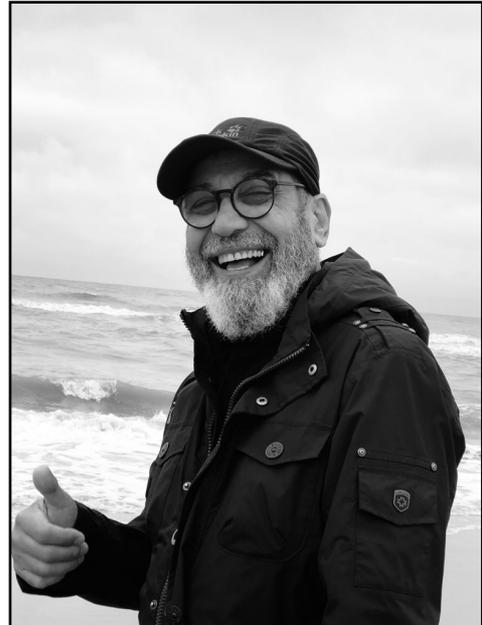


Seit 1981

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) 6,90 €
- 2. **Tarama Creme** traditionell Delphi-Fischrogenpaste ^D 7,90 €
-  3. **Tsatsiki** Original-Rezept, aus 1981 ^G 5,90 €
-  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 +Brot außer 14, 29AK & 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 €
-   29AK. **Frittierte Kartoffelscheiben mit Käse überbacken**
Ein „Muss“ für jeden Kartoffelscheiben- und Käseliebhaber ^G 8,90 €
-  130. **Aubergine óποσ 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 €

Gyros-Spezialitäten mit Reis & Krautsalat ^L

Nach traditionellem Rezept & handgespießt

- | | | |
|-------------|--|---------|
| 47. | Gyros frisch gespießt nach Original-Rezept von 1981 | 17,90 € |
| 47A. | Gyros Tsatsiki ^G frisch gespießt nach Original-Rezept von 1981 | 18,90 € |
| 156. | Metaxa Platte Gyros in Metaxasauce & Käse überbacken ^G | 19,90 € |
| 184. | Patata Platte Gyros & Kartoffelscheiben mit Käse überbacken ^G | 19,90 € |

Vom Grill mit Reis & Krautsalat ^L

- | | | |
|--|---|---------|
| 44. | Suzukia gehacktes gegrillt ^{A, G} | 17,90 € |
| 45. | Bifteki gehacktes gegrillt mit Schafskäse gefüllt ^{A, G} | 19,90 € |
| 45M. | Bifteki Metaxa ^{A, G}
gehacktes mit Schafskäse gefüllt, in Metaxasauce & Käse überbacken | 20,90 € |
| 46. | Souflakia 2 saftige Fleischspieße gegrillt | 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 | 26,90 € |
| 67. | XXL-Delphi Platte 1 Steak, 2 Souflakia, Gyros & Tsatsiki ^G | 27,90 € |
|  69. | Schweinefilet mit Käse überbacken ^G | 25,90 € |
| 126. | Attika Platte 2 Souflakia gegrillt in Metaxasauce & Käse überbacken ^G | 20,90 € |
| 183. | Gyros & Bifteki ^{A, G} | 21,90 € |

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. Saftige Lammkoteletts 23,90 €
164. Saftige Lammkoteletts und Gyros 21,90 €
166. Saffiges Lammfilet und Gyros 23,90 €

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  84,00 €
 Hauptspeise: 2 Schnitzel, 2 Suzukia, Leber & Gyros
 Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki
71. **Olympia Platte**^{A, G}  58,00 €
 Vorspeise: Bauernsalat  87,00 €
 Hauptspeise: 2 Lammkoteletts, 2 Suzukia, 2 Souflakia & Gyros
 Beilagen: Reis, Pommes Frites & Tsatsiki
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 20,90 €
-   **145. Giagias Auflauf** Kartoffelscheiben, Käse mit hausgemachter Béchamelsauce überbacken ^{A, C, G} 17,90 €

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}
- | | |
|---------------|---------|
| halbe Portion | 9,50 € |
| ganze Portion | 15,90 € |
-  **137. Griechischer Hirtensalat** mit frischen Tomaten, knackigen Gurken, grüner Paprika, weißen dicken Bohnen, griechischem Schafskäse & leckerem Eisbergsalat ^{G, L}
- | | |
|---------------|---------|
| halbe Portion | 9,90 € |
| ganze Portion | 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 ^G	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 €
Extra Brot	(gegrillt)	1,90 €

Haus-Saucen aus eigener Herstellung

 Metaxa Sauce	Chefs Liebling (mild) ^G	3,90 €
 Delphi Sauce	Kräutersauce (mild) ^G	4,90 €
 Scharfe Sauce	Originale-Delphi-Rezeptur	2,90 €
 Knoblauch-Sauce	die Chef-Kreation ^G	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 Glutenthaltiges 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