



DELPHI

RESTAURANT

SEIT 1997

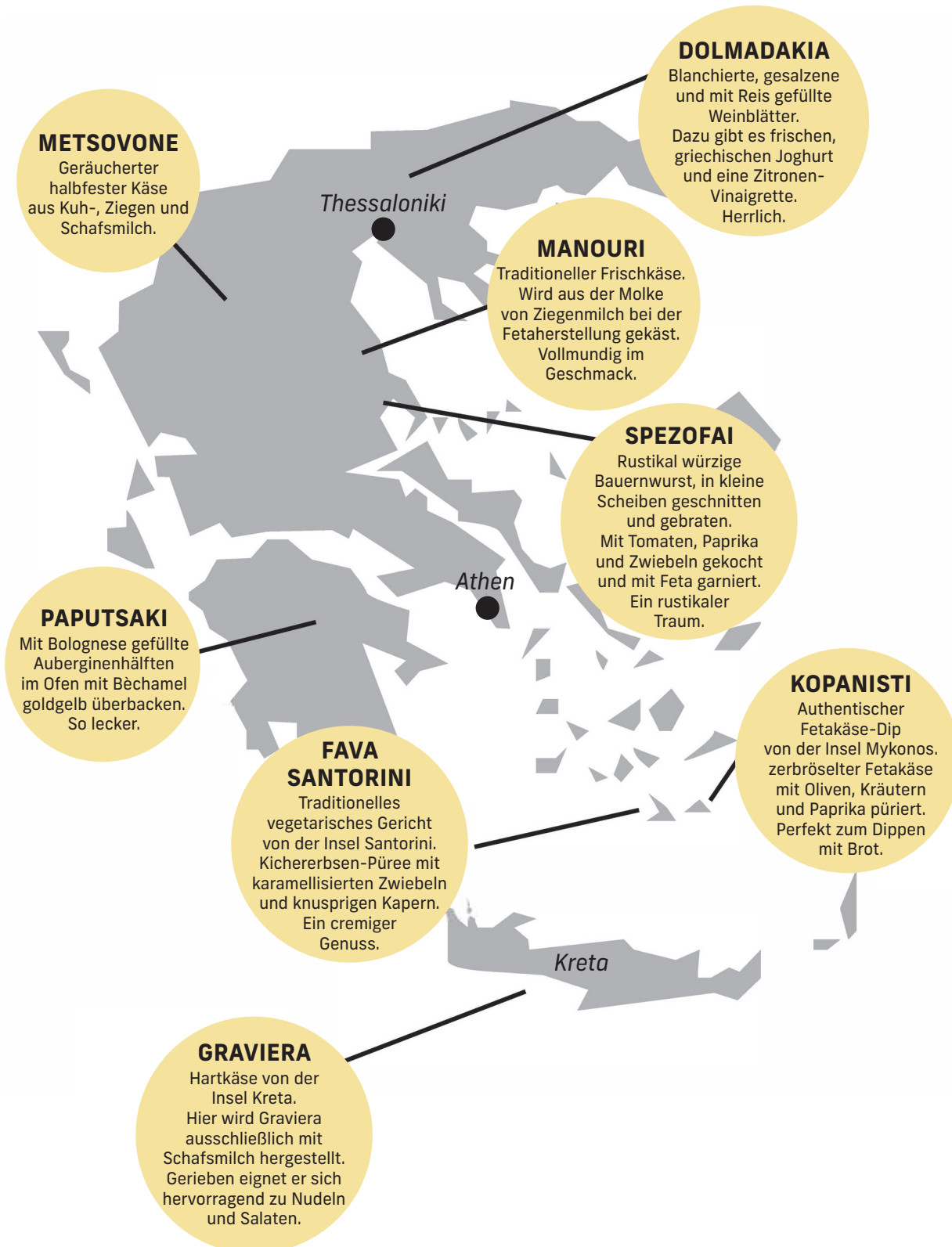
SEIT ÜBER 20 JAHREN SIND WIR
MIT HERZ UND SEELE AM THEATERPLATZ,
EIN STÜCK GRIECHENLAND IN EISENACH.
MIT GERICHTEN UND ZUTATEN
WIE WIR SIE IN UNSERER HEIMAT ESSEN.
MIT GASTFREUNDLICHKEIT
UND LIEBE FÜR JEDEN GAST.

FAMILIE LOIS



SPEISE LANDKARTE

Gastfreundlich und leidenschaftlich, aber vor allem mit ganz viel Heimat kochen wir unsere Gerichte. Vom bergigen Norden bis zu den Inseln im Süden haben wir uns die traditionellsten Speisen ausgesucht. Wo unsere Original griechischen Rezepte und Zutaten herkommen, erfahren Sie hier:



APERITIF

Strawberry no alcohol

Wildberry Schweppes, Tonic, Erdbeerpürré und Holundersirup (alkoholfrei) ^{a,b,c}

0,2 l 5,90 €

Prosecco Rotkäppchen

(alkoholfrei) ^{a,b,c,12}

0,2 l 5,90 €

Prosecco Scavi & Ray

0,2 l 6,90 €

0,75 l 27,50 €

Zardetto

Schaumwein Private Cuvee

0,75 l 26,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Wasser ^{a,b,c}

4 cl 7,00 €

Lillet Berry

Lillet, Wildberry Schweppes ^{a,b,c}

6 cl 7,50 €

Lillet Pfirsich

Lillet, Whitepeach Schweppes ^{a,b,c}

6 cl 7,50 €

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Wasser ^{a,b,c}

6 cl 7,00 €

Sarti Rosa

Sarti, Tonic, Bitterlemon (fruchtiger Aperitif) ^{a,b,c}

6 cl 7,50 €

Campari

Orange oder Soda ^{a,b,c}

6 cl 6,00 €

Martini

bianco ^{a,b,c}

6 cl 6,00 €

VORSPEISEN

117	ZAZIKI griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurken und Brot ^{1,7}	5,50 €
122	TARAMAS Fischrogendip serviert mit Brot, Zwiebeln und extra nativen Olivenöl ^{2,4,12,a,b}	5,90 €
123	TIROKAFTERI pikante Schafskäsecreme ⁷	5,80 €
127	GAVROS gebraten (Anchovis nicht gesalzen) mit Zaziki serviert ^{a,1,2,7,4}	9,20 €
128	PEPERONI vom Grill mit Knoblauchcreme ^{3,7}	7,50 €
129	ZUCCHINIBÄLLCHEN mit Zaziki ^{1,3,7}	8,90 €
134	PITA BROT MEDITERRAN auf Tomaten-Zwiebeln „Bruschetta Art“ mit Feta, Rucola und Balsamico garniert ^{1,7}	8,50 €
135	SPETZOFAI griechische Bauernwurst mit grüner Paprika in Tomatensauce zubereitet, mit Feta garniert ^{1,3,7,8,10}	10,50 €
136	DICKE BOHNEN auf Tomaten-Oregano-Sauce mit Feta garniert ^{a,7,9,13}	8,90 €
138	KALAMARAKIA Calamaris gebraten mit Zaziki ^{a,1,2,7,4}	9,50 €
140	KNOBLAUCHBAGUETTE vom Grill mit Zaziki ^{7,14}	5,50 €
142	GARIDA SAGANAKI Black Tiger geschälte Garnelen auf würziger Tomatensauce mit Ouzo abgeschwenkt mit Feta, Paprika und Kirschtomaten garniert ^{a,2,7}	11,50 €
139	OCTOPUS VOM GRILL auf Fava (Kichererbsenpüree) Paprika, Tomaten und Extra Vergine Olivenöl ^{2,4,7}	16,90 €
106	FETA FURNO Feta aus dem Ofen mit Peperoni, Tomaten und Oliven mit Olivenöl garniert ⁷	9,90 €
107	MELENIA Feta in Sesamkruste paniert, mit Honig und Früchten serviert ^{1,3,7,11}	10,50 €
108	SAGANAKI FETA paniert u. gebacken ^{1,3,7,11}	9,50 €
141	FLORINIS SÜSSPAPRIKA mit Feta gefüllt in Tomatensauce und Knoblauch ^{a,7}	8,90 €

SALATE

500	HORIATIKI Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Paprika, Oliven, Kapern & Oregano, serviert mit extra nativem Olivenöl aus Kreta ⁷	11,50 €
501	DELPHI SALAT frische Blattsalate der Saison serviert mit Honig-Senf Vinaigrette wahlweise mit: Hühnerbrust und Parmesan ^{a,7,10,13}	14,50 €
	4 Garnelen, Avocado und Mandeln	18,90 €
	Gyros und Feta ^{4,7,10,13}	14,50 €

502	LAMMFILET-SALAT 2 Lammfilet mit Rucolasalat, getrockneten Tomaten, Parmesan, Walnüssen, Granatapfel und Balsamico Vinaigrette ^{7,10}	17,50 €
503	SPINAT-SALAT mit gegrilltem Manuri (griechischer Ricotta), Orange, Granatapfel, Apfel, getrocknete Tomaten, Walnüsse und Mandeln mit eine Senf Honig Dressing angemacht ^{7,10}	13,20 €

FÜR KIDS

89	GYROS mit Reis und Zaziki ⁷	9,00 €
90	HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes Frites ^{1,3,9,10}	8,90 €
91	SPAGHETTI mit Tomatensauce ¹	7,50 €

AUS DEM OFEN

4	GYROS mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes ^{7,9}	18,20 €
32	SUZUKI-METAXA Hacksteak in Metaxasauce mit Käse überbacken und Pommes ^{1,3,7,10}	17,50 €
37	HÄHNCHEN FURNO in Metaxasauce mit Kirschtomaten, Feta und Goudakäse überbacken dazu Pommes ^{7,9}	18,90 €

TRADITIONELLE GERICHTE

35	MOUSSAKA Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamelcrème, Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein auf einer Tomatenjus ^{7,9}	17,50 €
39	KONTOSUVLI KOTOPULO Hähnchenspieß in Senf mariniert, kross und saftig zubereitet mit Ladolemono (Zitronen-Vinaigrette), serviert Reis und Zaziki ^{7,10,a}	20,90 €
40	KLEFTIKO Lammkeule mit Kartoffeln, Möhren, Knoblauch und Kefalotyri (griechischer Hartkäse) ^{7,8,9,10}	24,90 €

GYROS & GRILL

2	GYROS mit Zaziki, Zwiebeln und Reis ⁷	17,50 €
3	SURF & TURF GREEK STYLE Gyros & Kalamaris dazu Zwiebeln, Reis und Zaziki ^{4,7}	19,20 €
9	OLYMPIA TELLER Gyros & Souvlaki mit Zaziki, Reis und Zwiebeln ⁷	18,50 €
14	FINO-TELLER Gyros, Souvlaki & Leber mit Zaziki, Zwiebeln und Reis ⁷	19,20 €
19	DORF-TELLER Gyros, Souvlaki & Schweinesteak mit Zaziki, Zwiebeln und Reis ⁷	19,50 €
31	BIFTEKI Hacksteak mit Feta und Goudakäse gefüllt, mit Pommes und Zwiebeln serviert ^{1,3,7,10}	17,90 €

33	SCHWEINESTEAK VOM GRILL in Metaxa- oder Champignonsauce, Reis und Pommes ^{7,9}	18,50 €
34	SOUVLAKI zwei griechische Fleischspieße mit Zaziki, Zwiebeln und Pommes ⁷	17,20 €
36	GEGRILLTES HÄHNCHENBURSTFILET mit Reis, Kräuterbutter und Zaziki ^{7,9}	18,50 €

RIND & LAMM

30	RINDERLEBER mit gebratene Zwiebeln, Reis und Zaziki ^{1,7}	18,20 €
41	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK - ca. 300 g - in Metaxasauce, Pommes und Gemüse ^{1,7,9,a,b,d}	27,90 €
42	ARGENTINISCHES RINDERFILET - ca. 230 g - mit Kartoffelgratin, Gemüse und Kräuterbutter, ^{1,7,9,a,b,d}	31,90 €
18	LAMMCARRÉ gegrillte Lammkotelettes aus dem Carré mit Zaziki, Gemüse und Kartoffeln ⁷	27,50 €
38	LAMMFILET vom Junglamm in Metaxasauce, Kartoffelgratin und Gemüse ^{1,7,9,a,b,d}	27,90 €
39	DUO VOM LAMM Lammcarre und Lammfilet mit Kartoffeln und Zaziki serviert ^{7,9}	28,90 €
68	LAMMHAXE Wird mit Tomaten gemeinsam geschmort, bis das Fleisch der Lammhaxe extra zart ist und auf der Zunge zergeht. Durch diesen Garprozess wird das Fleisch extra zart und extra saftig. wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"> • Dicken Bohnen und Feta ^{7,9,13} • Kritharaki (griechische Reismudeln), mit Gouda-Käse und Feta überbacken ^{1,7,9,13} • Stifado (Perlzwiebeln in Tomaten und Gewürzen mit Feta garniert) 	23,50 €

FISCH

80	GEBRATENE CALAMARI mit Reis ⁷	18,90 €
81	LACHSFILET VOM GRILL mit Gemüse, Kartoffeln und Honig-Senf-Marinade ^{1,4,10}	21,90 €
82	GARNELEN mit Gemüse und Zaziki ^{1,4,10}	21,90 €
83	LAVRAKI FILETO Wolfsbarschfilet vom Grill auf Gemüse, Reis und Zaziki ^{1,4,7,10}	20,50 €

DESSERT

155	VANILLE PANNACOTTA mit Karamellsauce ^{5,6,7,8,h}	6,20 €
156	SCHOKO SOUFFLÉ Schokokuchen mit Vanilleeis ^{c,1,7,a}	6,20 €
157	DELPHI'S SOFT & CRISPY Joghurtcreme mit knusprigen Fillo (Blätterteig), frischen Früchten und Erdbeersauce ^{c,1,7,a}	Für 1 Person 6,50 € Für 2 Personen 10,50 €
158	GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig, Walnüssen und Zimt ^{5,7}	6,20 €

BEILAGEN

REIS	4,00 €
POMMES	4,00 €
KROKETTEN	4,50 €
KARTOFFELGRATIN	5,00 €
GEMÜSE	5,00 €
ZITRONENKARTOFFELN	5,00 €
PITABROT	3,00 €

WARMER GENUSS

Mokka ^h	2,50
Tasse Kaffee ^h	2,50
Cappuccino ^h	2,80
Tasse Tee ^h	2,50
heiße Schokolade ^h	2,50
Milchkaffee ^h	3,50
Espresso ^h	2,50
doppelter Espresso ^h	3,50
Latte Macchiato ^h	3,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 1 glutenhaltiges Getreide | 8 Schalenfrüchte | a Konservierungsstoffe |
| 2 Krebstiere | 9 Sellerie | b Farbstoffe |
| 3 Eier | 10 Senf | c Süßstoffe |
| 4 Fisch | 11 Sesamsamen | d Geschmacksverstärker |
| 5 Erdnüsse | 12 Schwefeldioxid & Sulfite | e Phosphat |
| 6 Sojabohnen | 13 Lupine | f Schwefel |
| 7 Milch | 14 Weichtiere | g Chinin / Koffein |

KALT & ALKOHOLFREI

Pepsi Cola <small>b,c,d,h</small>	0,2 l	2,60
Pepsi Cola <small>b,c,d,h</small>	0,4 l	4,90
Mirinda <small>b,c,d,h</small>	0,2 l	2,60
Mirinda <small>b,c,d,h</small>	0,4 l	4,90
7up <small>b,c,d,h</small>	0,2 l	2,60
7up <small>b,c,d,h</small>	0,4 l	4,90
Tafelwasser	0,2 l	2,60
Tafelwasser	0,4 l	4,90
Bitterlemon <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Bitterlemon <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Spezi <small>b,c,d,h</small>	0,2 l	2,60
Spezi <small>b,c,d,h</small>	0,4 l	4,90
Apfelschorle <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Apfelschorle <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Apfelsaft <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Apfelsaft <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Orangensaft <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Orangensaft <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Bananensaft <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Bananensaft <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Cola Zero <small>b,c,d,h</small>	0,2 l	2,60
Cola Zero <small>b,c,d,h</small>	0,4 l	4,90
Kiba <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Kiba <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Ginger Ale <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Ginger Ale <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Wildberry Schweppes <small>a,b</small>	0,2 l	2,60
Wildberry Schweppes <small>a,b</small>	0,4 l	4,90
Thomas Henry Tonic <small>a,b</small>	0,2 l	4,00
Fl. Wasser <small>medium</small>	0,75 l	6,50
Fl. Wasser <small>still</small>	0,75 l	6,50

FRISCH GEZAPFT

Krombacher Pils <small>a,b</small>	0,3 l	3,00
Krombacher Pils <small>a,b</small>	0,5 l	5,00
Krombacher Kellerbier	0,3 l	3,20
Krombacher Kellerbier	0,5 l	5,20
Alster <small>a,b,c</small>	0,3 l	3,00
Alster <small>a,b,c</small>	0,5 l	5,00
Krombacher Hefeweizen <small>a,b</small>	0,5 l	5,00

FLASCHENBIERE

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,00
Krombacher Schwarzbier	0,33 l	3,50
Kristall Weizen	0,5 l	5,00
Mythos griechisches Bier (leicht)	0,33 l	3,30

LONGDRINKS

Whisky Cola <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	6,50
Wodka Lemon <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	6,50
Gin Tonic <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	6,50
Bombay Tonic <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	7,50
Havanna Cola <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	6,50
Wodka Red Bull <small>a,b,c,d,h</small>	0,3 l	8,00
TANQUERAY Gin <small>UK</small>		
Tonic <small>a,b,c,d,h</small>	6 cl	8,50

MALFY ROSA Gin Italy
Thomas Henry Tonic
a,b,c,d,h 6 cl 9,50

HENDRICKS Gin Scott-land
Thomas Henry Tonic
a,b,c,d,h 6 cl 10,50

MARTIN'S GINK
Gin aus Eisenach
mit Thomas Henry
Tonic a,b,c,d,h 6 cl 9,50

JACK DANIELS
Old No.7 mit Cola 6 cl 7,50

KRAKEN RUM
schwarzer Rum
mit Cola 6 cl 8,50

SPIRITUOSEN

Underberg 35% 4 cl 3,00

Jägermeister 35% 4 cl 3,00

Fernet 35% 4 cl 3,00

Ramazzotti 30% 4 cl 4,00

Ouzo 37,5%
Hausmarke Trester-
brand mit Anis 2 cl 2,60

Ouzo 40%
Plomari auf Eis 6 cl 6,00

Metaxa 5* 38% 6 cl 5,00

Metaxa Grande Fine
aus Porzellan 38% 6 cl 7,00

Mastiha 30%
Baumharzlikör
von der Insel Chios 4 cl 4,00

Tsipouro dark cave
5 Jahre abgelagerter
Tresterbrand in
Eichenfässern 40% 6 cl 7,00

Grappa Nonino 43%
feinster italienischer
Grappa 4 cl 6,50

Frangelico 20%
Haselnusslikör 4 cl 4,00

Flasche Ouzo 0,7 l 24,00

Fl. Ouzo Rot 0,7 l 18,00

WEISSWEIN

220	Hauswein trocken	0,2 l	5,00 €
221	Imiglykos lieblich	0,2 l	5,00 €
222	Retsina geharzt	0,2 l	5,00 €
232	Malamatina Retsina	0,5 l	9,50 €
223	Paranga halbtrocken Malagousia - Roditis	0,2 l 0,75 l	6,20 € 22,90 €
226	Riesling Knyphausen trocken	0,2 l 0,75 l	6,30 € 23,50 €
231	Grauburgunder Hillview Rheinhessen trocken	0,2 l 0,75 l	6,30 € 23,50 €
224	Theopetra leicht trocken Malagousia - Assyrtiko	0,75 l	24,90 €
225	Samos Likörwein	0,2 l	5,50 €
227	Chateau Julia trocken Chardonnay	0,75 l	28,90 €
228	Alpha Estate trocken Savignon Blanc	0,75 l	33,00 €
230	Amethystos trocken Sauvignon blanc-Assyrtiko	0,75 l	27,90 €

ROSEWEIN

270	Hauswein trocken	0,2 l	5,50 €
271	Paranga Rosé halbtrocken Limniona - Syrah süßliche Aromen	0,75 l	23,00 €
273	Steitz Bio Rheinhessen trocken Spätburgunder, Portugieser, St. Laurent	0,2 l 0,75 l	6,70 € 23,50 €
274	Merlot rosé Fortant de France	0,2 l 0,75 l	6,70 € 23,50 €
272	Amethystos Rose trocken Cabernet Sauvignon - Merlot	0,75 l	26,50 €

ROTWEIN

240	Hauswein trocken	0,2 l	5,50 €
241	Imiglykos lieblich	0,2 l	5,50 €
242	Askitikos halbtrocken	0,2 l 0,75 l	5,80 € 20,50 €
243	Mega Spileo Cuvee trocken Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko - Mavrodaphne	0,2 l 0,75 l	7,20 € 25,50 €
244	Amethystos Rot trocken Cabernet Sauvignon - Merlot - Agiorgitiko	0,75 l	29,50 €
245	Theopetra Rot trocken Cabernet Sauvignon - Syrah - Limniona	0,75 l	28,50 €
246	Alpha Estate trocken Syrah - Merlot - Ksinomavro	0,75 l	39,00 €

