

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!

## Hausgemachte kalte Vorspeisen mit Brot

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|  | <b>1. Peperoni &amp; Oliven</b> (mild)  | 5,90 €  |
|   | <b>2. Tarama Creme</b> traditionell Delphi-Fischrogenpaste <sup>D</sup>             | 6,90 €  |
|  | <b>3. Tsatsiki</b> Original-Rezept, aus 1981 <sup>G</sup>                           | 5,50 €  |
|  | <b>4. Knoblauch Creme</b> nach hausgemachtem Zahedi-Rezept <sup>G</sup>             | 6,90 €  |
|   | <b>5. Salat aus gekochtem Oktopus</b> <sup>R</sup>                                  | 9,90 €  |
|  | <b>8. Salat aus dicken weißen Bohnen</b> mit Zwiebeln & roter Paprika               | 6,90 €  |
|  | <b>9. Auberginen Creme</b> mit Knoblauch  | 8,90 €  |
|   | <b>10. Pikilia</b> ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen <sup>G, D, R</sup> | 17,90 € |

## Hausgemachte warme Vorspeisen mit Brot außer Nr. 14 & 131

- |   |  |         |
|---|--|---------|
|    | <b>1A. Gebrillte Peperoni</b> (leicht pikant)  | 6,90 €  |
|   | <b>1B. Gebrillte Peperoni</b> (leicht pikant) <b>mit Oliven</b>  | 7,90 €  |
|  | <b>11. Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis  | 8,90 €  |
|  | <b>12. Kolokythakia</b> frittierte Zucchini & Aubergine mit Knoblauch Creme <sup>G</sup>   | 8,90 €  |
|  | <b>14. Tyrakia</b> Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup>  | 9,90 €  |
|  | <b>16. Schafskäse überbacken</b> mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika <sup>G</sup>  | 10,90 € |
|  | <b>17. Kianis Aubergine</b> Auberginenscheiben überbacken mit Käse.<br>Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben <sup>G</sup>     | 9,90 €  |
|  | <b>130. Aubergine ópos sto spífi</b> Auberginenscheiben mit Tomaten,<br>Schafskäse & hausgemachte Béchamelsauce* überbacken <sup>A, C, G</sup>           | 9,90 €  |
|  | <b>131. Zucchini Frikadellen</b> <sup>G</sup><br>Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki                                     | 10,90 € |
|   | <b>132. XXL-Vorspeisenplatte (Ab 2 Personen bestellbar)</b> <sup>A, C, G</sup><br>Lassen Sie sich überraschen (ca. 25 Min im Backofen) <b>pro Person</b> | 13,90 € |

## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>Tagessuppe</b> gerne beim Team erfragen | 6,90 € |
|--|--------|

## Vom Grill mit Reis außer Nr. 65 & 184 & Krautsalat <sup>L</sup>

<b>44. Suzukia</b> gehacktes gegrillt <sup>A, G</sup>	16,90 €
<b>45. Bifteki</b> gehacktes gegrillt mit Schafskäse gefüllt <sup>A, G</sup>	17,90 €
<b>45M. Bifteki Metaxa</b> <sup>A, G</sup> gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken	18,90 €
<b>46. Souflakia</b> 2 saftige Fleischspieße gegrillt	16,90 €
<b>47. Gyros</b> vom Drehspieß nach Original-Rezeptur aus dem Jahre 1981	15,90 €
<b>47A. Gyros Tsatsiki</b> <sup>G</sup>	16,90 €
<b>48. Saftige Leber</b> gegrillt	16,90 €
<b>52. Saftiges Schweinefilet</b> gegrillt	21,90 €
<b>56. Gyros &amp; Steak vom Schwein</b> dazu unser traditionelles Tsatsiki <sup>G</sup>	18,90 €
<b>59. Bauern Platte</b> 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel natur & Leber <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>60. Apollon Platte</b> 2 Suzukia, Gyros & Leber <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>61. Ouzo Platte</b> 1 Souflaki & Gyros	17,90 €
<b>61B. Gyros &amp; Leber</b>	17,90 €
<b>63. Hermes Platte</b> 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>65. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse</b> (ca. 25 Min auf dem Grill) dazu knackige und goldbraune Kartoffelscheiben <sup>G</sup>	24,90 €
<b>66. Athene Platte</b> 2 Suzukia, 1 Souflaki & Gyros <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>67. XXL-Delphi Platte</b> 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki <sup>G</sup>	23,90 €
<b>126. Attika Platte</b> 2 Souflakia gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	18,90 €
<b>156. Metaxa Platte</b> Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken <sup>G</sup>	17,90 €
<b>183. Gyros &amp; Bifteki</b> <sup>A, G</sup>	18,90 €
<b>184. Patata Platte</b> Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken <sup>G</sup>	17,90 €

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. Saffiges Lammfilet** 23,90 €

**53. Saffige Lammkoteletts** 21,90 €

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

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

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

**75. Saffiges Rinderfilet** (ca. 250 g) 27,90 €

## Vom Grill für mehrere Personen

**70. Hellas Platte**<sup>A, G</sup>  45,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 2 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 65,00 €

**71. Olympia Platte**<sup>A, G</sup>  47,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 67,00 €

**72. Chef Platte**<sup>A, G</sup>  89,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

**73. Aphrodite Platte**<sup>A, G</sup>  131,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

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.





## „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> 18,90 €
- 133. Loghme Bosorg** (ca. 25 Min im Backofen)  
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> 17,90 €

## Fischgerichte (mit frischem grünem Salat)

- 103. Mykonos** Seezungenfilet in heller Krabbensauce, dazu Butterreis <sup>A, B, G, D</sup> 22,90 €
- 104. Calamares** mit hausgemachter Knoblauchsauce & Reis <sup>A, C, R</sup> 19,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, dazu hausgemachter Blattspinat in einer cremigen Kräuter-Sahnesauce <sup>D, G</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> 14,90 €
-  **137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat <sup>G, L</sup> 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.

## Speziell für unsere kleinen Kids





(dazu servieren wir frischen & hausgemachten Möhrensalat)

<b>44A. Pokémon</b>	2 Suzukia & Pommes Frites	10,90 €
<b>49A. Schlümpfe</b>	1 Hähnchenfilet Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	11,90 €
<b>51A. Mickey Mouse</b>	2 Schnitzel natur & Pommes Frites	10,90 €
<b>79. Pinocchio</b>	1 Souflaki & Pommes Frites	10,90 €
<b>80. Asterix</b>	saftiges Gyros & Pommes Frites	10,90 €
 <b>85M. Spaghetti</b>	mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken <sup>Ⓒ</sup>	9,90 €
 <b>86A. Spaghetti</b>	mit hausgemachter Tomatensauce & Käse überbacken <sup>Ⓒ</sup>	9,90 €

## 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>Ⓒ</sup>	6,90 €
	<b>Extra Brot</b> (gegrillt)	1,50 €

## Haus-Saucen aus eigener Herstellung



 <b>Metaxa Sauce</b>	Chefs Liebling (mild) <sup>Ⓒ, Ⓓ</sup>	3,90 €
 <b>Delphi Sauce</b>	Kräutersauce (mild) <sup>Ⓒ</sup>	4,90 €
 <b>Scharfe Sauce</b>	Originale-Delphi-Rezeptur	3,90 €
 <b>Knoblauch-Sauce</b>	die Chef-Kreation <sup>Ⓒ</sup>	2,90 €

## Saucen

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

## 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 -Team