

# 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* 5,70
2. *Chtipiti*  
Creme aus Feta, gebratener Paprika,  
Olivenöl, leicht scharf 5,90
3. *Skordalia*  
Püree aus Kartoffeln, Olivenöl, Knoblauch  
und Zitronensaft 5,70
4. *Melizanosalata*  
gebratene Aubergine fein gehackt,  
rote Paprika, Olivenöl, Knoblauch, Weinessig 6,10
5. *Taramosalata*  
gesalzene Fischrogen zu einer Creme  
verarbeitet, Olivenöl und Zitrone 6,10
6. *Dakos „Kretanische Spezialität“*  
geröstetes Bauernbrot, Tomaten, Zwiebeln,  
Feta und Pinienkerne, Olivenöl aus Kreta und  
Balsamico vom Weingut „Costa Lazaridi“ 9,90
7. *Dakos Garides*  
geröstetes Bauernbrot, Feta, Tomaten,  
Scampis und Kräuter-Chiliöl 11,10
8. *Lachanogiaourti*  
Dip aus gebratenem Gemüse, gr. Joghurt  
und einer Paprikacreme 7,10

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

9. *Sardella Xidati*  
in Essig, Olivenöl, Meersalz und Knoblauch  
eingelegte Sardellenfilets 9,50

## s a l a t e

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

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

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 15. | <i>Dolmadakia</i><br>gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern                            | 6,90 |
| 16. | <i>Kritiki Feta</i><br>in Filoteig gebackener Fetakäse,<br>Honig und Sesam                 | 8,50 |
| 17. | <i>KoloKithoKeftedes</i><br>saftige Zucchini-Puffer mit verschiedenen<br>Kräutern          | 8,10 |
| 18. | <i>Florina gemisti</i><br>Spitzpaprika gefüllt mit gewürztem Feta und<br>Knoblauch         | 7,50 |
| 19. | <i>Flojeres</i><br>gerollter Filoteig gefüllt mit Feta und<br>Graviera (gr. Hartkäse)      | 7,10 |
| 20. | <i>Bougourdi</i><br>im Ofen gegarter Feta, Tomate, rote Zwiebel,<br>Knoblauch und Peperoni | 8,50 |
| 21. | <i>Tiropita</i><br>Filoteig-Taschen gefüllt mit Feta                                       | 6,10 |
| 22. | <i>Spanakopita</i><br>Filoteig-Taschen gefüllt mit Spinat                                  | 6,10 |
| 23. | <i>Saganaki</i><br>gebackener Fetakäse und Zaziki  | 8,50 |
| 24. | <i>Zucchini und Auberginen</i><br>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) 6,90
26. *Gegrillte Peperoni*  
mit Zaziki und Knoblauchöl 5,10
27. *Gigantes*  
große weiße Bohnen in einer würzigen  
Tomatensauce 5,10

## 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 11,90
29. *Gavros*  
in der Pfanne gebratene Sardellen 7,50
30. *Tsipoura*  
Doraden-Filets gebraten, dazu unsere  
Skordalia 15,10
31. *Tsipoura im Teigmantel*  
in Bierteig gebackene Doraden-Filets und  
Skordalia dazu 16,50
32. *Souflaki Garides*  
gebratener Scampis-Spieß, mariniert mit  
Knoblauch und Meersalz 13,90

## 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 9,90
34. *SouflaKi Chirino*  
gebratenes Schweinefilet am Spieß,  
Meersalz, Oregano und Zitrone 10,90
35. *SouflaKi Kotopoulo*  
gebratenes Hähnchenbrustfilet am Spieß,  
Meersalz, Oregano und Zitrone 9,90
36. *Argentinisches Rumpsteak*  
medium gebraten, dazu marinierte  
gebackene Tomatenhälften 18,90
37. *IbericoKrone*  
gebratenes Kotelett vom Ibericoschwein,  
dazu unsere Fava und Limettenolivenöl 19,90
38. *Gebratene LammKotletts*  
in Knoblauchöl und Zitrone 17,90
39. *Lammrücken aus Neuseeland*  
medium gebraten und dazu unser  
Lachanogiaourti (Gemüse-Joghurt Dip) 19,90
40. *Smirneika*  
Hackbällchen in einer würzigen  
Tomatensauce mit Fetawürfeln 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 12,90
42. *Tigania Giaourti*  
Schweinefilet in der Pfanne gebraten  
Oregano, Frischer Zitronensaft und  
auf griechischem Joghurt serviert 12,60

## 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
- Vorspeisenplatte ab 2 Personen** 25,00  
**für jede weitere Person** 8,50

## v o m g r i l l

Alle Gerichte werden mit Salat und gratinierten Kartoffeln serviert.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 50. | <i>Gyros</i><br>aus eigener Herstellung nach<br>altem Familienrezept                            | 16,60 |
| 51. | <i>Souflaki</i>   | 15,90 |
| 52. | <i>Gyros mit Souflaki</i>   | 17,50 |
| 54. | <i>Suzoukia</i><br>kleine Hacksteaks an einer Metaxa-Sauce<br>mit Pilzen                        | 15,90 |
| 55. | <i>Bifteki</i><br>Hacksteak gefüllt mit Feta  | 16,80 |
| 57. | <i>Grill Teller</i><br>je ein Steak, Souflaki, Hähnchenbrustfilet,<br>Suzoukia und Gyros        | 20,10 |
| 58. | <i>Spezial Teller</i><br>ein Souflaki, zwei Steaks und Gyros                                    | 18,90 |
| 59. | <i>Bauern Teller</i><br>verschiedene Sorten Fleisch, gegrillter Speck<br>und große weiße Bohnen | 17,90 |
| 60. | <i>Alexandros Teller</i><br>ein Souflaki, ein Steak, ein Suzoukia<br>und Gyros                  | 18,90 |
| 61. | <i>Gyrospfanne</i><br>Gyros in Metaxa-Sauce mit Pilzen und<br>Käse überbacken                   | 17,90 |
| 62. | <i>Das essen die Athener gern</i><br>Schweinemedallions in Metaxa-Sauce<br>mit Pilzen           | 18,30 |

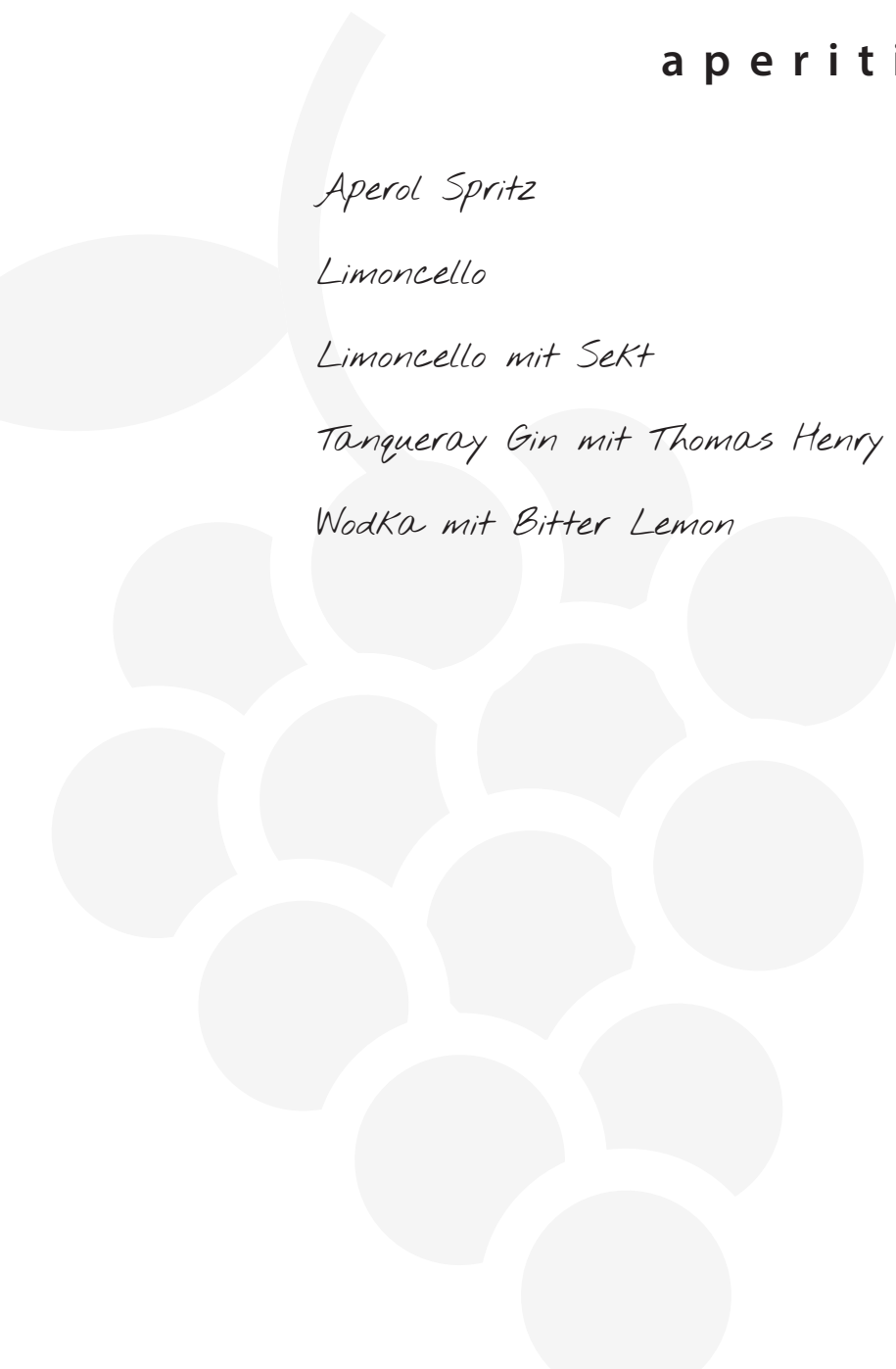


## d e s s e r t

70. *Griechischer Joghurt*  
mit Vanilleeis, Honig, Zimt und Walnüsse 5,90
71. *Galaktobouriko*  
warme Filotteigtasche gefüllt mit  
einer Vanillegrießcreme, Zitronenabrieb,  
einem Honigsirup beträufelt und einer  
Kugel Vanilleeis 7,90
73. *Black and White*  
dunkles Schokoladensoufflé mit Vanillekern  
und dazu eine Kugel Himbeersorbet 8,50

# Getränke

## aperitif



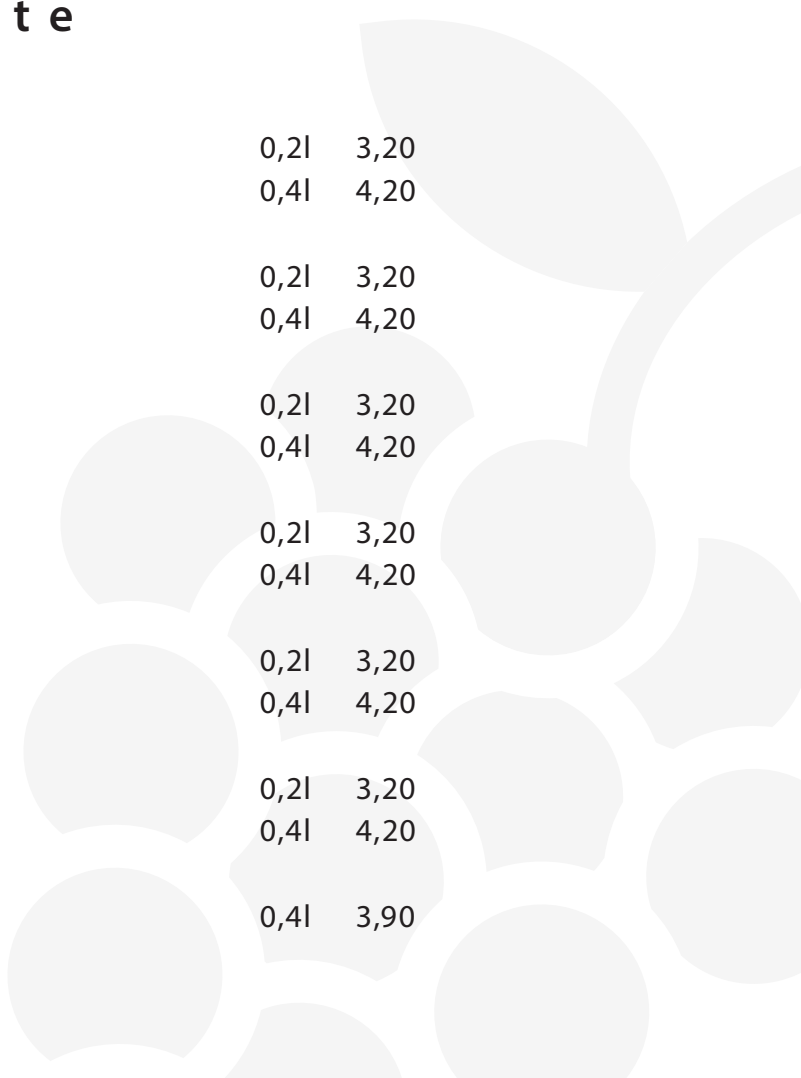
|   |      |      |
|---|------|------|
| <i>Aperol Spritz</i>                        |      | 6,90 |
| <i>Limoncello</i>                           | 2 cl | 2,70 |
| <i>Limoncello mit Sekt</i>                  |      | 5,50 |
| <i>Tanqueray Gin mit Thomas Henry Tonic</i> |      | 7,20 |
| <i>Wodka mit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

## alkoholfreie getränke

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| <i>Coca Cola</i>                | 0,2l  | 2,60 |
|                                 | 0,4l  | 3,80 |
| <i>Sprite</i>                   | 0,2l  | 2,60 |
|                                 | 0,4l  | 3,80 |
| <i>Fanta</i>                    | 0,2l  | 2,60 |
|                                 | 0,4l  | 3,80 |
| <i>Spezi</i>                    | 0,2l  | 2,60 |
|                                 | 0,4l  | 3,80 |
| <i>Schweppes Bitter Lemon</i>   | 0,2l  | 3,20 |
| <i>Tonic Water Thomas Henry</i> | 0,2l  | 3,20 |
| <i>Mineralwasser</i>            | 0,75l | 5,80 |
|                                 | 0,25l | 2,30 |

## säfte

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| <i>Orangensaft</i>      | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Apfelsaft</i>        | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Traubensaft</i>      | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Kirschsaft</i>       | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Bananensaft</i>      | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Apfelsaftschorle</i> | 0,2l | 3,20 |
|                         | 0,4l | 4,20 |
| <i>Saftschorle</i>      | 0,4l | 3,90 |



## b i e r e

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| <i>Herforder Pils vom Faß</i> | 0,3l  | 3,70 |
|                               | 0,4l  | 4,00 |
| <i>Alster</i>                 | 0,3l  | 3,70 |
|                               | 0,4l  | 4,00 |
| <i>Altbier vom Faß</i>        | 0,3l  | 3,70 |
|                               | 0,4l  | 4,00 |
| <i>Altschuß</i>               | 0,3l  | 3,70 |
|                               | 0,4l  | 4,00 |
| <i>Weizenbier</i>             | 0,5l  | 4,80 |
| <i>Alkoholfreies Weizen</i>   | 0,5l  | 4,80 |
| <i>Alkoholfreies Pils</i>     | 0,33l | 3,60 |

## w a r m e g e t r ä n k e

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| <i>Mocca „Griechischer Art“</i> | 2,40 |
| <i>Kaffee</i>                   | 2,50 |
| <i>Espresso</i>                 | 2,30 |
| <i>Cappuccino</i>               | 2,70 |
| <i>Latte Macchiato</i>          | 3,10 |
| <i>Tee</i>                      | 2,20 |

# s p i r i t u o s e n

|                                  |  |     |      |
|----------------------------------|--|-----|------|
| <i>Ouzo</i>                      | Kefi   | 2cl | 2,00 |
|                                  | Plomari  | 2cl | 2,90 |
|                                  | <i>Gewürze, Kräuter und schöner Anis-Geschmack kennzeichnen diesen Ouzo von der Insel Lesbos.</i>  |     |      |
|                                  | Sans Rival   | 2cl | 3,30 |
|                                  | <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> |     |      |
| <i>Tsipouro<br/>Tresterbrand</i> | Tirnavos   | 2cl | 4,20 |
|                                  | <i>Ein Brand der seit Gründung 1856 von der Familie Katsaros nach altem Rezept hergestellt wird. Tolles Trauben und Olivenbouquet.</i>                                   |     |      |
| <i>Metaxa</i>                    | Metaxa 5 Jahre   | 2cl | 3,80 |
|                                  | Metaxa 7 Jahre   | 2cl | 4,60 |
|                                  | Metaxa Private Reserve   | 2cl | 8,20 |
|                                  | <i>Bernsteinfarben, mit einem besonders ausgewogenen, fruchtigen Bouquet, gereifter Honig und süße Gewürze. Ein edler Tropfen, der die Tradition widerspiegelt.</i>      |     |      |
| <i>Wodka</i>                     |  | 2cl | 2,40 |
| <i>Ramazzotti</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 |