

RESTAURANT DELPHI

Empfehlungen

Vorspeisen - Mezzedes

. Ziegenfrischkäse	gebacken "Filo"-Teig Feigen knuspriger Speck roter Feigen-Honigsenf	10,00 €
. Kalbsleber	gegrillt Milchkalb karamalisierte Zwiebel Fava**-Püree	11,50 €
. Sardelen	fritiert Salatbouquet	8,00 €
. Thunfisch	als "Carpaccio" extra natives Olivenöl frischer Zitronensaft fleur de seel	10,00 €
. Octopus	gegrillt karamalisierte Zwiebel Fava**- Püree	18,00 €

Pasta

. Kritharaki-Garnelen	(kl. Hartweizennudel) Riesengarnelen Tomaten-Sauce Estragon	15,00 €
. Kritharaki-Rind	(kl. Hartweizennudel) Rinderfiletstreifen Edelpilze Portwein-Rosmarin-Sauce	16,00 €

Fisch*

. Thunfisch	"rare" gegrillt Zitrusfrüchte Vinaigrette	27,00 €
. Calamari	gegrillt wildfang (Mittelmeer) ca. 200-350 Gr. (küchenfertig) pro Stück	pro 100 Gr. 12,00 €
. Riesengarnele	gegrillt wildfang (Atl. Ozean) ca. 200-330 Gr. (Rohgewicht) pro Stück	pro 100 Gr. 15,50 €

Fleisch*

. Hühnerbrust	aus der Pfanne Lauch Austernpilze Sahnesauce	16,00 €
. Entenbrust	gegrillt Feigen Muscatweinsauce	20,00 €
. Lammfilet	gegrillt süße Kräuter-Rotweinsauce	26,00 €
. Lammhaxe	geschmort Edelpilze Fava**-Püree Lamm-Kräuter-Jus	21,50 €
. Kalbsleber	gegrillt Milchkalb karamalisierte Zwiebel	23,00 €
. Roastbeef	gegrillt USDA Black Angus	pro 100 Gr. 13,50 €

* wird von entsprechenden Beilagen begleitet

**feine Spaltererbse aus Santorin