



RESTAURANT DELPHI

Restaurant Delphi im Bootshaus des
Koblenzer Ruderclub Rhenania e.V.

Am Moselstausee 16 · 56073 Koblenz

Telefon 0261 94231400

Fax 0261 94231401

www.delphi-koblenz.de

Öffnungszeiten:

Mo-So 11.30 - 15.00 u. 17.30 - 23.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Barrierefreier Zugang durch
unseren Aufzug.
Er befindet sich hinter dem
Haupteingang rechts.



Vorspeisen

Leichte, appetitanregende Gerichte.

- 1 **Verschiedenes**
Dolmadakia, Tzatziki, Oliven und Peperoni.^{2,5,9,12,14,17,18,20,21}
- 2 **Dolmadakia**
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis.^{2,5,12,14,17,18,20,21}
- 3 **Tzatziki**
Joghurt mit Gurke und Knoblauch.^{9,18}
- 4 **Oliven und Peperoni**
Oliven aus Kalamata mit milden Peperoni.^{2,9}
- 5 **Peperoni gegrillt**
*Milde Peperoni.*²
- 6 **Schafskäse gebacken**
Feta Käse aus der Pfanne mit Olivenöl gebacken.^{9,12,18}
- 7 **Oktopus Salat**
*Oktopus mit Essig / Öl Dressing.*²⁴
- 8 **Oktopus gegrillt**
*Gegrillter Oktopus mit Essig / Öl Dressing.*²⁴
- 9 **Taramosalata**
*Fischrogen Paste.*¹⁵
- 10 **Scampi überbacken**
Scampi mit Feta Käse, Käse und Tomatensauce überbacken.^{6,13,18,20}
- 11 **Champignons gefüllt**
Gebackene Champignons gefüllt mit Feta Käse Salat (Chtipiti).^{1,18,20}
- 12 **Chtipiti**
*Feta Käse Salat mit scharfer Paprika.*¹⁸
- 13 **Überraschungsteller**
Überraschung aus Vorspeisen (Für 2 Personen).^{2,5,9,12,14,17,18,20,21}
- 14 **Zucchini gebraten**
Panierte Zucchini gebraten.^{9,12}
- 15 **Aubergine gebraten**
Panierte Aubergine gebraten.^{9,12}
- 16 **Florinis**
Rote Paprikaschoten mit Feta Käse und Knoblauch.^{6,18}
- 17 **Käsebällchen**
Frittierte Käsebällchen (verschiedene Käsearten).^{12,18}
- 18 **Garifalo**
Tomate mit Feta Käse Salat und scharfer Paprika (Chtipiti).^{9,12}
- 19 **Schafskäse überbacken**
*Feta Käse aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika.*¹⁸

(weitere Gerichte siehe Seite 2)

Salate

Als Beilagen oder auch als Hauptgang zu genießen.

- 24 **Bauern Salat (klein)**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse mit Olivenöl.^{2,9,18}
- 25 **Bauern Salat (groß)**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse mit Olivenöl.^{2,9,18}
- 26 **Grüner Salat**
*Salat mit Dressing.*⁹
- 27 **Krautsalat**
*Spitzkohl mit Essig und Öl.*⁹
- 28 **Rucola Salat**
Salatbukett mit Rucola, Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesankäse.^{2,6,18}
- 29 **Chef Salat**
Salatbukett mit Thunfisch, Mais, Käse, Tomaten, Gurken, Eier und Sauce.^{6,12,14,18}
- 30 **Putenbruststreifen Salat**
Salatbukett mit Putenbruststreifen, Mais, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem Kräuter-Balsamico-Dressing.^{2,4,12,14,18}
- 31 **Kapsalis Salat**
Salatbukett mit Schrimps, Tomaten, Gurken, Möhren, Pilzen und einem Kräuter-Balsamico-Dressing.^{2,4,14,18}

Beilagen

- 32 **Reis**
mit Tomatensauce.^{6,20}
- 33 **Folienkartoffel**
mit Tzatziki^{18,20}
- 35 **Pommes**
- 36 **Riesenbohnen**^{6,20}
- 37 **Pita Brot**¹²

Omeletts

Frisch zubereitete Eierspeise in der Pfanne gebraten.

- 38 **Omelett mit Käse**
mit Tomaten und Krautsalat.^{9,14,18}
- 39 **Omelett mit Bacon**
mit Krautsalat.^{4,6,9,14}
- 40 **Omelett mit Champignons**
mit Krautsalat.^{9,14}

Kinderteller

Für die Kleinen unter uns.

- 41 **Gyros**
*mit Pommes.*⁹
- 42 **Schnitzel (paniert)**
mit Pommes.^{12,14}
- 43 **Spaghetti**
mit Tomatensauce und Käse.^{6,18,20}
- 44 **Souvlaki**
*Mit Pommes Frites.*⁹
- 45 **Calamari (gebraten)**
mit Pommes.^{9,24}

Fischgerichte

Fischgerichte und Meeresfrüchte für Genießer.

- 46 **Calamari (frittiert)**
mit Broccoli, Pommes und ein grüner Salat.^{2,9,12,24}
- 47 **Calamari (gegrillt)**
mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,12,14,17,18,20,21,24}
- 48 **Seezunge**
mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,12}
- 49 **Seescholle**
mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,12}
- 50 **Zanderfilet**
mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,12}
- 51 **Fischplatte (gebraten)**
Garnelen, Calamari und Seescholle mit Broccoli, Pommes Frites und ein grüner Salat.^{2,9,12,13,15,24}
- 52 **Fischplatte (gegrillt)**
Garnelen, Calamari und Lachs mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,12,13,14,15,17,18,20,21,24}
- 53 **Lachssteak**
mit Broccoli, Butterreis und ein grüner Salat.^{2,9,15}
- 54 **Garnelen (gebraten)**
mit Broccoli und ein grüner Salat.^{2,9,13}
- 55 **Garnelen (aus dem Backofen)**
mit Tomatensauce und ein grüner Salat.^{2,6,9,13,20}

(weitere Gerichte siehe Seite 3)

Vom Grill

Griechische und internationale Fleischgerichte vom Grill.

- 56 Bifteki**
Hackfleisch gefüllt mit Feta Käse, Reis und einen Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 57 Souzouki**
Fleischküchle mit Reis und Krautsalat.^{2,6,9,20}
- 58 Souvlaki**
Schweinefleischspieße mit Reis und Krautsalat.^{2,6,9,20}
- 59 Gyros**
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Reis und Krautsalat.^{2,6,9,20}
- 60 Schweinefilet**
mit Reis und ein gemischter Salat.^{6,20}
- 61 Schweinelendchen am Spieß**
mit Reis und ein gemischter Salat.^{6,20}
- 62 Puten Spieße**
mit Reis und ein gemischter Salat.^{6,20}
- 63 Leber**
mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Krautsalat.^{2,6,9,20}
- 64 Schnitzel gegrillt**
Schweineschnitzel gegrillt mit Pommes und ein gemischter Salat.
- 65 Jägerschnitzel**
Schweineschnitzel mit Champignons Sauce, Pommes und ein gemischter Salat.^{1,12,14,18}
- 66 Lammteller**
5 Lammkotelett mit Reis und Tzatziki und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 67 Lammfilet**
mit Reis und Kräuterbutter und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 68 Rumpsteak**
mit Pommes, gerösteten Zwiebeln und ein Bauernsalat.^{2,9,18}
- 69 Rinderfilet**
mit Pommes, Kräuterbutter und ein Bauernsalat.^{2,9,18}
- 70 Hähnchenbrust Filet**
mit Pommes und ein gemischter Salat.
- 71 Hähnchenbrust Filet (mit Zitronensauce)**
mit Butterreis und ein gemischter Salat.^{5,9,12,14,17,18,20,21}
- 72 Delphiteller**
1 Souvlaki, Gyros, Reis und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}

- 73 Dorfteller**
1 Souvlaki, Steak vom Schwein, Gyros, Zaziki, Reis und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 74 Trikoloreteller**
1 Souvlaki, Leber, 1 Souzouki, Reis und Krautsalat.^{2,6,9,20}
- 75 Grillteller**
1 Souzouki, 1 Souvlaki, Lammkotelett, Gyros, Pommes und Krautsalat.^{2,9}
- 76 Marathonteller**
2 Lammkoteletts, 1 Souvlaki, Gyros, Pommes und Krautsalat.^{2,9}
- 77 Athenteller**
2 Souzouki, 1 Souvlaki, Gyros, Reis, Krautsalat, Oliven und Peperoni.^{2,6,9,20}
- 78 Orakelteller**
Gyros, Leber, Zaziki, Pommes Frites und ein gemischter Salat.
- 79 Schweinemedailles**
*mit Champignon Rahmsauce, Pommes Frites und ein gemischter Salat.*¹⁸
- 80 Rhodosplatte (für 2 Personen)**
2 Lammkotelets, Gyros, 2 Souzouki, 2 Souvlaki, Reis und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}

Aus dem Ofen

Griechische und internationale Gerichte aus dem Ofen.

- 81 Hähnchenbrustfilet á la Creme**
*mit Champignon Rahmsauce mit Käse überbacken und Pommes, dazu ein gemischter Salat.*¹⁸
- 82 Steak überbacken**
mit Feta Käse, Käse, Tomatensauce, Pommes und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 83 Kleftiko**
Schweinefilet mit Feta Käse gefüllt, Oliven und Peperoni dazu Pommes und ein Bauernsalat.^{2,6,9,18,20}
- 84 Mousaka**
Geschichteter Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen und Béchamelsauce, dazu ein Bauernsalat.^{2,9,12,14,18}
- 85 Gyros überbacken**
mit Metaxa Sauce, Champignons dazu Pommes Frites und ein Bauernsalat.^{2,9,12,18}

(weitere Gerichte siehe Seite 4)

86 Gemüse überbacken

Frisches Gemüse mit Sahnesauce und Käse überbacken.¹⁸

87 Spaghetti

mit Hackfleisch, Tomatensauce und Feta Käse.^{6,18,20}

88 Kritharaki

mit Hackfleisch, Tomatensauce und Feta Käse.^{6,18,20}

89 Lamm Haxe mit Spaghetti

mit Tomatensauce, Käse und ein gemischter Salat.^{6,18,20}

90 Lamm Haxe mit Kritharaki

mit Tomatensauce, Käse und ein gemischter Salat.^{6,18,20}

91 Lamm Haxe mit Auberginen

mit Tomatensauce, Feta Käse und ein gemischter Salat.^{6,18,20}

92 Lamm Haxe mit Riesenbohnen

mit Tomatensauce, Feta Käse und ein gemischter Salat.^{6,18,20}

93 Lamm Haxe mit grünen Bohnen

mit Tomatensauce, Feta Käse und ein gemischter Salat.^{6,18,20}

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach § 9 der Zusatzstoffzulassungs-VO:

- ¹ Stabilisator
- ² Säuerungsmittel
- ³ Emulgator
- ⁴ Antioxidationsmittel
- ⁵ Geschmacksverstärker
- ⁶ Konservierungsmittel
- ⁷ Farbstoffe
- ⁸ Gelier- und Verdickungsstoff
- ⁹ geschwärzt
- ¹⁰ geschwefelt
- ¹¹ Rauch
- ¹² Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- ¹³ Krebstiere
- ¹⁴ Eier
- ¹⁵ Fisch
- ¹⁶ Erdnüsse
- ¹⁷ Soja
- ¹⁸ Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- ¹⁹ Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- ²⁰ Sellerie
- ²¹ Senf
- ²² Sesamsamen
- ²³ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- ²⁴ Weichtiere

Folgende Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe

Schinken – Natriumnitrit, Natriumcarbonat, Diphosphate, Antioxidationsmittel, Stabilisator

Mayonnaise – Säuerungsmittel, Farbstoffe, Milchsäure

Käse – Konservierungsstoffe, Farbstoff

Oliven – geschwärzt

Gerne bieten wir Ihnen unseren Service für privaten oder geschäftlichen Anlässe an.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag oder Geschäftsessen, sprechen Sie uns an und wir finden das passende Menü und die entsprechende Räumlichkeit für Sie.



Terrasse



Garten



Panoramablick