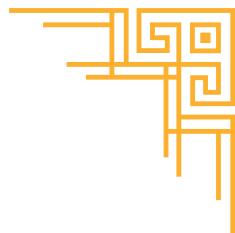




DELPHI

RESTAURANT SEIT 1993



Über Delphi

Delphi (griechisch Δελφοί (m. pl.), altgriechisch Δελφοί Delphoí ausgesprochen), ursprünglich Pytho (Πυθώ) genannt, war eine Stadt im antiken Griechenland, die vor allem für ihr Orakel bekannt war.

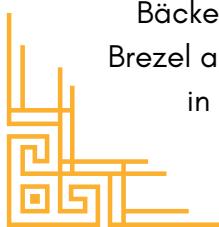
Delphi galt den Menschen der Antike als der Mittelpunkt der Welt. Dem Mythos zufolge ließ Zeus zwei Adler von je einem Ende der Welt aufsteigen, die sich in Delphi trafen. Der genaue Ort wurde durch den Omphalos (gr. „Nabel“) angezeigt.

Über Uns

Seit 1993 ist unser Familienrestaurant Delphi zum Mittelpunkt Ihrer Bevorzugung geworden. Mit Ihrer Liebe und Unterstützung geben Sie uns die Energie, weiterhin das zu tun, was wir lieben. Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen köstliches griechisches Essen und unvergessliche schöne Momente mit Ihren Freunden und Ihrer Familie zu bieten.

Über unser Gebäude

Das ehemalige Gildehaus der Bäcker am Warburger Altstadt- markt ist das älteste inschriftlich datierte Fachwerkhaus Westfalens. Es wurde 1471 erbaut. Seinen Namen erhielt das Haus von den geschnitzten Männerfiguren an der Nordostseite, an den Kraggen zum Marktplatz hin. Mit ihren gegurteten kurzen Röcken und den Strumpfhosen geben sie ein anschauliches Bild der Kleidermode im 15. Jahrhundert. An die Nutzung als Zunft- und Amtshaus der Bäcker erinnern auch drei geschnitzte Pfefferkuchen und eine geschnitzte Brezel am im Jahre 1560 erbauten Fachwerk-Hinterhaus. Der Innenraum wurde in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts grundlegend erneuert.



VORSPEISEN

Suppen

2 Hühnersuppe ⁷ <small>c,g,f</small>	5,90
3 Zwiebelsuppe ⁷ <small>a,c,f,g</small> mit Goudakäse	5,90
4 Tomatensuppe ⁷ <small>c,g</small>	5,90

Kalt

5 Zaziki <small>g</small> pikante Joghurt mit Kräutern	5,60	10 Tarama <small>a,d,m</small> Fischrogenpüree	6,90
6 Dolmadakia <small>f</small> Weinblätter gefüllt mit Reis, verfeinert mit Tomatensauce	6,90	26 Oliven und Peperoni <small>c</small>	5,90
7 Tirokafteri <small>g</small> pikante Schafskäsecrème	6,80	43 Trilogia <small>a,d,g,m</small> Zaziki, Tarama, Tirokafteri, mit Pita (Fladenbrot) dazu	9,50
8 Appetit Teller ⁶ (für 2 Personen) <small>a,b,c,d,g,m</small> Piperies Florinis, Zaziki, Schafskäsecrème, Tomaten, Gurken, Tarama, Dolmadakia, Fetakäse, Oliven, Peperoni	23,50		

Warm

9 Auberginen <small>f,g</small> mit Käse überbacken	8,90	15a Melitzanes <small>a,g</small> gebratene Auberginen mit Zaziki	8,90
11 Kalamaris frittiert <small>a,d,m,g</small> mit gemischtem Salat und Zaziki	15,50	15b Piperies <small>g</small> gebratene milde Spitzpaprika mit Zaziki	8,90
12 Dicke Bohnen <small>f,j</small>	7,50	15c Knoblauchbrot <small>a,c,g</small> mit Knoblauchsauce	5,20
13 Piperies Florinis vom Grill <small>g</small> gefüllte Rote Paprika mit Schafskäsecrème	7,90	41 Kolokithokeftedes <small>a,g</small> Zuccinibällchen mit Joghurt-Dip	8,50
14 Bratkartoffeln <small>c,g</small> mit Goudakäse überbacken	8,90	42 Tiropitakia <small>a,g</small> Blätterteigecken, gefüllt mit Schafskäse	8,00
15 Dolmadakia <small>a,c,f,g</small> Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch, verfeinert mit Zitronensauce	8,50		

S A L A T E

16	Horiatiki  _g	12,50
traditioneller Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Fetakäse und Olivenöl, Kapern, Oregano		
17	Kretischen Dakos Salat  _{a,g}	13,00
Dakos Hartzwieback, Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Olivenöl, Kapern und Oregano		
18	Thunfischsalat ⁴  _{b,c,g}	12,50
Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, mit Dressingsauce		
19	Salat mit gebrillter Hänchenbrustfilet _g	16,00
Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Fetakäse, mit Öl und Balsamicoessig		
20	Salat mit Gyros _g	15,50
Kraut, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Fetakäse, mit Öl und Balsamicoessig		
21	Gemischter Salat (klein) ⁴  _{c,g}	7,50
Kraut, Eisbergsalat, Möhren, Gurken, Tomaten, Fetakäse, Zwiebeln, Dressingsauce		

KÄS E

22	Feta Fournou  _g	9,50
Auflauf aus Fetakäse, Peperoni, Tomaten, Oregano und Olivenöl		
23	Fetakäse  _g	7,90
mit Olivenöl und Oregano		
24	Saganaki  _{a,c,g,k}	9,50
gebratener Fetakäse mit Balsamico-honig und Sesam		
25	Halloumi  _g	9,50
Zypriotischer halbfester Grillkäse mit Marmelade		

B E I L A G E N

27	Reis	3,50
27a	Kroketten _{a,g}	4,50
28	Pommes frites _a	3,90
29	Folienkartoffel mit Kräuterbutter	5,50
30	Folienkartoffel mit Zaziki _g	6,90
31	frisches Ofengemüse	6,50
39	Pita Brot _a Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano	3,50

S A U C E N

• Rahmchampignonsauce _g	3,50
• Pfeffersauce _g	3,50
• Metaxasauce _g	3,50
• Knoblauchsauce _g	3,50
• scharfe Tomatensauce	3,50

E X T R A S

- **kleiner Zaziki als Beilage** 2,80
- **anstatt normalem Salat beim Menü, Bauernsalat** _g 3,00
- **Mayonaise oder Ketchup** 0,50

FLEISCH VOM GRILL

32	Suzuki	16,00
	Hacksteak mit Reis und Salat	
33	Bifteki_g	19,00
	Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
34	Suflaki_g	16,50
	2 Fleischspieße mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
37	Gyros_g	16,90
	mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
38	Gyros und Leber	17,50
	mit Reis und Salat	
40	Lammkoteletts	22,50
	mit Reis und Salat	
49	Delphi-Teller	20,50
	2 Lammkoteletts, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
51	Athen-Teller	19,50
	2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
52	Plaka-Teller_g	20,50
	1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	
54	Rhodos-Teller	20,50
	2 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
55	Hermes-Teller	19,00
	1 Suflaki, 1 Suzuki, Schweinesteak, Gyros, Reis und Salat	
56	Artemes-Teller	18,50
	2 Leber, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat	
60	Akropolis-Teller	22,90
	1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Leber, Gyros, Reis und Salat	
63	Meteora-Teller	19,00
	1 Bifteki, 1 Schweinesteak, Gyros, Zaziki, Reis und Salat	
64	Kalimera-Teller	17,90
	2 Filet vom Schwein, Gyros, Reis und Salat	

VOM GRILL



**Für zwei
Personen**

65	Syrtaki-Platte 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis und Bauernsalat	47,90
66	Metaxa-Platte 2 Schweinesteaks, 2 Suzuki, Gyros, Reis und Bauernsalat	44,90

**Für vier
Personen**

67	Olympia-Platte 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, 4 Leber, Gyros, Reis und Bauernsalat	95,00
----	--	-------

**Rinder
Spezialitäten
vom Grill**



98	RumpSteak, ca. 250 g mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	27,90
99	RumpSteak, ca. 250 g ^{3, 4, 10} mit Pfefferkörnern, Pommes frites und Salat	27,50
100	RumpSteak, ca. 250 g mit gegrillter Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Salat	28,50
102	Rinderfilet Premium, ca. 250 g mit Kräuterbutter, frischem Ofengemüse und Salat	32,90

103	Schweinefilet Gefüllt ^g mit Fetakäse gefüllt, Metaxasauce, Reis und Salat	23,50
109	Thessaloniki-Teller ^{6, 10} _{a,c,f,g,i,j} Schweinemedaillons mit frischem Rahmchampignonsauce, Reis und Salat	19,90
113	Schweinemedaillons ^{6, 10} _{a,c,f,g,i,j} mit Pfeffersauce, Reis und Salat	19,90
114	Irodion-Teller ^g 2 Schweinemedaillons, 2 Roastbeefsteaks, 1 Suflaki, Kräuterbutter, Zaziki, Reis und Salat	21,90
201	Schweinemedaillons ^{1, 10} _g mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat	19,90
202	Schweinemedaillons ^g mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	19,90
204	Schweinemedaillons ^g mit Zaziki, Pommes frites und Salat	19,90

Griechische Spezialitäten

203	Leber vom Rind	17,90
	mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	
206	Gyros mit Goudakäse überbacken ^{1, 10} _g	19,50
	mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
207	Gyros mit Kalamaris ^{a,d,m,g}	18,50
	mit Zaziki, Pommes frites und Salat	
210	Lammfilet _g	27,90
	mit Kräuterbutter, Zaziki, Pommes frites und Salat	
211	Lammfilet ^{a,c,f,g,i,j}	28,50
	mit frischer Rahmchampignonsauce, Pommes frites und Salat	
221	Gyros aus der Pfanne ^{1, 10} _g	17,90
	mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat	
248	Musaka mit Gyros ^{a,f,g,h}	17,50
	(Auberginenauflauf), Pommes frites und Salat	
250	Spezial-Platte _g	23,50
	2 Schweinemedaillons, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammfilet, mit Zaziki, Pommes frites und Salat	

Hähnchenbrustfilet

239	Hähnchenbrustfilet	17,50
	gegrillt mit Pommes frites und Salat	
240	Hähnchenbrustfilet ^{a,c,f,g,i,j}	18,50
	gegrillt mit Pfeffersauce, Reis und Salat	
241	Hähnchenbrustfilet ⁶ _{a,c,f,g,i,j}	18,50
	gegrillt mit frischer Rahmchampignonsauce, Reis und Salat	
242	Hähnchenbrustfilet überbacken ⁶ _{c,g,j}	19,90
	mit feiner Knoblauchsauce, Pommes frites und Salat	

Unsere gemischten Beilagensalate werden mit hausgemachter Dressing
Sauce serviert, nach Wunsch mit Essig und Öl.

AUS DEM BACKOVEN

68	Musaka ^{a,f,g,h}	16,90
	Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce, Salat	
72	Kritharaki ^{a,g}	14,50
	Reisnudeln mit Tomatensauce, Goudakäse überbacken, Salat	
74	Lammfleisch mit Kritharaki ^{a,g,h}	19,50
	mit Tomatensauce und Fetakäse überbacken, Salat	
76	Lammfleisch mit Auberginen ^{a,g,f,h}	19,50
	mit Goudakäse überbacken, Salat	
77	Lammfleisch mit Dicken Bohnen ^{a,f,g,h,i}	19,50
	mit Goudakäse überbacken, Salat	
78	Lammfleisch Stifado ^{a,c,g,h}	19,50
	mit Perlzwiebeln und Fetakäse überbacken, Salat	

AUS DEM MEER

79	Kalamaris frittiert ^{a,d,g,n}	18,90
	mit Zaziki und Salat	
80	Scampis frittiert ^{a,d,g}	22,50
	mit Zaziki, Reis und Salat	
85	Scampis mit Kalamaris ^{a,d,g}	23,90
	mit Zaziki, Reis und Salat	
86	Lachsfilet ^{a,d,j}	24,90
	mit frischem Ofengemüse und Salat	

KINDER MENU

120	Gyros	10,50	123	Suzuki	10,90
	mit Pommes frites und Salat			mit Pommes frites und Salat	
121	Suflaki	10,50	124	Hähnchenbrustfilet	10,90
	mit Pommes frites und Salat			mit Pommes frites und Salat	
			125	Bifteki ^g	10,90
				Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, Pommes frites und Salat	

NACHSPEISEN



Galaktoboureko a,g 6,50
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis

Kormos g 6,50
Schoko Keks Kuchen mit 1 Kugel Vanilleeis,
Sahne und Schokosauce

Schoko-Soufflé a,g 7,50
Lava-Cake dazu Vanilleeis und Schokosauce

Joghurt mit Honig und Nüssen g,h 6,50
Griechischer selbstgemachter Honig mit Nüssen
• Extra dunkle Schokolade +0,50

Geburtstagsüberraschung

- (Dessert oder Eis nach Wahl) mit Wunderkerze +2,00

Eis



A5 **Kinderbecher „Kunterbunt“** g 3,90
2 Sorten Eiscreme, lustig und bunt garniert

A6 **Eis mit heißen Himbeeren** g 7,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

A7 **Schlemmerbecher „Coppa Grande“** c,g 6,50
Eine Komposition aus zartschmelzendem Eis,
Eierlikör und Sahne

A10 **Coupe Dänemark** g 6,50
3 Kugeln Vanilleeis, garniert mit Sahne und Schokosauce

A11 **Eis mit heißen Sauerkirschen** g 6,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

A13 **Gemischtes Eis mit Sahne** g 5,50
3 Kugeln Eis nach Wahl

Unsere Sorten Eis

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Haselnuss

WEINLISTE



Weißwein

FL

Retsina Malamatina <small>2,6</small>	5,20	11,50	
Geharter Wein			
Imiglikos <small>2,6</small>	5,20	11,50	18,00
Halbsüß			
Ionos <small>2,6</small>	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Makedonikos <small>2,6</small>	5,80	12,00	19,50
Halbtrocken			
Samos <small>2,6</small>	6,20	14,00	
Likörwein			
Malagouzia Ktima Alpha <small>2,6</small>	7,90		26,50
Trocken-Fruchtig, Malagouzia			
Biblia Chora Ktima Biblia Chora <small>2,6</small>			32,00
Trocken-Fruchtig, Assyrtiko, Sauvignon Blanc			
Sauvignon Blanc Ktima Alpha <small>2,6</small>			32,00
Trocken, Sauvignon Blanc			
Sauvignon Blanc Fume Ktima Alpha <small>2,6</small>			39,50
Trocken, Sauvignon Blanc			

FL

Rotwein

0.2 l 0.5 l 0.75 l



Naussa <small>2,6</small>	5,80	12,00	
Trocken			
Imiglikos <small>2,6</small>	5,20	11,50	18,00
Halbsüß			
Ionos <small>2,6</small>	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Makedonikos <small>2,6</small>	5,80	12,00	19,50
Halbtrocken			
Axia Alpha Estate <small>2,6</small>	7,90		26,50
Trocken, Syrah, Xinomavro			
Naussa Boutari <small>2,6</small>			24,00
Trocken, Xinomavro			
Chateau Nico Lazaridi <small>2,6</small>			32,00
Trocken, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			



Roséwein

FL

Roséwein Ionos <small>2,6</small>	5,20	11,50	18,00
Trocken			
Domaine Costa Lazaridi <small>2,6</small>			32,00
Trocken, Merlot			

GETRÄNKE

Warme Getränke



• Griechischer Kaffee	3,00
• Doppelter Griechischer Kaffee	4,50
• Espresso	2,70
• Doppelter Espresso	4,20
• Espresso Macchiato	2,90
• Kaffee Crema	3,00
• Cappuccino	3,50
• Latte Macchiato	4,00
• Affogato (Espresso + Vanilleeis)	4,50
• Tasse Tee	3,00
• Special Kaffee	4,50
• Glühwein 0,2 l	5,20

Alkoholfreie Getränke

• Cola / Cola Zero ^{3, 13}	0,2 l / 0,4 l	2,60 / 4,90
• Fanta / Sprite / Spezi ^{2, 3}	0,2 l / 0,4 l	2,60 / 4,90
• Mineralwasser (Medium oder Still)	0,25 l / 0,75 l	2,60 / 7,20
• Apfelsaftschorle	0,3 l / 0,4 l	3,50 / 4,50
• Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90
• Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90
• Traubensaft ²	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90
• Kirschsaft ²	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90
• Bitter Lemon	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90
• Ginger Ale	0,2 l / 0,4 l	2,90 / 4,90

Unser Kaffee wird aus ausgewählten Hochland Arabica Kaffee Bohnen geröstet, die in den besten Anbaugebieten der Welt gedeihen:

Unser exklusiver Manufaktur: www.cherrycoffeeroasters.de



Cherry Coffee Roasters

Biere



Warburger Pils vom Faß	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,30
Warburger Urtyp vom Faß	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,30
Früh Kölsch vom Faß.	0,2 l / 0,3 l	2,80 / 3,60
Radler / Bier mit Cola	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,30
Warburger Hefeweizen	0,5 l fl	5,30
Warburger Weizenbier	0,5 l fl	5,30
alkoholfreies Bio-Weizen		
Paulaner Dunkel Weizenbier	0,5 l fl	5,30
Warburger Alkoholfreies Alster	0,33 l fl	3,50
Warburger Alkoholfreies Bier	0,33 l fl	3,50

Spirituosen



Gin 4cl

Bombay Sapphire 6,00 / **Hendricks** 8,00 / **Gin Mare** 9,50

mit Tonic / Bitter Lemmon / Wild Berry

Vodka 4cl

Smirnoff 6,00 / **Grey Goose** 8,00

mit Tonic / Bitter Lemmon / Wild Berry

Negroni 8,00

Bacardi-cola 6,00

Campari² 5,50

mit Orangensaft oder Soda

Espresso Martini 7,50



Aperitif / Likör / Prosecco

Karaffe

Ouzo	2 cl / 10 cl	2,20 / 9,50
Ouzo Pilavas	2 cl / 10 cl	2,40 / 10,50
Tsipuro	2 cl / 10 cl	2,60 / 11,50
Raki aus Kreta	2 cl / 10 cl	3,00 / 12,50
Rakomelo aus Kreta	2 cl / 10 cl Raki mit Honig	3,00 / 12,50
Mastiha Likör	2 cl / 4 cl Mastix Likör aus Chios Insel	3,00 / 5,50
Banane Likör	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,50
Cherry Likör Süß	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,50
Cherry Likör Trocken	4 cl	5,00
Limoncello	2 cl / 4 cl	3,00 / 5,50



Spritz

APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangescheibe	7,50
HUGO	Prosecco, Sodawasser, Minze, Holunderblüten sirup, Zitrone	7,50 6,90
ROSATO SPRITZ	Ramazotti Rosato, Prosecco, Sodawasser, Limette	7,50
SARTI SPRITZ	Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser, Limette	7,90
LILLET WILD BERRY	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Frische Beeren	7,50 6,90
LIMONCELLO SPRITZ	limoncello, prosecco, sodawasser, zitrone	7,50



Champagner

Emmelis	0,75 l	49,00
	Schaumwein Rosé	
Moët & Chandon	0,75 l	89,00
	Brut Impérial	
Moët & Chandon	0,75 l	109,00
	Ice Impérial	

Nach wunsch auch alkoholfrei

Brandy



Metaxa	5 sterne	2 cl	4,50
Metaxa	7 sterne	2 cl	5,00
Metaxa	Very Old	2 cl	7,00
Metaxa	Private Reserve	2 cl	9,00

Whisky

Scotch Whiskey	4cl
Famous	6,50 / Chivas 8,50
Jack Daniels	4cl 7,00
The Singleton 12	4cl 8,50

DELPHI

RESTAURANT SEIT 1993

Lange str. 2
34414 Warburg
Tel. 05641-2749
  @delphi_Warburg
www.delphi-warburg.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 17:30-23:00
Freitag-Samstag-Sontag von 11:30-14:00 und von 17:30-23:00
(Küche von 17.30 - 21.30 Uhr, So von 17.30 - 21.00 Uhr)
Montag Ruhetag

Wir arrangieren für Sie:

Familienfeiern, Geschäftssessen, Jubiläumsfeiern, Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeiern und vieles mehr.

Der Umwelt zuliebe:

bei Mitnahme von Speiseresten berechnen wir Ihnen für die Verpackung 0,50 €. Wir bitten um Verständnis!

Enthaltene Zusatzstoffe:

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 = mit Phosphat | 6 = mit Antioxidationsmitteln | 11 = mit Formfleischvorderschinken |
| 2 = mit Konservierungsstoff | 7 = mit Geschmacksverstärker | 12 = mit Geflügelfleischanteil |
| 3 = mit Farbstoff | 8 = geschwärtzt | 13 = koffeinhaltig |
| 4 = mit Süßungsmitteln | 9 = geschwefelt | 14 = chininhaltig |
| 5 = enthält eine Phenylalaninquelle | 10 = mit Milcheiweiß | |

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel usw., z. B. Mehl)
- b. Krebstiere
- c. Eier (z. B. in Panade, Mayonnaise)
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse)
- i. Sellerie (z. B. Gewürzmischungen)
- j. Senf (z. B. Gewürzmischungen)
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben (z.B. Weine)
- m. Lupinen (z.B. Lupinenmehl, in glutenfreien Produkten)
- n. Weichtiere z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern



Vegetarisch

Bei Allergien bitte fragen Sie unser Personal.



BEWERTEN SIE
UNS AUF

★★★★★