

# 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!



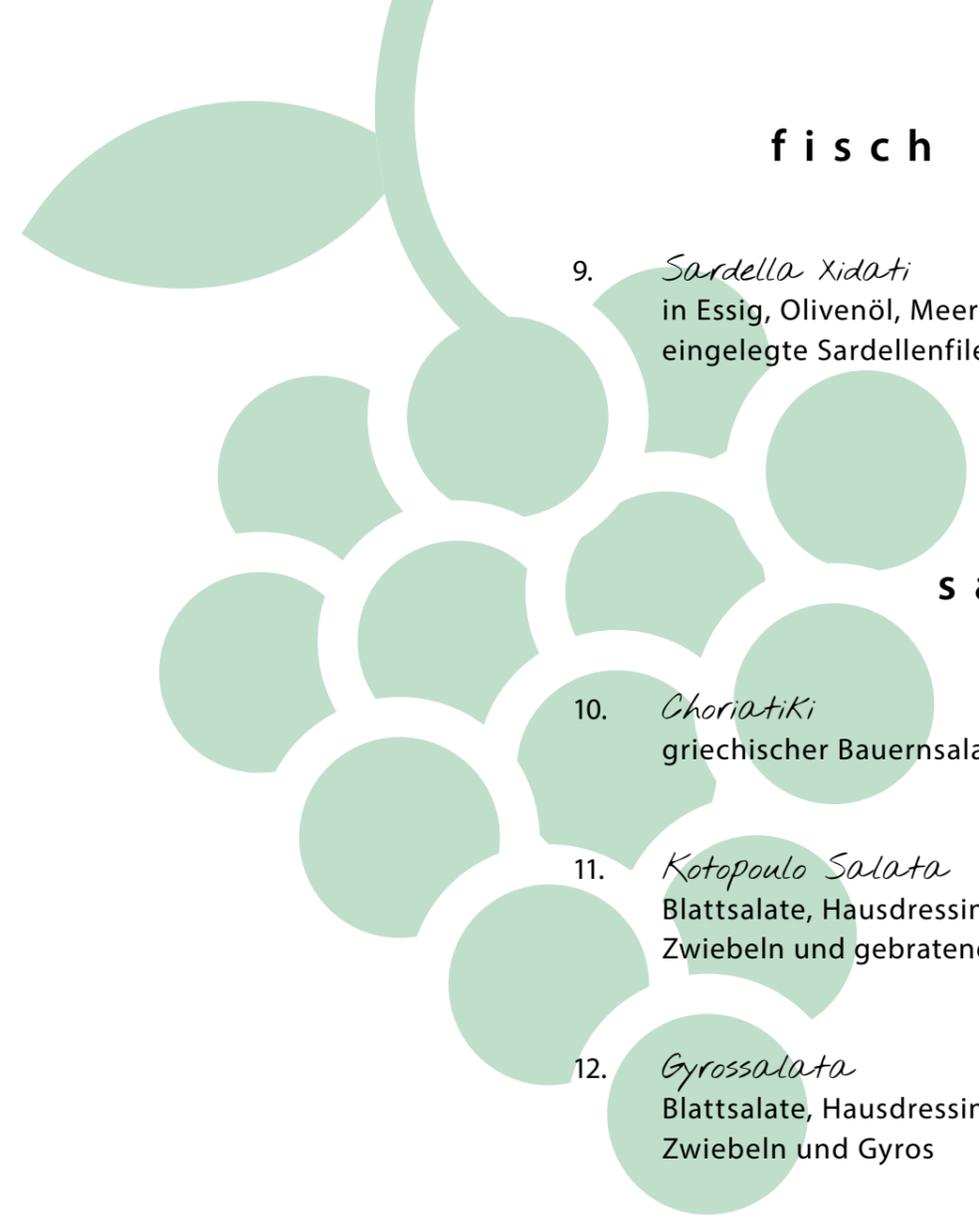
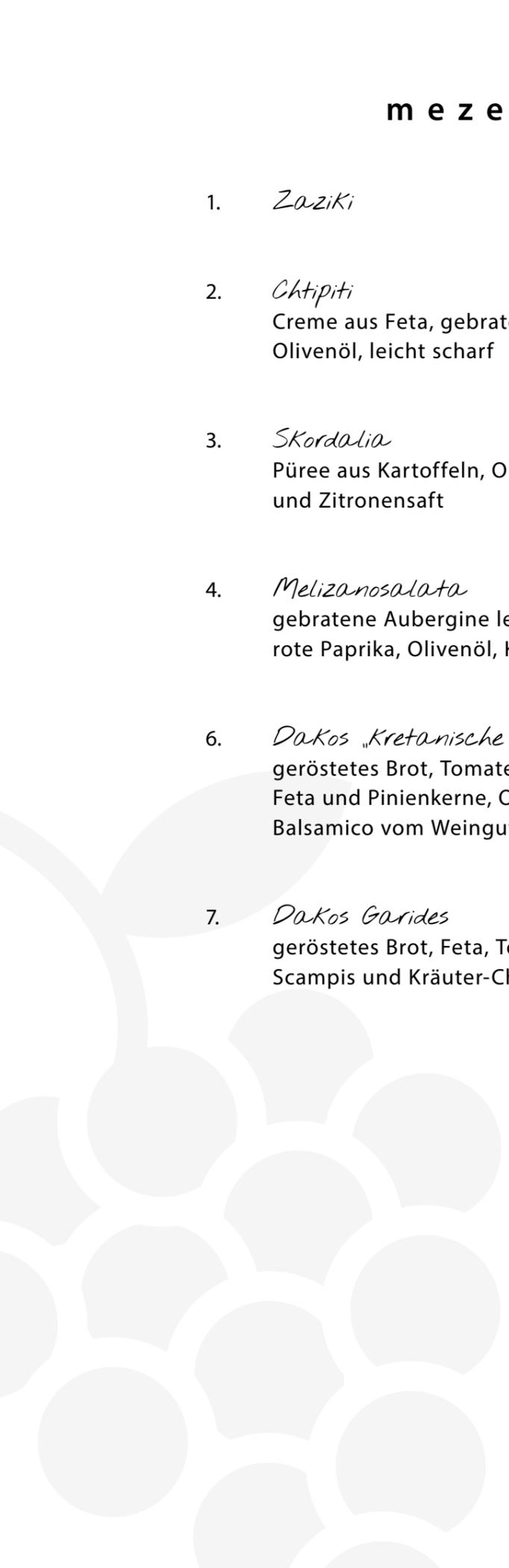
## mezedes kalt

1. *Zaziki* 5,90
2. *Chtipiti*  
Creme aus Feta, gebratener Paprika,  
Olivenöl, leicht scharf 6,40
3. *Skordalia*  
Püree aus Kartoffeln, Olivenöl, Knoblauch  
und Zitronensaft 5,70
4. *Melizanosalata*  
gebratene Aubergine leicht püriert,  
rote Paprika, Olivenöl, Knoblauch, Weinessig 6,10
6. *Dakos „Kretanische Spezialität“*  
geröstetes Brot, Tomaten, Zwiebeln,  
Feta und Pinienkerne, Olivenöl aus Kreta und  
Balsamico vom Weingut „Costa Lazaridi“ 9,90
7. *Dakos Garides*  
geröstetes Brot, Feta, Tomaten,  
Scampis und Kräuter-Chiliöl 11,10

## fisch meze kalt

9. *Sardella Xidati*  
in Essig, Olivenöl, Meersalz und Knoblauch  
eingelegte Sardellenfilets 11,20
10. *ChoriatiKi*  
griechischer Bauernsalat 12,50
11. *Kotopoulo Salata*  
Blattsalate, Hausdressing, Tomate, Gurke,  
Zwiebeln und gebratenes Hähnchenbrustfilet 14,50
12. *Gyrossalata*  
Blattsalate, Hausdressing, Tomate, Gurke,  
Zwiebeln und Gyros 14,50
13. *Saganaki Salata*  
Blattsalate, Hausdressing, Tomate, Gurke,  
Zwiebeln und in Bierteig gebackener Feta 14,20

## salate



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

15. *Dolmadakia*  
gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern 7,30
16. *Kritiki Feta*  
in Filoteig gebackener Fetakäse,  
Honig und Sesam 8,90
17. *KoloKithoKeftedes*  
saftige Zucchini-Puffer mit verschiedenen  
Kräutern 9,40
18. *Florina gemisti*  
Spitzpaprika gefüllt mit gewürztem Feta und  
Knoblauch 7,50
20. *Bougourdi*  
im Ofen gegarter Feta, Tomate, rote Zwiebel,  
Knoblauch und Peperoni 8,90
21. *Tiropita*  
Filoteig-Taschen gefüllt mit Feta 7,10
22. *Spanakopita*  
Filoteig-Taschen gefüllt mit Spinat 7,10
23. *Saganaki*  
gebackener Fetakäse 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) 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 16,10
31. *Tsipoura im Teigmantel*  
in Bierteig gebackene Doraden-Filets und  
Skordalia dazu 17,20
32. *Souflaki Garides*  
gebratener Garnelen-Spieß, mariniert mit  
Knoblauch und Meersalz 13,90

## fleisch meze warm

33. *Spezofai*  
Pfannengericht aus gebratener griechischer Bauernwurst, Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Feta 11,30
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. *Gebratenes Hähnchenbrustfilet*  
auf mediterranem Gemüse 15,90
38. *Lammfilet*  
am Spieß mit gegrillten Peperoni 21,90
39. *Lammrücken aus Neuseeland*  
medium gebraten, dazu mediteranes Gemüse 21,50
40. *Smirneika*  
Hackbällchen in einer würzigen Tomatensauce mit Fetawürfeln 9,50

## fleisch meze warm

41. *Tigania Chirini*  
in der Pfanne gebratenes Schweinefilet mit Weißwein abgelöscht, Fetakäse & Zitrone 13,90
42. *Tigania Giaourti*  
Schweinefilet in der Pfanne gebraten, Oregano, frischer Zitronensaft und auf griechischem Joghurt serviert 13,60

## beilagen

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
47. *Gebratenes mediteranes Gemüse* 5,90
- Vorspeisenplatte ab 2 Personen  
für jede weitere Person** 29,50  
11,50

## 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                            | 17,60 |
| 51. | <i>Souflaki</i>   | 15,90 |
| 52. | <i>Gyros mit Souflaki</i>   | 18,70 |
| 54. | <i>Suzoukia</i><br>kleine Hacksteaks an einer Metaxa-Sauce<br>mit Pilzen (püriert)              | 16,90 |
| 55. | <i>Bifteki</i><br>Hacksteak gefüllt mit Feta  | 17,80 |
| 57. | <i>Grill Teller</i><br>je ein Steak, Souflaki, Hähnchenbrustfilet,<br>Suzoukia und Gyros        | 23,10 |
| 58. | <i>Spezial Teller</i><br>ein Souflaki, zwei Steaks und Gyros                                    | 19,90 |
| 59. | <i>Bauern Teller</i><br>verschiedene Sorten Fleisch, gegrillter Speck<br>und große weiße Bohnen | 18,90 |
| 60. | <i>Alexandros Teller</i><br>ein Souflaki, ein Steak, ein Suzoukia<br>und Gyros                  | 19,50 |
| 61. | <i>Gyrospfanne</i><br>Gyros in Metaxa-Sauce mit Pilzen (püriert)<br>und Käse überbacken         | 18,90 |
| 62. | <i>Filetpfanne</i><br>Schweinemedallions in Metaxa-Sauce<br>mit Pilzen (püriert)                | 19,30 |

## d e s s e r t

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 70. | <i>Griechischer Joghurt</i><br>mit Vanilleeis, Honig, Zimt und Walnüsse  | 5,90 |
| 71. | <i>Galaktobouriko</i><br>warme Filoteigtasche gefüllt mit<br>einer Vanillegrießcreme, Zitronenabrieb,<br>einem Honigsirup beträufelt und einer<br>Kugel Vanilleeis | 8,90 |
| 73. | <i>Souffle Black and White</i><br>dunkles Schokoladensoufflé mit Vanillekern<br>und dazu eine Kugel Himbeersorbet  | 8,50 |

Endpreise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.  
Für Angaben zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an.

# Getränke

## aperitif

<i>Aperol Spritz</i>		7,50
<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	2,80
	0,4l	4,00
<i>Sprite</i>	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
<i>Fanta</i>	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
<i>Spezi</i>	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,20
<i>Tonic Water Thomas Henry</i>	0,2l	3,20
<i>Mineralwasser</i>	0,75l	6,10
	0,25l	2,40

## säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Apfelsaft</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Traubensaft</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Kirschsaft</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Bananensaft</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	3,40
	0,4l	4,40
<i>Saftschorle</i>	0,4l	3,90

## b i e r e

<i>Herforder Pils vom Faß</i>	0,3l	3,90
	0,4l	4,20
<i>Alster</i>	0,3l	3,90
	0,4l	4,20
<i>Altbier vom Faß</i>	0,3l	3,90
	0,4l	4,20
<i>Altschuß</i>	0,3l	3,90
	0,4l	4,20
<i>Weizenbier</i>	0,5l	5,10
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l	5,10
<i>Alkoholfreies Pils</i>	0,33l	3,80

## 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>	2,60
<i>Cappuccino</i>	3,20
<i>Latte Macchiato</i>	3,40
<i>Tee</i>	2,20

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

<i>Ouzo</i>	<i>Kefi</i>	2cl	2,00
	<i>Plomari</i>	2cl	2,90
	<i>Gewürze, Kräuter und schöner Anis-Geschmack kennzeichnen diesen Ouzo von der Insel Lesbos.</i>		
	<i>Sans Rival</i>	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</i>	<i>Tirnavos</i>	2cl	4,20
<i>Tresterbrand</i>	<i>Ein Brand der seit Gründung 1856 von der Familie Katsaros nach altem Rezept hergestellt wird. Tolles Trauben und Olivenbouquet.</i>		
<i>Metaxa</i>	<i>Metaxa 5 Jahre</i>	2cl	3,80
	<i>Metaxa 7 Jahre</i>	2cl	4,60
	<i>Metaxa Private Reserve</i>	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>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