

MENÜS

"KLASSIKO"

nur ab 4 Personen und als Tischbuffet serviert

1. Vorspeisenplatten (Mezedes)

Zaziki, Fischrogencreme, Auberginencreme, Schafskäsecreme, originaler Fetakäse, Oliven, Octopus- und Calamarisalat, gegrillte Peperoni, gebackener Weichkäse, gebackene Zucchini u. Auberginen, Zucchinifrikadellen, gefüllte Weinblätter, gegrillte Paprikaschotte mit Käsemouse Füllung

2. Fisch- und Fleischplatten - gegrillt

Calamari, Riesengarnelen, Doraden Filet | Gyros, Suvlaki, Bifteki, Hühnerbrust | Gemüsereis, Tomatenreis, Pommes, Zaziki, Salat

3. Dessertplatten

Potpourri der Versuchung

Pro Person : 40,00 €

"FINO"

nur ab 4 Personen und als Tischbuffet serviert

1. Vorspeisenplatten (Mezedes)

Thunfisch Carpaccio, Calamari und Sardellen auf weisem Tarama, Octopus- und Calamarisalat auf Favamouse, Moussaka-Bällchen, "falsche" Bechamel Creme und Tomatensalsa, Ziegenfrischkäse im "Filo"-Teig gebacken mit Speck, getrocknete Feigen und Feigensenf

2. Fisch- und Fleischplatten - gegrillt

(nur Fisch oder nur Fleisch auch wählbar)

Lachs Filet, Doraden Filet, Riesengarnelen - "Ladolemono" | Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Lammkotelett Thymianjus | Gemüse, Kartoffel, Tomatenreis, Pommes, Salat

3. Dessertplatten

Potpourri der Versuchung

Pro Person : 55,00 €

"DELPHI"

ab 2 Personen

1. Suppe

feine Kürbissuppe

Add on: gegrillte Riesengarnele : + 6,00 €

2. Thunfisch "saku"

Tataki | weisser Tarama | Salatbouguett

3. Kleftiko

marinierte Lammhintehaxe mit Kräuter, Schafskäse, u. Knoblauch in der Folie langsam fein geschmort | Gemüse, Kartoffel

4. geschmorte Quitten

präsentiert auf unseren Abtropfjoghurt (alternativ auf Vanilleeis)

Pro Person : 66,00 €

VORSPEISEN / MEZEDES

(kalt)

1. Zaziki	unser eigener feiner Abtropfjoghurt, mit Gurken und frischem Knoblauch	6,50 €
2. Elies, piperies	Oliven aus Kalamata u./o. Peperoni	6,50 €
3. Tyrokafteri	leicht pikante Creme aus Schafs- und Weichkäse	7,00 €
4. Taramas	Creme aus Kabeljau-Rogen	7,50 €
5. Thalassina	Octopus- & Calamarisalat	13,50 €
7. Melitzana salata	Creme von geräucherten Auberginen	8,00 €
8. Feta	original griechischer Schafskäse	6,00 €
9. Pikilia	Platte kalter Vorspeisen für 2 Personen	19,00 €

(warm)

10. Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch & Reis Avgolemono	9,00 €
11. Piperies scharas	Peperoni, gegrillt frischer Knoblauch	6,50 €
14. Kolokythokeftedes	Zucchini Frikadellen, gebacken	9,00 €
15. Kolokythi / melitzana	Auberginen u./o. Zucchini, gebacken Zaziki	9,50 €
16. Plevrotous	Austernpilze, gegrillt Knoblauch	9,00 €
17. Florinis gemistes	Paprikaschoten aus Florina, gegrillt gefüllt mit Käsemouse	9,50 €
18. Feta sto fourno	Fetakäse, aus dem Backofen leicht pikant	10,50 €
19. Feta saganaki	Weichkäse, gebacken	10,00 €
21. Garides saganaki	Riesengarnelen Tomatensauce mit Gravierakäse überbacken	17,50 €
22. Garides tyliches	Riesengarnelen im Käsemantel gebacken	14,00 €
23. Oktapodi scharas	Octopus, gegrillt Oregano- Olivenölvinaigette	18,00 €
24. Skordopsomo	Knoblauchbrot gerösttetes Brot, Tomaten- Knoblauchcreme	6,00 €
25. Pikilia	Platte warmer Vorspeisen für 2 Personen	19,50 €

SUPPEN

31. Tomatosoupa	Tomatensuppe	5,00 €
32. Psarosoupa	Fischsuppe	7,50 €
33. Kotosoupa	Hühnersuppe	5,50 €

SALATE

Anamikti	Bunter Salatteller (Olivenöl- Balsamicodressing)	
34.	- mit gegrillter Hühnerbrust	13,00 €
35.	- mit gegrillten Riesengarnelen	15,50 €
37.	- mit Rinderfiletspitzen Graviera-Käse	18,00 €
Choriatiki	Bauernsalat - original griechischer Salat	
38.	- Tomaten Gurken, Zwiebel, Kalamon, Oliven, Paprika, Peperoni, Fetakäse, Kapern und natürlich bestes extra natives Olivenöl	12,50 €

ZWISCHENGERICHTE, PASTA UND AUFLÄUFE

12. Melitzanes imam	geschmorte Auberginen deftige Tomatensauce, Schafs- & Weichkäse	11,00 €
13. Gigantes	geschmorte Riesenbohnen Tomatensauce, Schafs- & Weichkäse	10,00 €
39. Kritharaki	kleine Hartweizennudeln Hackfleisch Graviera-Käse	11,50 €
40. Kritharaki	kleine Hartweizennudeln Gemüse Graviera-Käse überbacken	13,50 €
42. Moussaka	Auberginen, Kartoffel, Hackfleisch Bechamel Auflauf	19,50 €

FISCH

Kalamaria	Calamari (authentic / premium quality)	
50.	- gebacken (frittiert) Reis mit Gemüse Salat	22,50 €
51.	- gegrillt Reis mit Gemüse Salat	22,50 €
52. Tsipoura	Doraden Filet, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	23,50 €
53. Garides	Riesengarnelen, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	26,00 €
58. Psaropiatela	Fischteller (Calamari, Garnele, Doradenfilet) gegr: Gemüse, Kartoffeln Salat	26,50 €
59. Solomos	Lachsfilet, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	24,50 €
65. Piatela gia 2	Fischplatte für 2 Personen (Doradenfilet, Lachsfilet, Calamari, Riesengarnelen), gegrillt Gemüse, Kartoffeln Salat	64,00 €

Änderungen:	<i>statt Gemüsereis / Pommes</i>	0,50 €
	<i>statt Gemüsereis / Oregano Kartoffeln</i>	0,50 €
	<i>statt Gemüsereis/ Kartoffelgratin</i>	1,00 €
	<i>statt Gemüsereis / Tagesgemüse</i>	1,50 €
	<i>statt gem Salat / Bauernsalat</i>	1,50 €

FLEISCH

Klassiker- Grillgerichte

71. Psaronefri Metaxa	Schweinelende Medaillons Metaxa Sauce Butterreis Salat	21,00 €
76. Kotopoulos stithos	Hühnerbrustfilet Tomatenreis Salat oder Zaziki	16,50 €
86. Arnaki suvlaki	Lammfilet- Gemüsespieß Tomatenreis Salat oder Zaziki	28,00 €
100. Gyros	vom Schweinenacken Tomatenreis Salat oder Zaziki	16,50 €
101. Gyros	vom Schweinenacken Pita Salat oder Zaziki	17,00 €
103. Gyros tigani Metaxa	Pfannengyros Metaxa Sauce Butterreis Salat	18,50 €
105. Bifteki	Hacksteaks mit Käsefüllung Tomatenreis Salat oder Zaziki	17,50 €
107. Suvlaki	Schweinerückenspieße Tomatenreis Salat oder Zaziki	15,50 €
109. Piatio "Duetto"	Gyros, Calamari (frittiert) Tomatenreis Salat oder Zaziki	22,00 €
110. Piatio "Delphi"	Gyros, Suvlaki Tomatenreis Salat oder Zaziki	18,50 €
112. Piatio "Apollon"	Gyros, Suvlaki, Bifteki Tomatenreis Salat oder Zaziki	20,50 €
114. Piatio "Epidavros"	Gyros, Suvlaki, Bifteki, Lammkotelett (v. Karree) Tomatenreis Salat o. Zaziki	24,00 €

Änderungen:	statt Reis / Pommes	1,00 €
	statt Reis / Oregano Kartoffeln	1,50 €
	statt Reis / Kartoffelgratin	2,00 €
	statt Reis / Tagesgemüse	2,50 €
	statt gem Salat / Bauernsalat	1,50 €

Schmorgerichte:

88. Arnaki Kleftiko	Marinierte Lamm Hinterhaxe mit Feta Käse, Knoblauch, Dill und Thymian mehrere Stunden in der Folie geschmort Oreganokartoffeln, Gemüse	26,50 €
Arnaki Kotsi	Lamm Hinterhaxe im eigenen Sud in dem Backofen geschmort	
90.	- mit Kritharaki (kleine Hartweizen-Nudeln) mit Edamerkäse überbacken	24,00 €
91.	- mit Riesenbohnen Weichkäse	25,00 €
92.	- mit Auberginen nach "Imam" Art Weichkäse	25,00 €
93.	- mit ganzen geschmorten Zwiebeln (Stifado)	25,00 €

KINDERGERICHTE

120. Kotopoulos stithos	Hühnerbrust, paniert Tomatenreis	9,00 €
121. Gyros	mit Tomatenreis	9,50 €
122. Suvlaki	Fleischspieß, gegrillt Tomatenreis	8,50 €
123. Kalamaria	Calamari, gebacken Tomatenreis	13,50 €

DESSERT

128.	Jiaourtaki	unser feiner Abtropf-Joghurt Honig, Walnüsse	7,50 €
.-.	Kydoni	Quitten, geschmort in Mavrodaphne-Wein Joghurt (o. Vanilleeis)	8,50 €
129.	Galaktoburiko	Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme Vanilleeis	8,00 €
130.	Mpaklavas	Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen Vanilleeis	8,00 €
131.	Mpanana tiganiti	gebackene Banane Honig, Walnüsse Vanilleeis	8,50 €
132.	Syka tiganita	Feigen, in Creme de Chassis gebraten Walnüsse , Vanilleeis	9,50 €
133.	Pagoto anamikto	gemischtes Eis Sahne	6,00 €
	Pagoto vanilia	Vanilleeis	
135.		- mit heißer Schokolade	7,50 €
136.		- mit heißen Himbeeren	7,50 €
	Potpourri	gem. Dessertplatte	
138.		- für 2 Personen	16,00 €
139.		- für 4 Personen	27,00 €

KAFFEE

140.	Mocca		2,50 €
141.	Espresso		2,50 €
142.	Espresso doppio		4,00 €
143.	Cappuccino		3,50 €
144.	Tasse Kaffee		2,50 €
145.	Late Macchiato		4,00 €
146.	Milchkaffee		4,00 €

SERVICELLEISTUNGEN

STOFFSERVIETTEN UND STOFFTISCHDECKEN

- 2-5 Personen	10,00 €
- 6-9 Personen	17,50 €
- 10-13 Personen	25,00 €
- 14-17	32,50 €
- ab 18 Personen - pro Per.	2,00 €

MITBRINGEN von KUCHEN BZW. TORTE

Gedeck (Tellergebühr) - pro Per.	1,00 €
----------------------------------	--------

MITBRINGEN ALKOHOLHALTIGER GETRÄNKE

- Wein und Sekt - pro Flasche	15,00 €
- Champagner und Spirituosen - pro Flasche	25,00 €