

RESTAURANT DELPHI

Empfehlungen

Vorspeisen

. Ziegenfrischkäse	im "filo" gebacken, mit knusprigem Speck und rotem Feigen-Honigsenf	6,50 €
. Kalbsleber	mit karamelisierten Zwiebeln auf feinem Favamouse aus Santorin	9,50 €
. Knusprige Sardelen	auf cremigem Mouse vom weissen Tarama	6,50 €
. Kalamari	gefüllt mit mildem Käsemouse (gegrillt), auf Ruccola-Bouquet	7,50 €
. Thunfisch	(gelbflosen-Thunfisch) als Carpaccio	8,50 €

Pasta

. Kritharaki	(kleine Hartweizennudeln) mit Riesengarnelen und Tomaten-Estragon-Sauce	11,50 €
. Kritharaki	(kleine Hartweizennudeln) mit Rinderfilet, Edelpilzen und Rosmarin	13,50 €

Fleisch*

. Schweinefilet	mit Sauce von Fetakäse, getrocknete Tomaten und Oregano	14,00 €
. Hühnerbrust	mit Lauchgemüse, Austernpilze und delikater Sahneseauce	14,00 €
. Entenbrust	mit Feigen, auf edler Muscatweinsauce	16,50 €
. Lammhaxe	langsam geschmort, mit Edelpilzen und Lamm-Kräuter-Jus	17,50 €
. Lammfilet	mit Thymian-Rotweinsauce (süß)	19,50 €
. Milchkalb-Carre	saftig gegrillt	22,50 €

Fisch*

. Lachsfilet	mit Moschofilero Weissweinsauce	18,00 €
. Thunfisch	(gelbflosen-Thunfisch) kurz gegrillt, mit feiner Zitrusfrüchte Vinaigrette	20,50 €
. Seeteufel	kurz in der Pfanne angebraten und im Ofen fertig gegart	20,50 €

* wird von entsprechenden Beilagen begleitet