

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

- | | | |
|---|---|---------|
|  | 1. Peperoni & Oliven (mild) | 7,90 € |
| | 2. Tarama Creme traditionell Delphi-Fischrogenpaste ^D | 8,90 € |
|  | 3. Tsatsiki Original-Rezept, aus 1981 ^G | 6,90 € |
|  | 4. Knoblauch Creme nach hausgemachtem Zahedi-Rezept ^G | 8,90 € |
| | 5. Salat aus gekochtem Oktopus ^R | 10,90 € |
|  | 8. Salat aus dicken weißen Bohnen mit Zwiebeln & roter Paprika | 7,90 € |
|  | 9. Auberginen Creme mit Knoblauch | 9,90 € |
| | 10. Pikilia ein Gaumenschmaus aus allen kalten Vorspeisen ^{G, D, R} | 17,90 € |

Hausgemachte warme Vorspeisen mit Brot außer Nr. 14 & 131

- | | | |
|---|--|---------------------------|
|  | 1A. Gegrillte Peperoni (pikant) | 8,50 € |
|  | 11. Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis | 9,90 € |
|  | 12. Kolokythakia frittierte Zucchini & Aubergine mit Knoblauch Creme ^G | 10,90 € |
|  | 14. Tyrakia Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse ^G | 11,90 € |
|  | 16. Schafskäse überbacken mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika ^G | 11,90 € |
|  | 16A. Schafskäse Metaxa überbacken
mit Zwiebeln, Tomaten & Paprika ^G | 13,50 € |
|  | 17. Kianis Aubergine Auberginenscheiben überbacken mit Käse.
Zusätzlich ein Kuss zwischen Tsatsiki und den Auberginenscheiben ^G | 11,90 € |
|  |  24. Champignon-Creme
Chef's Liebling, zarte Champignons in heller samtig cremiger Sauce ^G | 8,90 € |
|  | 130. Aubergine ópoş sto spíti Auberginenscheiben mit Tomaten,
Schafskäse & hausgemachte Béchamelsauce* überbacken ^{A, C, G} | 12,90 € |
|  | 131. Zucchini Frikadellen ^G
Zucchini mit Schafskäse & feinen Kräutern zubereitet, dazu Tsatsiki | 12,90 € |
| | 132. XXL-Vorspeisenplatte (mind. 25 Min im Backofen) ^{A, C, G}
Lassen Sie sich überraschen (bestellbar ab 2 Personen) | pro Person 14,90 € |

Suppen

- | | |
|--|--------|
| Tagessuppe gerne beim Team erfragen | 7,90 € |
|--|--------|

Vom Grill mit Reis & Krautsalat ^L

44.	Suzukia gehacktes gegrillt ^{A, G}	17,90 €
45.	Bifteki gehacktes gegrillt mit Schafskäse gefüllt ^{A, G}	18,90 €
45M.	Bifteki Metaxa ^{A, G} gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken	19,90 €
46.	Souflakia 2 saftige Fleischspieße gegrillt	18,90 €
47A.	Gyros Tsatsiki ^G frisch gespießt nach Original-Rezept von 1981	18,90 €
48.	Saftige Leber gegrillt	18,90 €
52.	Saftiges Schweinefilet gegrillt	24,90 €
56.	Gyros & Steak vom Schwein dazu unser traditionelles Tsatsiki ^G	20,90 €
61.	Ouzo Platte 1 Souflaki & Gyros	19,90 €
61B.	Gyros & Leber	19,90 €
63.	Hermes Platte 1 Suzuki, 1 Souflaki, 1 Schnitzel natur & Gyros ^{A, G}	20,90 €
65.	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse (mind. 25 Min auf dem Grill) dazu knackige und goldbraune Kartoffelscheiben ^G	27,90 €
67.	XXL-Delphi Platte 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki ^G	27,90 €
126.	Attika Platte 2 Souflakia gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	19,90 €
156.	Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken ^G	18,90 €
183.	Gyros & Bifteki ^{A, G}	21,90 €
184.	Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken ^G	20,90 €

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 19,90 €
- 49M. 2 Hähnchenfilet Souflakia mit Metaxasauce & Käse überbacken^G 20,90 €

Lamm vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

50. Saffiges Lammfilet 28,90 €
53. Saffige Lammkoteletts 23,90 €
164. Saffige Lammkoteletts und Gyros 20,90 €
166. Saffiges Lammfilet und Gyros 22,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Reis & Krautsalat^L

75. Saffiges Rinderfilet (ca. 250 g) 32,90 €

Vom Grill für mehrere Personen

70. Hellas Platte^{A, G}  56,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

Hauptspeise: 2 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 84,00 €

71. Olympia Platte^{A, G}  58,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

 87,00 €

72. Chef Platte^{A, G}  116,00 €

Vorspeise: Bauernsalat

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

Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki

73. Aphrodite Platte^{A, G}  174,00 €

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 ^{C, G} 17,90 €
- 83. Moussaka** frittierte Kartoffelscheiben mit Hackfleisch, Schafskäse, Auberginen & hausgemachte Béchamelsauce überbacken ^{A, C, G} 18,90 €
-  **86M. Spaghetti** mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken ^G 16,90 €
- 89M. Spaghetti Gyros** mit Metaxasauce & Käse überbacken ^G 18,90 €
- 126. Attika Platte** 2 Souflakia gegrillt in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 19,90 €
-  **145. Giagias Auflauf** Kartoffelscheiben, Käse mit hausgemachter Béchamelsauce überbacken ^{A, C, G} 17,90 €
- 156. Metaxa Platte** Gyros in hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken, garniert mit Reis & Krautsalat ^G 18,90 €

Fischgerichte (mit frischem grünem Salat)

- 103. Mykonos** Seezungenfilet in heller Krabbensauce, dazu Butterreis ^{A, B, G, D} 24,90 €
- 104. Calamares** mit hausgemachter Knoblauchsauce & Reis ^{A, C, R} 21,90 €
- 108. Lachsfilet** gegrillt, dazu hausgemachter Blattspinat in einer cremigen Kräuter-Sahnesauce ^{D, G} 25,90 €

Salate

-  **30. Krautsalat** Original-Delphi-Rezept aus 1981 ^L 5,90 €
-  **W4. Nostima Salat** aus hausgemachtem knackigem Rotkohl & Karotten 6,90 €
-  **34. Griechischer Bauernsalat** Krautsalat, frische Tomaten, knackige Gurken, leckerer Eisbergsalat & griechischer Schafskäse ^{G, L} 15,90 €
-  **137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L} 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.

Speziell für unsere kleinen Kids





(dazu servieren wir frischen & hausgemachten Möhrensalat)

44A. Pokémon	2 Suzukia & Pommes Frites	12,50 €
49A. Schlümpfe	1 Hähnchenfilet Souflaki mit frittierten Kartoffelscheiben	13,60 €
51A. Mickey Mouse	2 Schnitzel natur & Pommes Frites	12,50 €
79. Pinocchio	1 Souflaki & Pommes Frites	13,20 €
80. Asterix	saftiges Gyros & Pommes Frites	12,50 €
 85M. Spaghetti	mit hausgemachter Metaxasauce & Käse überbacken [Ⓞ]	11,90 €

Beilagen

 23. Griechischer Reis	nach Originaler-Delphi-Rezeptur	5,50 €
 29. Pommes Frites	knackig und goldbraun	5,50 €
 29A. Frittierte Kartoffelscheiben	Spitzname: Kartoffelchips	5,50 €
 29AK. Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken	Ein „Muss“ für jeden Kartoffelscheiben- und Käseliebhaber [Ⓞ]	8,90 €
Extra Brot	(gegrillt)	1,50 €

Haus-Saucen aus eigener Herstellung

 Metaxa Sauce	Chefs Liebling (mild) [Ⓞ]	5,50 €
 Delphi Sauce	Kräutersauce (mild) [Ⓞ]	5,50 €
 Scharfe Sauce	Originale-Delphi-Rezeptur	4,90 €
 Knoblauch-Sauce	die Chef-Kreation [Ⓞ]	2,90 €



Saucen

Mayonnaise	^{2, 6, C}	0,70 €
Ketchup		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, 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