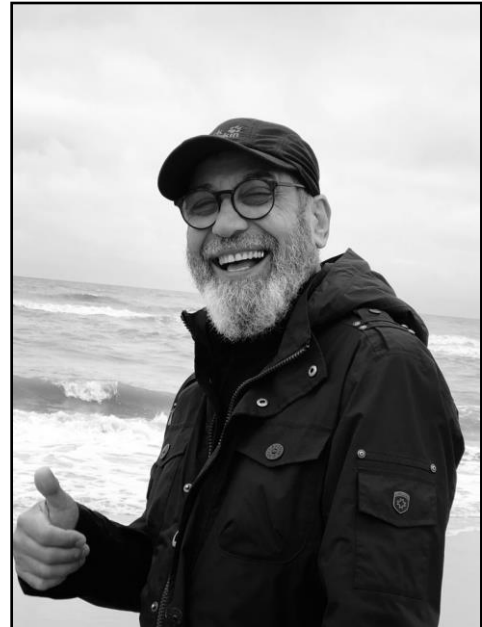


Seit 1981

# 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 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.

**April 2021**

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



vegetarisch

vegan

# S O M M E R T R Ä U M E

(nur für kurze Zeit)


## Leicht und knackig

-  **12A. Griechischer Sommer**  
Ein Salat aus hausgemachtem Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse treffen auf frittierte Zucchini-Scheiben (Hausdressing) <sup>G, L</sup> 14,50 €
-  **131A. Die Sommerbrise**  
Ein Salat aus hausgemachtem Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse. Garniert mit Zucchini-Bällchen (Hausdressing) <sup>G, L</sup> 14,50 €
- 108A. Omega-3 Salat**  
Ein gegrilltes Lachsfilet trifft auf hausgemachtem Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken und leckerem Eisbergsalat (Hausdressing) <sup>G, L, D</sup> 16,50 €

## Vom Grill

- 68. Kalokairi Platte** Bifteki & Souflaki gegrillt, dazu griechischer Reis und hausgemachter Krautsalat <sup>G, L</sup> 18,90 €

## Aus dem Backofen

-  **17. Kianis Aubergine** Auberginenscheiben überbacken mit Käse. Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben <sup>G</sup> 8,90 €
- 38A. Sommer Omelette** mit hausgemachtem Gyros, frischen Zwiebel und Schafskäse garniert <sup>C, G</sup> 15,90 €

## Sommererfrischungen

### Aperol Spritz

Aperol küsst Prosecco

### Affogato al Café






Vanilleeis küsst Espresso <sup>G</sup>

### Satyros

Eine traditionell hausgemachte & griechische Nachspeise aus Speisequark, Honig, Walnüssen, Zimt & einer geheimen Delphi Zutat <sup>G, H</sup>

 vegetarisch  vegan

## Kalte Vorspeisen mit Brot

-  1. **Peperoni & Oliven** (mild) 5,90 €
- 2. **Tarama Creme** traditionell Delphi-Fischrogenpaste <sup>D</sup> 6,90 €
-  3. **Tsatsiki** Original-Rezept, aus 1981 <sup>G</sup> 5,50 €
-  4. **Knoblauch Creme** nach hausgemachtem Zahedi-Rezept <sup>G</sup> 6,90 €
- 5. **Salat aus gekochtem Oktopus** <sup>R</sup> 9,90 €
-  8. **Salat aus dicken weißen Bohnen** mit Zwiebeln & roter Paprika 6,90 €
-  9. **Auberginen Creme** mit Knoblauch 8,90 €
- 10. **Pikilia** ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen <sup>G, D, R</sup> 16,90 €

## Warme Vorspeisen mit Brot außer Nr. 14 & 131

-  1A. **Gegrillte Peperoni** (leicht pikant) 6,90 €
-  1B. **Gegrillte Peperoni** (leicht pikant) **mit Oliven** 7,90 €
-  11. **Dolmadakia** gefüllte Weinblätter mit Reis 7,90 €
-  12. **Kolokythakia** frittierte Zucchini & Aubergine mit Knoblauch Creme <sup>G</sup> 8,90 €
-  14. **Tyrakia** Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> 8,90 €
-  16. **Schafskäse überbacken** mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika <sup>G</sup> 9,90 €
-   17. **Kianis Aubergine** Auberginenscheiben überbacken mit Käse. Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben <sup>G</sup> 9,50 €
-  130. **Aubergine ópos sto spíti** Auberginenscheiben mit Tomaten, Schafskäse & hausgemachte Béchamelsauce\* überbacken <sup>A, C, G</sup> 9,90 €
-  131. **Zucchini Frikadellen** <sup>G</sup> 10,90 €  
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki
- 132. **XXL-Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)** <sup>A, C, G</sup>  
Lassen Sie sich überraschen **pro Person** 12,90 €

## Suppen

- Tagessuppe** 6,50 €

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

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

<b>44.</b>	<b>Suzukia</b> gehacktes gegrillt <sup>A, G</sup>	15,90 €
<b>45.</b>	<b>Bifteki</b> gehacktes gegrillt mit Schafskäse gefüllt <sup>A, G</sup>	16,90 €
<b>45M.</b>	<b>Bifteki Metaxa</b> <sup>A, G</sup> gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken	18,90 €
<b>46.</b>	<b>Souflakia</b> 2 saftige Fleischspieße gegrillt	15,90 €
<b>47.</b>	<b>Gyros</b> vom Drehspieß nach Original-Rezeptur aus dem Jahre 1981	14,90 €
<b>47A.</b>	<b>Gyros Tsatsiki</b> <sup>G</sup>	15,90 €
<b>48.</b>	<b>Saftige Leber</b> gegrillt	14,90 €
<b>52.</b>	<b>Saftiges Schweinefilet</b> gegrillt	19,90 €
<b>56.</b>	<b>Gyros &amp; Steak vom Schwein</b> dazu unser traditionelles Tsatsiki <sup>G</sup>	18,50 €
<b>59.</b>	<b>Bauern Platte</b> 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber <sup>A, G</sup>	18,50 €
<b>60.</b>	<b>Apollon Platte</b> 2 Suzukia, Gyros & Leber <sup>A, G</sup>	18,50 €
<b>61.</b>	<b>Ouzo Platte</b> 1 Souflaki & Gyros	17,50 €
<b>61B.</b>	<b>Gyros &amp; Leber</b>	17,50 €
<b>63.</b>	<b>Hermes Platte</b> 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros <sup>A, G</sup>	18,50 €
<b>65.</b>	<b>Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse</b> <sup>G</sup> dazu knackige und goldbraune Kartoffelscheiben	22,90 €
<b>66.</b>	<b>Athene Platte</b> 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros <sup>A, G</sup>	18,50 €
<b>67.</b>	<b>XXL-Delphi Platte</b> 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki <sup>G</sup>	21,50 €
<b>126.</b>	<b>Attika Platte</b> 2 Souflakia gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	17,90 €
<b>156.</b>	<b>Metaxa Platte</b> Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	16,90 €
<b>183.</b>	<b>Gyros &amp; Bifteki</b> <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>184.</b>	<b>Patata Platte</b> Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken <sup>G</sup>	16,90 €

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<sup>L</sup>

**49. 2 Hähnchenfilet Souflakia** 17,90 €

**49M. 2 Hähnchenfilet Souflakia** mit Metaxasauce & Käse überbacken<sup>G</sup> 18,90 €

## Lamm vom Grill mit Reis & Krautsalat<sup>L</sup>

**50. Saftiges Lammfilet** 23,90 €

**53. Saftige Lammkoteletts** 20,90 €

**164. Saftige Lammkoteletts und Gyros** 18,90 €

**166. Saftiges Lammfilet und Gyros** 19,90 €

## Rinderfilet vom Grill mit Reis & Krautsalat<sup>L</sup>

**75. Saftiges Rinderfilet** (ca. 250 g) 26,90 €

## Vom Grill für mehrere Personen

**70. Hellas Platte** <sup>A, G</sup>

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 2 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



45,00 €

65,00 €

**71. Olympia Platte** <sup>A, G</sup>

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



47,00 €

67,00 €

**72. Chef Platte** <sup>A, G</sup>

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



89,00 €

**73. Aphrodite Platte** <sup>A, G</sup>

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki



131,00 €

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 <sup>C, G</sup> 15,90 €
- 83. Moussaka** frittierte Kartoffelscheiben mit Hackfleisch, Schafskäse, Auberginen, & hausgemachte Béchamelsauce überbacken <sup>A, C, G</sup> 16,90 €
-  **86. Spaghetti** mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken <sup>G</sup> 13,90 €
-   **86M. Spaghetti** mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup> 13,90 €
- 88. Spaghetti Bolognese** mit Tomatensauce & Käse überbacken <sup>G</sup> 14,90 €
-  **89M. Spaghetti Gyros** mit Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup> 15,90 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia gegrillt in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat <sup>G</sup> 17,90 €
- 133. Loghme Bosorg** Blätterteig gefüllt mit saftigem Gyros, Käse & frischen Zwiebeln, garniert mit Tsatsiki & Krautsalat <sup>G, N</sup> 18,90 €
-   **145. Giagias Auflauf** Kartoffelscheiben, Käse mit hausgemachter Béchamelsauce überbacken <sup>A, C, G</sup> 14,90 €
- 156. Metaxa Platte** Gyros in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat <sup>G</sup> 16,90 €

## Fischgerichte (mit frischem grünem Salat)

- 103. Mykonos**  
Seezungenfilet in heller Krabbensauce, dazu Butterreis <sup>A, B, G, D</sup> 20,90 €
- 104. Calamares** mit hausgemachter Knoblauchsauce & Reis <sup>A, C, R</sup> 18,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, mit hausgemachtem Blattspinat in Kräuterbutter <sup>D</sup> 23,90 €

## Salate

-  **30. Krautsalat** Original-Delphi-Rezept aus 1981 <sup>L</sup> 5,90 €
-  **W4. Nostima Salat** aus hausgemachtem knackigem Rotkohl & Karotten 6,90 €
-  **34. Griechischer Bauernsalat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse <sup>G, L</sup> 14,50 €
-  **137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat <sup>G, L</sup> 15,50 €
-  **34G. Delphi Gyros** trifft auf frischen Salat <sup>G, L</sup> 15,90 €
-  **34H. Ein saftiger Hähnchenfilet-Spieß** trifft auf frischen Salat <sup>G, L</sup> 16,90 €

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)

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

## Beilagen

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

## Haus-Saucen aus eigener Herstellung

 <b>Metaxa Sauce</b>	Chefs Liebling (mild) <sup>C, G</sup>	3,90 €
 <b>Delphi Sauce</b>	Kräutersauce (mild) <sup>G</sup>	3,90 €
 <b>Scharfe Sauce</b>	Originale-Delphi-Rezeptur	3,90 €
 <b>Knoblauch-Sauce</b>	die Chef-Kreation <sup>G</sup>	2,90 €

## Saucen

<b>Mayonnaise</b>	<sup>2, 6, C</sup>	0,70 €
<b>Ketchup</b>		0,70 €

## Zum Nachtisch empfehlen Wir


**Satyros** eine traditionell hausgemachte & griechische Nachspeise aus Speisequark, Honig, Walnüssen, Zimt & einer geheimen Delphi Zutat <sup>G,H</sup> ganze Portion 7,90 €

**Delphi Cocktail** ein Erlebnis für den Gaumen\* 4,50 €  
\*enthält Alkohol

 **Affogato al Café** Espresso küsst Vanilleeis <sup>G</sup> 4,50 €

**Gemischtes Eis** Vanille-, Erdbeer- & Schokoeis mit Sahne <sup>G</sup> 7,90 €

 **Coupe Griechenland** Vanilleeis trifft auf Schokosauce und Sahne <sup>G</sup> 7,90 €

 **Kinderkunterbunt (für unsere Kid´s)**  
Schoko- & Erdbeereis mit Streusel o. Smarties und Sahne <sup>G</sup> 5,50 €

---



*„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 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.

Ihr **DELPHI**-Team