seit vier Jahrzehnten ein fester Bestandteil in Rheine ist. Danke für das Engagement, das entgegengebrachte Vertrauen, die tollen Gespräche sowie die neuen großartigen Bekanntschaften!“

-Ehepaar Zahedi

Zusatz- und Inhaltsstoffe

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

- A Glutenthaltiges Getreide (*Weizen, Roggen, Hafer, etc.*)
- B Krebstiere (*Krabben, Scampi, Hummer, etc.*)
- C Eier (*Vollei, Eigelb, Eiklar, etc.*)
- D Fisch (*Fische, Kavier, 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.

Ihr **DELPHI**-Team