

# RESTAURANT DELPHI

## Empfehlungen

### Vorspeisen - Mezzedes

• Ziegenfrischkäse	gebacken   "Filo"-Teig   Feigen   knuspriger Speck   roter Feigen-Honigsenf	8,00 €
• Kalbsleber	gegrillt   Milchkalb   karamalisierte Zwiebel   Fava**-Püree	10,50 €
• Sardelen	fritiert   Salatbouquet   Zitrusfrüchtevinaigrette	7,50 €
• Quinoa-Salat	Avogado   Tomaten   Gurken   Paprika   Frühlingszwiebeln   Zitrusfrüchte-vinaigrette	8,00 €
• Lachs & Quinoa	Räucherlachs   Quinoasalat   Avogado   Zitrusfrüchtevinaigrette	9,00 €
• Lachs & Zucchini	Räucherlachs   Zucchini-frikadelen   Joghurt-Minze-Creme	8,50 €
• Thunfisch	als "Carpaccio"   extra natives Olivenöl   frischer Zitronensaft   fleur de seel	9,00 €
• Octopus	gegrillt   karamalisierte Zwiebel   Fava**-Püree	17,00 €

### Pasta

• Kritharaki-Garnelen	(kl. Hartweizennudel)   Riesengarnelen   Tomaten-Sauce   Estragon	13,00 €
• Kritharaki-Lachs	(kl. Hartweizennudel)   Räucherlachs   Frühlingzwiebel   Ouzo-Sahnesauce	12,50 €
• Kritharaki-Rind	(kl. Hartweizennudel)   Rinderfiletstreifen   Edelpilze   Portwein-Rosmarin-Sauce	14,00 €

### Fisch\*

• Thunfisch	"rare" gegrillt   Zitrusfrüchte Vinaigrette	23,00 €
• Seeteufel	angebraten in der Pfanne   im Ofen fertig gegart	23,00 €
• Lachsfilet	gegrillt   "Avgolemono" (Zitronen-Eigelb-Sauce)	19,50 €
• Riesengarnele	gegrillt   wildfang   ca. 200-300 Gr. Rohgewicht pro Stück	per 100 Gr. 15,00 €

### Fleisch\*

• Hühnerbrust	aus der Pfanne   Lauch   Austernpilze   Sahnesauce	14,50 €
• Entenbrust	gegrillt   Feigen   Muscatweinsauce	18,00 €
• Lammfilet	gegrillt   süße Kräuter-Rotweinsauce	23,50 €
• Lammhaxe	geschmort   Edelpilze   Fava**-Püree   Lamm-Kräuter-Jus	18,50 €
• Kalbsleber	gegrillt   Milchkalb   karamalisierte Zwiebel	21,00 €
• Milchkalb-Carre	gegrillt   Milchkalb   ca. 300 Gr. Rohgewicht	24,00 €

### Dessert

• Quitten- Sünde	gebackene Quitten   griechischer Joghurt oder Vanilleeis	7,00 €
------------------	--	--------

\* wird von entsprechenden Beilagen begleitet

\*\*feine Spaltererbse aus Santorin