RESTAURANT

DELPHI

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

SEIT 1994

Schinnerstr. 42
92690 Pressath

Tel.: 09644/376

www.griechisches-restaurant-delphi.de

Nur Barzahlung - Keine EC-Kartenzahlung/Kreditkarten möglich

ICH LERNE GRIECHISCH - *MATHENO ELLINIKA*

BEI DER BEGRÜSSUNG

Guten Tag	*Kalí-mera*
Guten Abend	*Kalí-spéra*
Grüss dich	*já-su*
Ich grüsse euch	*já-sas*
Wie geht es dir	*Ti kánis*
Wie geht es Ihnen	*Ti kánete*
Gut	*kalá*
Sehr gut	*polí kalá*
Ja	*Ne*
Nein	*Óchi*
Danke	*Efcharistó*
Bitte	*Parakaló*
Und	*ke*
Mit	*me*

BEI DER VORSPEISEN BESTELLUNG

Ich möchte	*Egó thélo*
die Speisekarte	*ton katálogo*
Was für Vorspeisen	*Ti orektiká*
haben Sie?	*échete;*
Tzatziki,	*Tzatzíki,*
Fischrogen-Salat,	*Taramo-salatá,*
Auberginen-Salat,	*Melitzano-saláta,*
Bauern-Salat	*Choriatiki-saláta*
mit Schafskäse	*me tyrí féta*
in Olivenöl,	*se eleó-lado,*
kein Samenöl,	*ochi me spor-eleó,*
mit grünen Oliven,	*me prásines eliés,*
mit schwarzen Oliven,	*me mávres eliés,*
mit wenig Zwiebeln,	*me líga kremýdia,*
mit viel Oregano,	*me polí rígani,*
ohne Salz.	*chorís aláti,*
Ein OuzO TSANTALI,	*Éna OúzO TSANTALI*
in einem kleinem Glas,	*se mikró potíri,*
Pur,	*skéto,*
kalt	*krío,*
in einem Glas,	*se psiló potíri,*
mit Eis,	*me págo,*
mit viel Wasser,	*me polý neró,*
mit wenig Wasser,	*me lígo neró,*
aus der Flasche,	*apó to bukáli,*
kein Leitungswasser	*ochi apo tin wrisi,*
ohne Kohlensäure.	*choris Anthrakiko.*
Ich möchte	*Théo*
ein MAKEDONIKO	*ena MAKEDONIKO*
Trester-Brand	*Tsipouro*
Zu unserem Wohl!	*Stin igia mas!*

BEI DER HAUPTSPEISEN BESTELLUNG

Was für Speisen	*Ti fagitá*
haben Sie?	*échete;*
Ich möchte	*Thélo*
etwas essen,	*káti nafáo,*
mit Fisch	*me psári.*
Was bieten Sie uns an?	*Ti mas protínete;*
Krabben,	*Garídes,*
See-Zungen,	*Glósses,*
Dorade Royal,	*Tsipúres,*
Seewolf,	*Lawrákia,*
Rotbarben,	*BarbÚnia,*
Hühnchen,	*Kotópulo,*
Schenkel,	*Pódi,*
Flügel,	*Fterúga,*
Brust,	*Stíthos,*
Schweine-Fleisch,	*Kréas chirinó,*
Kotelett,	*Brisóla,*
mit Zitrone,	*me lemóni,*
Kalb-Fleisch	*Kréas moscharísio,*
Rind-Fleisch,	*Kréas wodinó,*
Wild,	*Kynígi,*
Gebraten,	*Psiméno,*
im Backofen,	*sti fúrno,*
auf dem Grill,	*sti schára,*
gekocht,	*wrastó,*
mit Pommes-frites,	*me patátes tiganités,*
mit Kartoffeln,	*me patátes,*
vom Backofen,	*tu fúrnu,*
mit Öl und Zitrone,	*me ládi ke lemÓni,*
mit Tomaten-Sauce,	*me sáltsa ntomátas,*
mit schwarzem Pfeffer,	*ke mávro pipéri,*
nicht gerieben.	*óchi triméno.*
Die Pfeffer-Mühle	*Ton mýlo gia to pipéri*
mit frischem Oregano.	*me fréskia rígani.*

BEI DER GETRÄNKE BESTELLUNG

Eine Flasche Wein.	*Mia fiáli krasí.*
Nicht klein,	*Óchi mikrí,*
normal.	*kanoníkí.*
Weisswein,	*Áspro krasí,*
Rotwein,	*Kókkino krasí,*
Jung,	*Frésko,*
gereift im Holzfass	*paleoméno se waréli,*
Trocken,	*Xiró,*
Lieblich,	*lmíglyko,*
Mild,	*Malakó,*
Süss.	*Glykó.*
Der Wein ist	*To krasí íne*
sehr kalt,	*polý krío,*
nicht kalt,	*dén íne krío,*
ist warm.	Íne sestó.
Eine Karaffe Wein,	*Mia kanáta krasí,*
mit zwei Gläsern,	*me ádío patíria,*
ein leeres Glas,	*ena ádio potíri,*
ein großes Glas,	*ena megalo potíri,*
für Rotwein,	*ja kókkino krasí,*
ein kleines Glas,	*ena mikrópotíri,*
für Weisswein.	*gia áspro krasí.*

BEI DER NACHSPEISEN BESTELLUNG

Ich möchte noch	*Thélo akómi*
Käse und Wein.	*Tirí ke krasí.*
Was für Käse	*Ti tirí*
haben Sie?	*échete;*
Schafskäse,	*Féta,*
Kaseri,	*kaséri,*
Manouri.	*Manúri.*
Ich möchte ein Dessert.	*Thélo éna Glykó.*
Was für Süßspeisen	*Ti glyká*
haben Sie?	*échete;*
Eis.	*Pagotó.*
Was für Eis haben Sie?	*Ti pagotó échete;*
Vanille,	*Vanília,*
Schokolade,	*Sokoláta,*
Zitrone,	*lemóni,*
und einen Schnaps,	*ke éna potó,*
einen Trauben-Brand.	*éna apóstagma apó Stafýli.*

BEIM ABRECHNEN

Die Rechnung,	*Ton logariasmó,*
mit Stempel	*mes fragída*
und Unterschrift.	*ke Ypografí.*
Ich möchte zahlen.	*Thélo no pliróso.*
mit Kreditkarte.	*me Pistotikí kárta.*
Bitte schön,	*Oríste,*
meine Karte.	*i kárta mu.*
Ich habe	*Then écho*
kein Kleingeld.	*psilá.*
Der Wein ist	*To krasí íne*
zu teuer.	*polý akriwo.*

BEIM VERABSCHIEDEN

Auf Wiedersehen	*Adío*
wir werden	*tha érthume*
wiederkommen.	*xaná.*
Es war sehr schön.	*Ítan polý oréa.*
Das Essen	*To fajitó*
war lecker.	*Ítan nóstimo.*
Der Wein war	*To krasí Ítan*
ausgezeichnet.	*exseretikó.*
Die Bedienung	*I exsipirétisi*
war perfekt.	*ftan télia.*
Danke schön.	*Efcharistó.*
Gute Nacht	*Kalí-Níchta*

Nur Barzahlung - Keine EC-Kartenzahlung/Kreditkarten möglich

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1.	**Knuspriges Knoblauchbrot** mit Tomaten und Knoblauch	5,50 €
2.	**Würzige Oliven und milde Peperoni** aus Südgriechenland	5,50 €
3.	**Tzatziki -** Original griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, Dillspitzen und viel Knoblauch	5,50 €
4.	**Tarama -** Fischeiercreme mit Olivenöl und Zitronensaft angemacht	7,50 €
5.	**Auberginensalat -** pürierte Aubergine, zubereitet mit Knoblauch	7,50 €
6.	**Feta -** Griechischer Schafskäse mit würzig-cremigem Geschmack	7,50 €
7.	**Chtipiti** mit Olivenöl angemachter Schafskäse mit roter Paprika und Knoblauch	7,50 €
8.	**Peperoni** vom Grill mit Knoblauchöldressing (warm)	6,50 €
9.	**Oktopussalat** serviert mit einem pikanten Kräuteröldressing	9,50 €
10.	**Mezedaki -** Eine Kreation aus verschiedenen kalten Vorspeisen - darf in Griechenland vor einem guten Essen nie fehlen.	12,00 €
11.	**Mezedaki für 2 Personen**	24,00 €

Warme Vorspeisen

12.	**Miesmuschel-Saganaki** Abgeschälte Miesmuscheln mit Knoblauch und Tomaten	9,50 €
13.	**Folienkartoffeln mit Tzatziki**	6,00 €
14.	**Dolmadakia** Zarte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis gefüllt nach altem Hausfrauenrezept	7,50 €
15.	**Tiropitakia -** angemachter Schafskäse in Blätterteig gefüllt	7,50 €
16.	**Saganaki** Schafskäse mal ganz anders! Leicht paniert und knusprig gebacken	7,50 €
17.	**Garnelen-Saganaki** Abgeschälte Garnelen mit Knoblauch und Tomaten - etwas für Feinschmecker!	9,50 €
18.	**Riesenbohnen** mit Schafskäse überbacken	6,50 €
19.	**Pita -** weiches Fladenbrot aus Hefeteig	2,50 €
261.	**Oktopus vom Grill** mit Knoblauchöldressing	18,00 €

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

SUPPEN

20.	**Tomatensuppe** mit Sahne	5,50 €
21.	**Fasolada -** griechische Bohnensuppe mit vielen feinen Zutaten wie Karotten, Sellerie, Paprika und Oliven	5,50 €
22.	**Hühnersuppe nach Oma's Rezept** eine Suppe, die einfach SUPER schmeckt	5,50 €

BEILAGEN

159.	**Kritharaki -** Reisnudeln	6,50 €
23.	**Tomatenreis**	5,00 €
24.	**Pommes Frites**	5,00 €
25.	**Backkartoffeln nach griechischer Art**	5,00 €
26.	**Kroketten**	5,00 €

SALATE

27.	**Bauernsalat** mit saftigen Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprikaschoten, und würzigem Schafskäse in einem feinen Olivenöl-Dressing	10,00 €
28.	**Bauernsalat klein**	7,00 €
29.	**Gemischter Salat** Eisbergsalat und Krautsalat mit Dressing	6,50 €
30.	**Grüner Salat -** Eisbergsalat mit Olivenöldressing	6,00 €
31.	**Knackiger hausgemachter Krautsalat**	6,00 €
32.	**Tomatensalat mit Zwiebeln**	6,00 €
33.	**Thunfischsalat -** Krautsalat, grüner Salat, Käse, Zwiebeln,Thunfisch und Schinken mit Dressing	10,00 €
34.	**Delphi-Salat -** grüner Salat, Gyros, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Dressing	12,50 €

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

Fischgerichte

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert! Auf Wunsch auch Bauernsalat erhältlich (+1,00 €)

35.	**Scampis aus der Pfanne (mit Weißbrot)** abgeschälte Scampis in Champignon-Wein-Sahnesauce	**20,00 €**
36.	**Doradenfilet mit Scampis (fritiert)** mit Backkartoffeln und Cocktailsauce	**20,00 €**
37.	**Doradenfilet mit Kalamari (fritiert)** mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**20,00 €**
38.	**Seehecht Filet (fritiert)** mit Backkartoffeln und Cocktailsauce	**21,00 €**
39.	**Kalamari (fritiert)** mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**18,00 €**
40.	**Inselteller: Scampis und Kalamari (fritiert)** mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**19,50 €**
41.	**Doradenfilet (fritiert)** mit Backkartoffeln und Cocktailsauce	**21,00 €**
42.	**Scampis (6 Stück, fritiert)** mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**20,00 €**
43.	**Scampis vom Grill (6 Stück)** mit Knoblauchbrot und Cocktailsauce	**25,00 €**
44.	**Fischplatte (fritiert)** Kalamari, Doradenfilet und Scampis mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**21,00 €**
45.	**Scampis (fritiert) und Gyros** mit Tomatenreis und Tzatziki	**18,00 €**
46.	**Kalamari (fritiert) und Gyros** mit Tomatenreis und Tzatziki	**18,00 €**
47.	**Kalamari (fritiert) und 1 Souvlaki-Spieß*** mit Tomatenreis und Tzatziki	**18,00 €**
48.	**Fischplatte für 2 Personen** Kalamari, Doradenfilet und Scampis (fritiert) mit Tomatenreis und Cocktailsauce	**42,00 €**
49.	**Kretaplatte für 2 Personen** Gyros, Kalamari (fritiert), 2 Souvlaki-Spieße*, 2 Steaks, 2 Scampi mit Tomatenreis, Tzatziki und Cocktailsauce	**42,00 €**

* Schweinespieß

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

Kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Krebstieren, Schalenfrüchten, Senf, Soja, Fisch, Sesam, Lupinen, Schwefeldioxyd und Sulfite enthalten.

Alle Gerichte enthalten Geschmacksverstärker. Unsere Speisen enthalten folgende Zusatzstoffe:

Käse: Konservierungsstoffe

Schinken: Formfleisch - Vorderschinken, Stabilisator, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe

Salami: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe

Oliven: geschwärzt

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert! Auf Wunsch auch Bauernsalat erhältlich (+1,00 €)

Fleischgerichte vom Grill

50.	**Gyros -** Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Senkrechtspieß gut gewürzt mit dünnen Zwiebelringen, Tomatenreis und hausgemachtem Tzatziki (schmeckt einfach gut)	**15,00 €**
51.	**Souvlaki*** Zarte Schweinefleischspieße mit Tomatenreis und dazu Tzatziki	**15,00 €**
52.	**Bifteki (Schweine-Hacksteak)** Kräftig gewürzt und mit Schafskäse, Peperoni, Käse und Tomaten gefüllt, dazu Tomatenreis und Tzatziki	**16,00 €**
53.	**Rinderleber** mit Tomatenreis und Tzatziki	**15,00 €**
54.	**Suzuki (Schweine-Hacksteak)** mit Tomatenreis und Tzatziki	**15,00 €**
55.	**Schweinesteak** mit Kräuterbutter, Pommes und Tzatziki	**16,00 €**
555.	**Schweineschnitzel** mit Pommes und Ketchup	**16,00 €**
56.	**Hähnchensouvlaki** Hähnchenfleischspieße mit Tomatenreis und Tzatziki	**16,50 €**
57.	**Lammkotelett** mit Tomatenreis und Tzatziki	**20,50 €**
58.	**Lammspieß** mit Tomatenreis und Tzatziki	**22,00 €**
59.	**Gyros-Pita** mit Tomatenreis, Zwiebelringen und Tzatziki	**16,00 €**

Gemischte Grillplatten

60.	**Delphi Platte** Lammspieß, Souvlaki*, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**21,00 €**
61.	**A'la Chef Platte** Souvlaki*, Lammkotelett, Hacksteak, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**21,00 €**
62.	**Rhodos Platte** Schweinesteak, Hacksteak, Rinderleber, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**19,00 €**
63.	**Dorf Platte -** Schweinesteak und Gyros mit Pommes und Tzatziki	**17,00 €**
64.	**Meteora Platte -** Lammkotelett, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**20,00 €**
65.	**Plaka Platte -** Hacksteak, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**16,00 €**
66.	**Athen Platte -** Souvlaki*, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**16,50 €**
67.	**Olympia Platte** Souvlaki*, Hacksteak, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**18,00 €**
68.	**Grill Platte -** Souvlaki*, Hacksteak, Lammkotelett, Rinderleber, Schweinesteak mit Tomatenreis und Tzatziki	**21,00 €**
69.	**Spezial Platte für 2 Personen -** Schweinelendchen, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros mit Tomatenreis und Tzatziki	**42,00 €**

* Schweinespieß

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

Gerichte aus der Pfanne und aus dem Backofen

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert! Auf Wunsch auch Bauernsalat erhältlich (+1,00 €)

Gerichte aus der Pfanne

70.	**Tiganaki Schweinelendchen** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, dazu Weißbrot	**19,50 €**
71.	**Tiganaki Rinderleber** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, dazu Weißbrot	**18,00 €**
72.	**Tiganaki Hähnchenbrustfilet** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, dazu Weißbrot	**19,50 €**
73.	**Gyrospfanne** in etwas Wein-Metaxa-Sahnesoße mit Champignons dazu Weißbrot	**18,00 €**

Vegetarisch

74.	**Saganaki mit Pommes und Tzatziki** Schafskäse mal ganz anders! Leicht paniert und knusprig gebacken	**14,00 €**

Gerichte aus dem Backofen

75.	**Gyros auf Pita** in Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis und Tzatziki	**17,00 €**
76.	**Schweinelendchen** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, Ananas, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	**19,50 €**
77.	**Hacksteak** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, Tomatenscheiben, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	**16,50 €**
78.	**Gyros** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	**17,00 €**
79.	**Hähnchenbrustfilet** in Metaxa-Sahnesoße mit Champignons, mit Käse überbacken, dazu Tomatenreis	**19,00 €**

„Giouwetsi"

So nennt man in Griechenland die Art, wie man Lammfleisch in einer ovalen Backform im Backofen zubereitet

80.	**Giouwetsi (Lammkeule) mit Kritharaki (Reisnudeln)**	**20,00 €**
81.	**Giuowetsi (Lammkeule) mit Spaghetti**	**20,00 €**
82.	**Giouwetsi (Lammkeule) mit grünen Bohnen**	**20,00 €**
83.	**Giouwetsi (Lammkeule) mit Okraschoten**	**20,00 €**
84.	**Giouwetsi (Lammkeule) mit Auberginen**	**20,00 €**
85.	**Giouwetsi (Lammkeule) mit Jumbobohnen**	**20,00 €**

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

GERICHTE MIT CHAMPIGNON-SAHNESOSSE

86.	**Gyros** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**18,00 €**
87.	**Souvlaki*** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**18,00 €**
88.	**Schweinesteak** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**18,00 €**
89.	**Hacksteak** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**18,00 €**
90.	**Schweinelendchen** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**20,00 €**
91.	**Lammspieß** mit Champignon-Sahnesoße und Tomatenreis	**21,50 €**

PIZZA (26 cm)

92.	**Pizza Margarita** mit Käse und Tomatensoße	**8,00 €**
93.	**Pizza Vegetaria** mit Käse, Tomatensoße frischen Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Peperoni	**9,00 €**
94.	**Pizza Hawaii** mit Käse, Tomatensoße, Schinken und Ananas	**10,00 €**
95.	**Pizza Gyros** mit Käse Tomatensoße, Gyros und Zwiebeln	**11,00 €**
96.	**Pizza Salami** mit Käse, Tomatensoße und Salami	**9,50 €**
97.	**Pizza Schinken** mit Käse, Tomatensoße, Schinken und frische Champignon	**10,00 €**
98.	**Pizza Thunfisch** mit Käse, Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln	**10,50 €**
99.	**Pizza Spezial** mit Käse, Tomatensoße, Salami, Schinken, Peperoni, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln	**10,50 €**
198.	**Pizza Delphi** mit Käse, Tomatensoße, Tomaten, Knoblauch, Oliven, Peperoni und Schafskäse	**9,50 €**
199.	**Pizza Thalassa** mit Käse, Tomatensoße, Meeresfrüchte, und Zwiebeln	**11,50 €**
200.	**Pizza Salami + Schinken** mit Käse, Tomatensoße, Salami und Schinken	**10,00 €**

Käse - Edamer + Mozzarella

* Schweinespieß

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

Für unsere kleinen Gäste

250.	**Kinder Gyros** mit Pommes frites und Tzatziki	9,50 €
251.	**1 Kinder Schweinesouvlaki-Spieß** mit Pommes frites und Tzatziki	9,50 €
252.	**Kinder Kalamari (fritiert)** mit Pommes frites und Cocktailsauce	10,00 €
253.	**Kinder Hacksteak** mit Pommes frites und Tzatziki	9,00 €
254.	**Kinder Schweineschnitzel** mit Pommes frites und Ketchup	9,50 €
255.	**1 Kinder Hähnchensouvlaki-Spieß** mit Pommes frites und Tzatziki	10,00 €

Nachspeisen

Der feine Nachtisch

100.	**Gemischtes Eis (Erdbeere, Vanille, Schoko)** mit Sahne	6,50 €
101.	**Vanilleeis mit heißer Schokolade** und Sahne	7,00 €
102.	**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** und Sahne	7,00 €
103.	**Galaktobouriko (hausgemacht)** Vanillecreme in Grieß-Blätterteig, serviert mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
104.	**Joghurt** mit Honig und Walnüssen	6,50 €
105.	**Kinder Eis (Erdbeere, Schoko)** mit Smarties und Sahne	5,50 €
106.	**Bananensplit** mit Schoko- und Vanilleeis und Sahne	7,00 €
107.	**Frappé** griechischer Eiskaffee mit Vanilleeis	4,00 €

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

108.	**Heiße Schokolade** (Nesquik)	**3,30 €**
110.	**Latte Macchiato**	**4,00 €**
111.	**Griechischer Mocca**	**2,80 €**
112.	**Tasse Kaffee**	**2,80 €**
114.	**Glas Tee** (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner, oder Schwarzer Tee)	**2,80 €**
115.	**Cappuccino**	**3,30 €**
216.	**Espresso**	**2,80 €**

Nach Wunsch auch Süßstoff

APERITIFS

109.	**Aperol Spritz**	0,2 l	**6,00 €**
116.	**Campari* Soda**	5 cl	**5,50 €**
117.	**Campari* Orange**	0,2 l	**5,50 €**
118.	**Martini Bianco**	5 cl	**5,00 €**

Für jede Änderung erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,00 € zu berechnen.

LIKÖRE

119.	Amaretto	2 cl	3,20 €
120.	Baileys	2 cl	3,20 €
217.	Ramazzotti	2 cl	3,20 €

SPIRITUOSEN

301.	Tsipouro	2 cl	2,70 €
121.	Ouzo	2 cl	2,70 €
218.	Tequila	2 cl	3,20 €
122.	Malteser	2 cl	2,70 €
123.	Obstler	2 cl	2,70 €
124.	Willi	2 cl	2,70 €
125.	Fernet Branca	2 cl	2,70 €
126.	Jägermeister	2 cl	2,70 €
127.	Bacardi Cola	2 cl	4,50 €
128.	Jack Daniels	2 cl	5,00 €
129.	Wodka mit Lemon	2 cl	4,50 €
134.	Flasche Ouzo (Plomari)	0,2 l	11,00 €

WEINBRAND

130.	Metaxa 5 Sterne *****	2 cl	3,50 €
131.	Metaxa 7 Sterne ***** **	2 cl	4,50 €
132.	Metaxa 40 Jahre	2 cl	6,00 €
133.	Asbach	2 cl	3,50 €

SEKT

135.	Piccolo	0,2 l	6,00 €
136.	Mumm	0,75 l	17,00 €
138.	Asti Spumante	0,75 l	21,00 €
139.	Hugo	0,2 l	6,00 €

BIERE (Paulaner)

140.	Pils vom Fass	0,4 l	3,40 €
141.	Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,50 €
142.	Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50 €
143.	Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
144.	Leichtes Weizen	0,5 l	3,50 €
145.	Altbayrisches Helles	0,5 l	3,50 €
146.	Dunkles Weizen	0,5 l	3,50 €
147.	Cola-Weizen	0,5 l	3,50 €
148.	Radler	0,5 l	3,50 €
149.	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,50 €
173.	Russen	0,5 l	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

150.	**CocaCola** [1,7]	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
151.	**Fanta** [1]	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
152.	**CocaCola light** [1,7]	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
153.	**Spezi** [1,7]	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
154.	**Tafelwasser**	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,30 €**
156.	**Apfelschorle**	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
157.	**Sprite**	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
158.	**Bitter Lemon** [8]	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,00 €**
222.	**ZAGORI Stilles Wasser**			0,5 l	**3,50 €**
223.	**ZAGORI Mineralwasser** (Glasflasche)			0,75 l	**6,00 €**
224.	**Eistee**	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**
225.	**ZAGORI Stilles Wasser**			1 l	**6,50 €**

SÄFTE

160.	**Apfelsaft**	0,2 l	**2,90 €**	0,4 l	**4,00 €**
161.	**Orangensaft**	0,2 l	**2,90 €**	0,4 l	**4,00 €**
162.	**Traubensaft**	0,2 l	**2,90 €**	0,4 l	**4,00 €**
163.	**Johannisbeersaft**	0,2 l	**2,90 €**	0,4 l	**4,00 €**
	Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.	0,2 l	**2,70 €**	0,4 l	**3,50 €**

1 mit Farbstoffen
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süssungsmittel
6 geschwärzt
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig

Griechische Weine

Offene Weissweine (Tsantali)

165.	**Retsina, geharzt**	0,25 l	**4,60 €**
166.	**Demestica, trocken**	0,25 l	**4,60 €**
167.	**Athos, trocken, fruchtig**	0,25 l	**4,60 €**
169.	**Makedonikos, leicht, frisch halbtrocken**	0,25 l	**4,60 €**
170.	**Imiglykos, halbsüß**	0,25 l	**4,60 €**
171.	**Samos, süßer Likörwein**	0,25 l	**5,30 €**
172.	**Weinschorle**	0,25 l	**4,20 €**

Flaschenweine

190.	**Retsina Malamatina, geharzt** (weiss)	0,5 l	**8,00 €**

Offene Rotweine (Tsantali)

175.	**Retsina, geharzt**	0,25 l	**4,60 €**
176.	**Demestica, trocken**	0,25 l	**4,60 €**
178.	**Athos, trocken, fruchtig**	0,25 l	**4,60 €**
180.	**Makedonikos, fruchtig, halbtrocken**	0,25 l	**4,60 €**
181.	**Imiglykos, halbsüß**	0,25 l	**4,60 €**
182.	**Mavrodaphni, süßer Likörwein**	0,25 l	**5,30 €**
183.	**Rosé, herb**	0,25 l	**4,60 €**

Allergenhinweis: Enthalten Sulfite

EDLE ROTWEINE

400. „Metochi Chromitsa" (rot) 0,75 l Flasche 13,5 % **25,00 €**

Rebsorte: Limnio Cabernet Sauvignon
Region: Berg Athos Chalkidiki
Weingut: Tsantali
Jahrgang: 2012
Charakter: trocken, im Geschmack geschmeidig, elegant auf schokoladigem Hintergrund.

---

401. „Mavroudi" (rot) 0,75 l Flasche 13,5 % **19,00 €**

Rebsorte: Mavroudi
Region: Thrakien (GK)
Weingut: Tsantali
Jahrgang: 2015
Charakter: trocken, purpurrot in der Farbe, Fruchtaromen mit leichter Vanillenote im Hintergrund.

---

402. BIO „Avaton Agioritiko" Gold Selection (rot) 0,75 l Flasche 13,5 % **55,00 €**

Rebsorten: 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Limnio
Region: Berg Athos
Weingut: Tsantali
Jahrgang: 2012
Charakter: trocken, dunkelrote Farbe, konzentrierter aromatischer Strauß mit Gewürzen, Schokolade und Vanille im fruchtigen Hintergrund von Sauerkirschen und Blaubeeren.

---

403. „Rapsani Epilegmenos" (rot) 0,75 l Flasche 13 % **28,00 €**

Rebsorten: Stavroto, Krasoto, Xynomavro
Region: Agios Pavlos Chalkidiki
Weingut: Tsantali
Jahrgang: 2009
Charakter: trocken, Rubinrot, würzig mit eingebundenen Vanilleton, Wald und Brombeeren im Hintergrund.

---

404. „Efhes Eratinis" (rot) 0,75 l Flasche 14,5 % **37,00 €**

Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Region: Mazedonien
Jahrgang: 2015
Charakter: trocken, mit fruchtigen Aromen.

---

405. „Biblia Chora" (rot) 0,75 l Flasche 14 % **28,00 €**

Rebsorten: 50 % Cabernet Savignon, 50 % Merlot
Region: Kokkinochori, Kavala
Jahrgang: 2015
Charakter: trocken, tiefdunkles Rot.
Geschmack: Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und somit lang anhaltendem Abgang.

Allergenhinweis: Enthalten Sulfite

EDLE WEIßWEINE

406. BIO „Tsantali Chalkidiki" (weiß) 0,75 l Flasche 12,5 % **21,00 €**

Rebsorte: Assyrtiko
Region: Chalkidiki
Jahrgang: 2016
Charakter: Trockener Weißwein aus der biologisch angebauten einheimischen Assyrtiko-Traube. Hellgelb, frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten.

---

407. BIO „Metochi Chromitsa" (weiß) 0,75 l Flasche 12 % **23,00 €**

Rebsorten: Asyrtiko, Athiri, Sauvignon Blanc
Region: Chalkidiki
Jahrgang: 2016
Charakter: Trocken hellgelb, mit Aromen von Citrus und exotischen Früchten. Im Geschmack elegant und erfrischend mit langem Abgang.

---

408. „Biblia Chora" (weiß) 0,75 l Flasche 13,5 % **28,00 €**

Rebsorten: 40 % Assyrtiko, 60 % Sauvignon
Region: Kokkinochori, Kavala
Jahrgang: 2017
Charakter: Trocken, hell, gelbgrün. Erfrischender Geschmack und hervorragend ausgewogen, mit angenehmer Säure und einem langen, sehr aromatischen Nachhall

---

409. „Amethystos" (weiß) 0,75 l Flasche 13 % **23,00 €**

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Region: Drama
Jahrgang: 2017
Charakter: Trocken. Der knackige und frische Weißwein von Costa Lazaridi mit charaktervollem Abgang.

---

410. „Malagouzia" (weiß) 0,75 l Flasche 13 % **21,00 €**

Rebsorte: Malagouzia 100 %
Region: Florina (Macedonia)
Jahrgang: 2017
Charakter: Der Wein hat eine brilliante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund.

ROSÉ WEIN

411. „Amethystos" (rosé) 0,75 l Flasche 13 % **23,00 €**

Rebsorten: Cabernet Savignon - Merlot
Jahrgang: 2016
Charakter: Brillante rosa Farbe mit Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren

Allergenhinweis: Enthalten Sulfite

DIE GESCHICHTE VON DELPHI

Bei den alten Griechen galt Delphi als der Mittelpunkt - der Nabel der Welt.

Dieser wird markiert durch den sogenannten „Omphalos", der symbolisch in der Antike in Stein gehauen, noch heute im Museum zu bewundern ist.

Ihre Bedeutung erhielt die Stadt durch das weltberühmte Heiligtum der Apollen, des Gottes der Weisheit, in dem die bekannten Orakelsprüche von den Priesterinnen gesprochen wurden. Während der Verkündung saßen sie auf einem Dreifuß über einem Erdspalt, aus dem Dämpfe herausdrangen, die ihre Ekstase hervorriefen.

Bekannt ist die Anfrage des legendären reichen Königs der Lyder Krösus, der Krieg gegen die Perser führen wollte. Die Antwort lautete „wenn er dies täte, würde er ein großes Reich zerstören".

Er tat es und zerstörte damit sein eigenes großes Reich.

Wir hoffen es hat Ihnen bei uns gefallen und es war alles zu Ihrer Zufriedenheit.

Über einen weiteren Besuch würden wir uns sehr freuen.

Ihre Familie Kouroudis