

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 €
. 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-Rind	(kl. Hartweizennudel) Rinderfiletstreifen Edelpilze Portwein-Rosmarin-Sauce	14,00 €

Fisch*

. Thunfisch	"rare" gegrillt Zitrusfrüchte Vinaigrette	23,00 €
. Riesengarnele	gegrillt wildfang ca. 200-330 Gr.Rohgewicht pro Stück	pro 100 Gr. 15,00 €

Fleisch*

. Hühnerbrust	aus der Pfanne Lauch Austernpilze Sahnesauce	14,50 €
. Entenbrust	gegrillt Feigen Muscatweinsauce	18,50 €
. Lammfilet	gegrillt süße Kräuter-Rotweinsauce	23,50 €
. Lammhaxe	geschmort Edelpilze Fava**-Püree Lamm-Kräuter-Jus	18,50 €
. Kalbsleber	gegrillt Milchkalb karamalisierte Zwiebel	21,00 €
. Roasbeef	gegrillt USDA Black Angus	pro 100 Gr. 13,00 €

* wird von entsprechenden Beilagen begleitet

**feine Spaltererbse aus Santorin