

Speisekarte

Die traditionelle griechische Küche steht für Geselligkeit und Kommunikation.

Erleben Sie genau das in Georges Delphi! Genießen Sie die Welt der griechischen Weine und teilen Sie sich die leckeren Kleinigkeiten aus unserem umfangreichen Meze-Sortiment.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein entspanntes Zusammenkommen!



m e z e d e s k a l t

1. *Zaziki* 5,30
2. *Chtipiti*
Creme aus Feta, gebratener Paprika,
Olivenöl, leicht scharf 5,40
3. *Skordalia*
Püree aus Kartoffeln , Olivenöl, Knoblauch
und Zitronensaft 4,90
4. *Melizanosalata*
Gebratene Aubergine fein gehackt,
rote Paprika, Olivenöl, Knoblauch, Weinessig 5,40
5. *Taramosalata*
Gesalzene Fischrogen zu einer Creme
verarbeitet, Olivenöl, Zitrone 5,40
6. *Dakos „Kretanische Spezialität“*
geröstetes Bauernbrot, Tomaten,Zwiebeln,
Feta und Pinienkerne, Olivenöl aus Kreta und
Balsamico vom Weingut „Costa Lazaridi“ 8,90
7. *Dakos Garides*
Geröstetes Bauernbrot, Feta, Tomaten,
Scampis und Kräuter-Chiliöl 10,50
8. *Lachanogiaourti*
Dip aus gebratenem Gemüse, gr. Joghurt
und einer Paprikacreme 6,50

f i s c h m e z e k a l t

9. *Sardella Xidati*
In Essig, Olivenöl, Meersalz Knoblauch
eingelegte Sardellenfilets 8,50

s a l a t e

10. *Choriatiki*
Griechischer Bauernsalat 9,90
11. *Kotopoulo Salata*
Blattsalate, Hausdressing, Tomate,
Gurke, Zwiebeln und gebratenes Hähnchen-
brustfilet 11,50
12. *Gyrossalata*
Blattsalate, Hausdressing, Tomate, Gurke,
Zwiebeln und Gyros 11,50
13. *Saganaki Salata*
Blattsalate, Hausdressing, Tomate, Gurke,
Zwiebeln und in Bierteig gebackener Feta 11,40

w a r m e m e z e d e s

15. *Dolmadakia*
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern 6,50

16. *Kritiki Feta*
In Filoteig gebackener Fetakäse,
Honig und Sesam 7,90

17. *KoloKithoKeftedes*
Saftige Zucchini-Puffer mit verschiedenen
Kräutern 6,50

18. *Florina gemisti*
Spitzpaprika gefüllt mit gewürztem Feta und
Knoblauch 6,50

19. *Flojeres*
Gerollter Filoteig gefüllt mit Feta und
Graviera (gr. Hartkäse) 5,90

20. *Bougourdi*
Im Ofen gegarter Feta, Tomate, rote Zwiebel,
Knoblauch und Peperoni 6,90

21. *Tiropita*
Filoteig-Taschen gefüllt mit Feta 6,10

22. *Spanakopita*
Filoteig-Taschen gefüllt mit Spinat 6,10

23. *Saganaki*
Gebackener Fetakäse, Zaziki 8,50

24. *Zucchini und Auberginen*
in Bierteig gebacken 7,30

w a r m e m e z e d e s

25. *Fava Stifado*
Creme aus der gelben Platterbse, dazu
Stifadozwiebeln (eingelegte Perlzwiebeln) 5,60
26. *Gegrillte Peperoni*
mit Zaziki und Knoblauchöl 5,10
27. *Gigantes*
Große weiße Bohnen in einer würzigen
Tomatensauce 4,90

f i s c h m e z e w a r m

28. *Garides Saganaki*
In Bierteig gebackene Scampis an einer
würzigen Tomatensauce und Feta 11,50
29. *Gavros*
In der Pfanne gebratene Sardellen, Zitrone 7,50
30. *Tsipoura*
Doraden-Filets gebraten, dazu unsere
Skordalia 12,50
31. *Tsipoura im Teigmantel*
In Bierteig gebackene Doraden-Filets und
Skordalia dazu 12,90
32. *Souflaki Garides*
Gebratener Scampis-Spieß, mariniert mit
Knoblauch und Meersalz 13,30

f l e i s c h m e z e w a r m

33. *Spezofai*
Pfannengericht aus gebratener
griechischer Bauernwurst, Paprika, Zwiebeln,
Tomatensauce und Feta 9,50
34. *SouflaKi Chirino*
Gebratenes Schweinefilet am Spieß,
Meersalz, Oregano und Zitrone 10,90
35. *SouflaKi Kotopoulo*
Gebratenes Hähnchenbrustfilet am Spieß,
Meersalz, Oregano und Zitrone 9,50
36. *Argentinisches Rumpsteak*
Medium gebraten, dazu marinierte
gebackene Tomatenhälften 14,50
37. *IbericoKrone*
gebratenes Kotelett vom Ibericoschwein,
dazu unsere Fava und ein Limettenolivenöl 15,60
38. *Gebratene LammKotletts*
In Knoblauchöl und Zitrone 14,50
39. *Lammrücken aus Neuseeland*
Medium gebraten und dazu unser
Lachanogiaourti (Gemüse-Joghurt Dip) 16,70
40. *Smirneika*
Hackbällchen in einer würzigen
Tomatensauce, Fetawürfel 9,50

f l e i s c h m e z e w a r m

41. *Tigania Chirini*
In der Pfanne gebratenes Schweinefilet
mit Weißwein abgelöscht, Fetakäse, Zitrone 11,90
42. *Tigania Giaourti*
Schweinefilet in der Pfanne gebraten
Oregano, Frischer Zitronensaft und
auf gr. Joghurt serviert 11,60

b e i l a g e n

43. *Gratinierte Kartoffeln* 4,50
44. *Patates tiganites*
Gebratene frische Kartoffeln, Oregano, Salz 3,90
45. *Pommes Frites* 3,20
46. *Geröstetes Pita Brot* 3,10

**Gerne stellen wir Ihnen auch eine
gemischte Platte für zwei oder mehrere
Personen zusammen.**

v o m g r i l l

Alle Gerichte werden mit Salat und gratinierten Kartoffeln serviert.

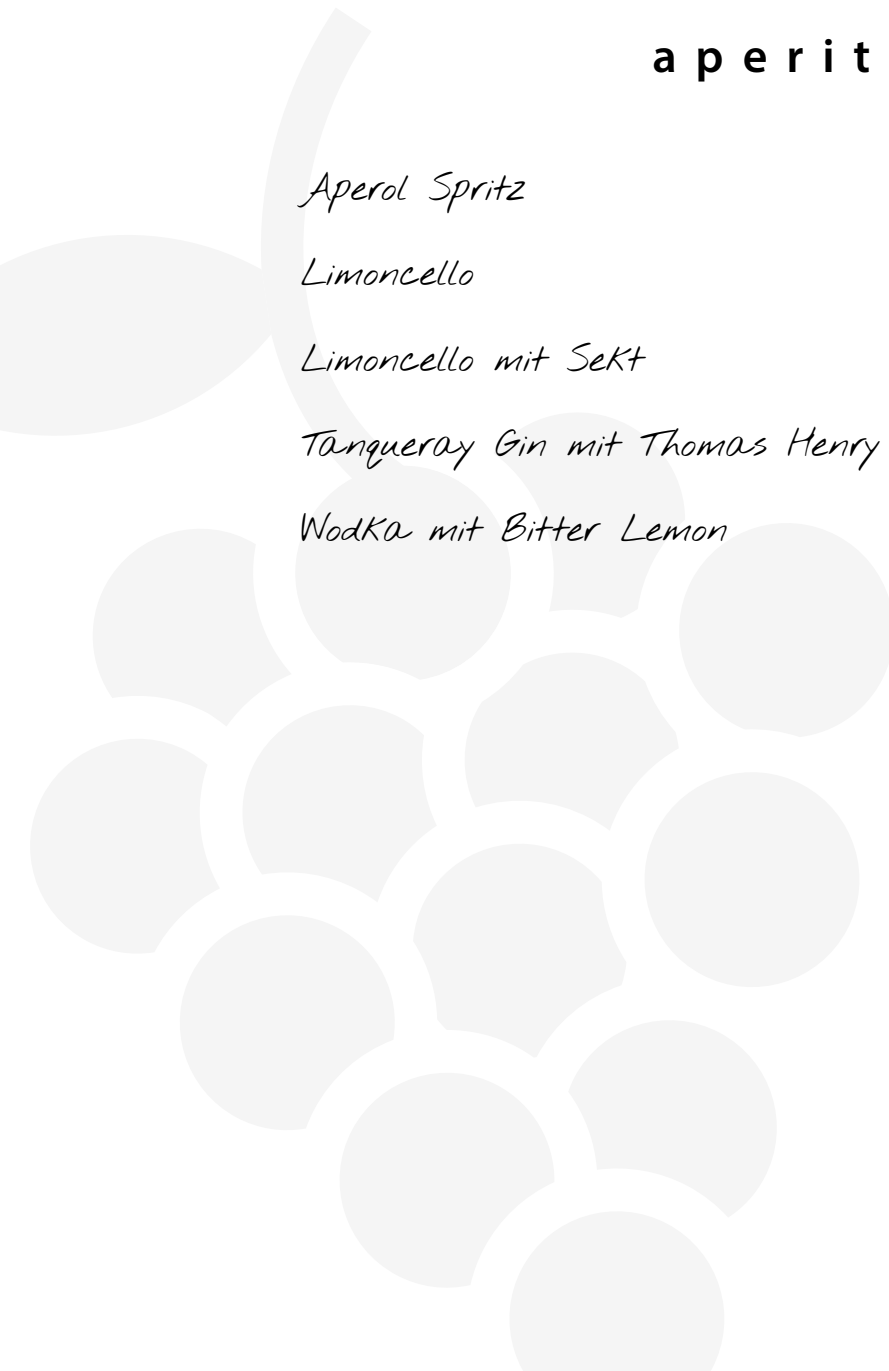
- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | <i>Gyros</i>
aus eigener Herstellung nach
altem Familienrezept | 13,60 |
| 51. | <i>Souflaki</i> | 12,90 |
| 52. | <i>Gyros mit Souflaki</i> | 14,50 |
| 54. | <i>Suzoukia</i>
Kleine Hacksteaks an einer Metaxa-Sauce
mit Pilzen | 12,60 |
| 55. | <i>Bifteki</i>
Hacksteak gefüllt mit Feta | 13,80 |
| 57. | <i>Grill Teller</i>
Je ein Steak, Souflaki, Hähnchenbrustfilet,
Suzoukia und Gyros | 16,60 |
| 58. | <i>Spezial Teller</i>
ein Souflaki, zwei Steaks und Gyros | 15,60 |
| 59. | <i>Bauern Teller</i>
verschiedene Sorten Fleisch, gegrillter Speck
und große weiße Bohnen | 14,90 |
| 60. | <i>Alexandros Teller</i>
ein Souflaki, ein Steak, ein Suzoukia
und Gyros | 15,60 |
| 61. | <i>Gyrospfanne</i>
Gyros, in Metaxa-Sauce, mit Pilzen und
Käse überbacken | 14,60 |
| 62. | <i>Das essen die Athener gern</i>
Schweinemedallions in Metaxa-Sauce
mit Pilzen | 15,90 |

d e s s e r t

70. *Griechischer Joghurt*
mit Vanilleeis, Honig, Zimt und Walnüsse 5,90
71. *Galaktobouriko*
warme Filotteigtasche gefüllt mit
einer Vanillegrießcreme, Zitronenabrieb und
mit einem Honigsirup beträufelt 6,90
72. *Jogurtmousse*
aus griechischem Joghurt und
aromatisierten frischen Beerenfrüchte 6,50
73. *Loukumades*
Gebackene Hefeteigkugeln nach
Großmutter's Rezept, Honig, Zimt und
Puderzucker 6,10

Getränke

aperitif



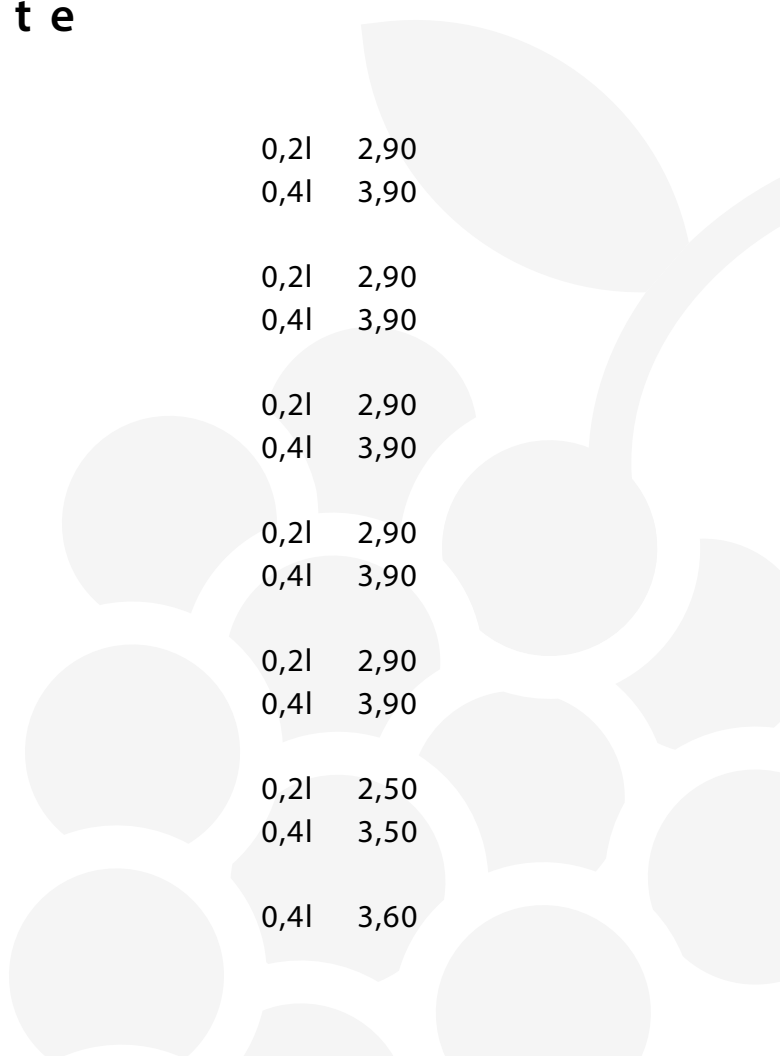
<i>Aperol Spritz</i>		6,40
<i>Limoncello</i>	2 cl	2,70
<i>Limoncello mit Sekt</i>		5,50
<i>Tanqueray Gin mit Thomas Henry Tonic</i>		7,20
<i>Wodka mit Bitter Lemon</i>		5,90

alkoholfreie getränke

<i>Coca Cola</i>	0,2l	2,30
	0,4l	3,50
<i>Sprite</i>	0,2l	2,30
	0,4l	3,50
<i>Fanta</i>	0,2l	2,30
	0,4l	3,50
<i>Spezi</i>	0,2l	2,30
	0,4l	3,50
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	2,90
<i>Tonic Water Thomas Henry</i>	0,2l	2,90
<i>Mineralwasser</i>	0,75l	5,60
	0,25l	2,30

säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<i>Traubensaft</i>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<i>Kirschsafft</i>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<i>Bananensaft</i>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,50
	0,4l	3,50
<i>Saftschorle</i>	0,4l	3,60



b i e r e

<i>Herforder Pils vom Faß</i>	0,3l	3,40
	0,4l	3,70
<i>Alster</i>	0,3l	3,40
	0,4l	3,70
<i>Altbier vom Faß</i>	0,3l	3,40
	0,4l	3,70
<i>Altschuß</i>	0,3l	3,40
	0,4l	3,70
<i>Weizenbier</i>	0,5l	4,40
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l	4,40
<i>Alkoholfreies Pils</i>	0,33l	3,00

w a r m e g e t r ä n k e

<i>Mocca „Griechischer Art“</i>	2,40
<i>Kaffee</i>	2,40
<i>Espresso</i>	2,10
<i>Cappuccino</i>	2,50
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Tee</i>	2,20

spirituosen

<i>Ouzo</i>	Kefi	2cl	2,00
	Plomari <i>Gewürze, Kräuter und schöner Anis-Geschmack kennzeichnen diesen Ouzo von der Insel Lesbos.</i>	2cl	2,80
	Sans Rival <i>Tradition seit über 100 Jahren und viele Auszeichnungen kennzeichnen diesen milden Ouzo. Anis und die Zugabe von Mastix geben Ihm seinen einzigartigen Geschmack.</i>	2cl	3,20
<i>Tsipouro Tresterland</i>	Tirnavos <i>Ein Brand der seit Gründung 1856 von der Familie Katsaros nach altem Rezept hergestellt wird. Tolles Trauben und Olivenbouquet.</i>	2cl	3,90
<i>Metaxa</i>	Metaxa 5 Jahre	2cl	3,70
	Metaxa 7 Jahre	2cl	4,50
	Metaxa Private Reserve <i>Bernsteinfarben, mit einem besonders ausgewogenen, fruchtigen Bouquet, gereifter Honig und süße Gewürze. Ein edler Tropfen der die Tradition widerspiegelt.</i>	2cl	8,20
<i>Wodka</i>		2cl	2,40
<i>Ramazotti</i>		2cl	3,50
<i>Johannishöfer</i>		2cl	1,80
<i>Sambuca</i>		2cl	2,80
<i>Baileys</i>		4cl	4,20
<i>Havana Club mit Cola</i>			6,50
<i>Whiskey mit Cola</i>			6,50