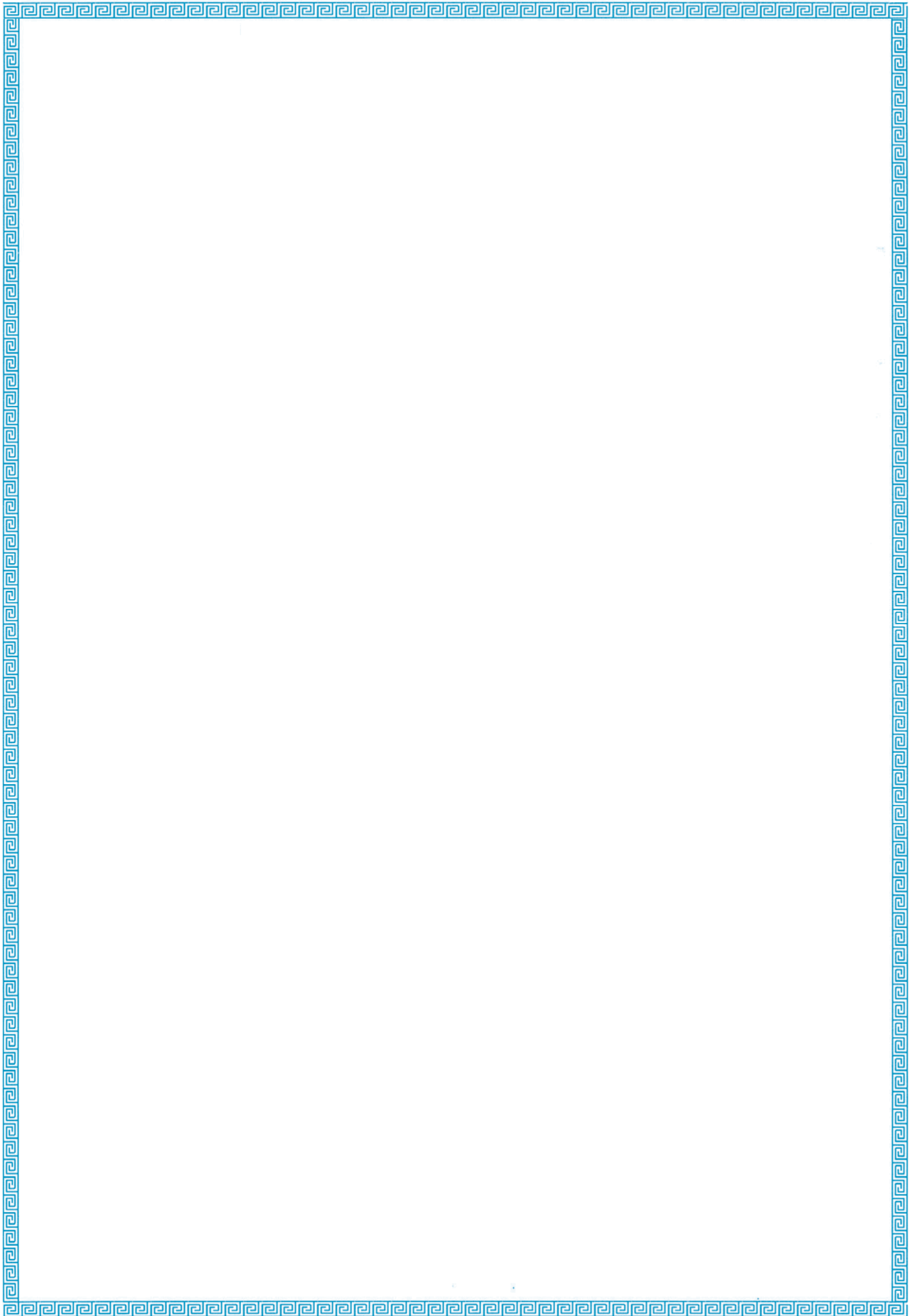


Restaurant DELPHI

TRADITIONELLE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



*Speise- und
Getränkemkarte*





Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

Wir sind jederzeit bestrebt, mit Küche und Service beste Leistung zu erbringen.
Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer Auswahl an Speisen und Getränken
zu verwöhnen.

Unsere Bemühungen sind, stets jeden Gast zufriedenzustellen.
Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht,
Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 16.00 – 22.00 Uhr - warme Küche bis 21.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertage: 12.00 – 22.00 Uhr - warme Küche bis 21.00 Uhr

Montag Ruhetag !

Kartenzahlung möglich!

Am Schäferplatz 2c · 15366 Neuhagen · Telefon 03342 / 421815

Alle Gerichte auch außer Haus



Warme Vorspeisen

- 8 · Pita mit Fetakäse 6,20
- 9 · Feta Fournou 10,80
gebackener Fetakäse, Tomaten,
Oliven, Peperoni^{9,1}
- 10 · Saganaki 9,80
Fetakäse im Eierteig paniert
- 11 · Manitaria 12,80
gebratene Champignons mit Spinat,
Käse überbacken
- 12 · Melitzanes 9,80
gebratene Auberginenscheiben
mit Zaziki
- 13 · Kolokithakia 9,80
gebratene Zucchini mit Zaziki
frischen Gurken,
frischem Knoblauch und Brot
- 14 · Kretanische Kartoffeln 10,50
in Sahnesauce, Käse überbacken
- 15 · Skordopsomo 4,50
Knoblauchbrot
- 16 · Peperoni gegrillt 6,80

Kalte Vorspeisen

- 1 · Zaziki^{4,7} 6,20
Spezial-Sahne-Joghurt,
frischen Gurken,
frischem Knoblauch und Brot
- 2 · Kopanisti 7,80
Fetakäse verfeinert mit Knoblauch
und roter Paprika
- 3 · Feta 8,80
Schafskäse natur mit Zwiebeln und Öl
- 4 · Meses^{4,7,3} 14,80
- 5 · Oktopussalat^{4,3} 16,20
Polypenfisch mit Öl
und Essig und Brot





Hausgemachte Suppen

- 19 · Fassolada 5,80
Bohnensuppe nach griechischer Art
- 20 · Kotosoupa 5,80
Hühnersuppe

Beilagen

- 24 · Reis nach griechischer Art 4,80
- 25 · Pommes frites 4,80
- 26 · Geröstete Zwiebeln
& Paprika 4,80
- 27 · Kroketten 4,80
- 28 · Reismudeln 4,80
- 29 · Knoblauch-Kartoffeln 4,80

Saucen

- 33 · Sauce Bearnaise⁷ 4,50
- 34 · Champignon-Sauce⁷ 4,50
- 35 · Metaxasauce⁷ 4,50
- 36 · Fetakäsesauce⁷ 4,50
- 37 · Sauce Hollandaise⁷ 4,50
- 38 · Salat-Dressing^{7,1} 3,20

Frische Salate

- 42 · Bauernsalat 15,80
Tomaten, Gurken,
Oliven, Zwiebeln,
Peperoni und Schafskäse
- 43 · Thunfischsalat 16,80
Weißkohl, Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken,
Thunfisch und Ei
- 44 · Grüner Salat 6,20
- 45 · Gemischter Salat 6,50
- 46 · Gemischter Salat 17,80
mit Gyros
- 47 · Gemischter Salat 23,80
mit Lachsfilet
- 48 · Mixsalat 23,80
Salat der Saison
mit Lammfilet
- 49 · Delphi-Salat 18,80
Hähnchenbrustfiletstreifen gegrillt
auf gemischtem Salat





Gyros vom Spieß (300 g Fl.)

Geschnetzeltes Fleisch vom Schwein (Nacken)

- 53 · Gyros 19,80
- 54 · Gyros⁷ 21,80
mit Sauce Hollandaise
- 55 · Gyros⁷ 21,80
mit Fetakäsesauce
- 56 · Gyros⁷ 21,80
mit Röstzwiebeln & Paprika
- 57 · Gyros⁷ 21,80
mit Metaxasauce
- 58 · Gyros⁷ 21,80
mit Champignonsauce

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

- 59 · Original Gyros-Pita 21,80
2 Pita gefüllt mit Gyros, Zaziki,
Tomaten und Pommes frites und
gemischter Salat

Lebergerichte (250 g Fl.)

- 63 · Leber 19,80
- 64 · Leber 21,80
mit Röstzwiebeln & Paprika
- 65 · Leber 21,80
mit Metaxasauce

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

**Hackfleischgerichte (300 g Fl.)
vom Grill**

hausgemacht vom Schwein (Nacken)

- 68 · Bifteki 19,80
- 69 · Bifteki 21,80
mit Sauce Hollandaise
- 70 · Bifteki 21,80
mit Röstzwiebeln & Paprika
- 71 · Bifteki⁷ 21,80
gefüllt mit Schafskäse, Tomaten
und Peperoni
- 72 · Bifteki⁷ 21,80
mit Metaxasauce
- 73 · Bifteki⁷ 21,80
mit Champignonsauce

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

Schweinefiletspieße (250 g Fl.)

- 76 · 2 Suvlaki 21,80
- 77 · 2 Suvlaki⁷ 23,80
mit Sauce Bearnaise
- 78 · 2 Suvlaki⁷ 23,80
mit Sauce Hollandaise
- 79 · 2 Suvlaki⁷ 23,80
mit Fetakäsesauce
- 80 · 2 Suvlaki⁷ 23,80
mit Metaxasauce
- 81 · 2 Suvlaki⁷ 23,80
mit Champignonsauce

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing





Schweine-Steaks (250 g Fl.)

- 84 · **Steak** 19,80
mit Kräuterbutter
- 85 · **Steak** 21,80
mit Röstzwiebeln & Paprika
- 86 · **Steak**⁷ 21,80
mit Sauce Bearnaise
- 87 · **Steak**⁷ 21,80
mit Metaxasauce,
- 88 · **Steak**⁷ 21,80
mit Champignonsauce
- 89 · **Steak**⁷ 21,80
mit Sauce Hollandaise

Hähnchenbrustfilets (250 g Fl.)

- 93 · **Hähnchenbrustfilet** 20,80
mit Kräuterbutter
- 94 · **Hähnchenbrustfilet**⁷ 22,80
mit Champignonsauce
- 95 · **Hähnchenbrustfilet**⁷ 22,80
mit Sauce Bearnaise
- 96 · **Hähnchenbrustfilet**⁷ 22,80
mit Metaxasauce
- 97 · **Hähnchenbrustfilet**⁷ 22,80
mit Sauce Hollandaise
- 98 · **Hähnchenbrustfilet**⁷ 23,80
gefüllt mit Fetakäse und Spinat

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

Schweine-Filetsteaks (250 g Fl.)

- 102 · **Filet** 22,20
mit Kräuterbutter
- 103 · **Filet** 24,20
mit Röstzwiebeln & Paprika
- 104 · **Filet**⁷ 24,20
mit Metaxasauce
- 105 · **Filet**⁷ 24,20
mit Sauce Bearnaise
- 106 · **Filet**⁷ 24,20
mit Champignonsauce
- 107 · **Filet**⁷ 24,20
mit Sauce Hollandaise
- 108 · **Gefülltes Filet**⁷ 24,80
mit Schafskäse, Peperoni & Tomaten

**Grillspezialitäten von
neuseeländischen jungen
Lämmern 250 g**

- 112 · **Lammfilets** 32,80
mit Kräuterbutter
- 113 · **Lammfilets** 33,80
mit grünen Bohnen
- 114 · **Lammfilet** 33,80
mit Metaxasauce
- 115 · **Lammfilet** 33,80
mit Champignonsauce
- 116 · **Lammfilet** 33,80
mit Sauce Bearnaise
- 117 · **Lammsteak** 32,80
mit Kräuterbutter
- 118 · **Lammkrone** 33,80
gegrillt
- 119 · **Lammplatte** 33,80
Lammfilet, Lammsteak
& Lammkoteletts

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

Argentinische Rinderfilet (250 g Fl.)

- 123 · **Rinderfilet** 34,80
mit Kräuterbutter
- 124 · **Rinderfilet** 35,80
mit gerösteten Zwiebeln
und Paprika
- 125 · **Rinderfilet** 35,80
mit Metaxasauce
- 126 · **Rinderfilet** 35,80
mit Sauce Bearnaise
- 127 · **Rinderfilet** 35,80
mit Champignonsauce
- 128 · **Filet-Teller** 35,80
Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

Pfännchengerichte

- 132 · **Basilis-Pfännchen** 25,80
Schweinefilet, Auberginen,
Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch
- 133 · **Ammoydia-Pfännchen** 25,80
Schweinefilet in Tomatensauce,
Champignons, Zwiebel, Paprika
- 134 · **Rion-Pfännchen** 24,80
Hähnchenbrustfilet in Fetasauce
- 135 · **Akropolis-Pfännchen** 23,80
Hähnchenbrustfilet in
Tomatensauce, Champignons,
Zwiebel und Paprika
- 136 · **Patras-Pfännchen** 23,80
Gyros mit Metaxasauce
Champignons,
Zwiebel und Paprika

...dazu servieren wir Reis, Pommes frites
und einen frischen, knackigen Salat mit Fetakäse
und Dressing



Vegetarische Gerichte

- 139 · **Turlu** 12,80
verschiedene Gemüsesorten in
Tomatensauce, Fetakäse
- 140 · **Broccoli** 12,80
in Sahnesauce, Käse überbacken
- 141 · **Fassolakia** 10,80
grüne Bohnen mit Feta
- 142 · **Gigantes** 10,80
dicke Bohnen mit Feta



Aus dem Backofen

- 146 · **Moussaka** 22,80
Auberginen mit Kartoffelscheiben,
Hackfleisch mit einer Käsesauce
überbacken, Reis, Zaziki
 - 147 · **Psito** 26,80
Lammhaxe mit dicken Bohnen
 - 148 · **Psito** 26,80
Lammhaxe mit grünen Bohnen
 - 149 · **Exochiko** 26,80
Lammfleisch, Auberginen,
Zucchini, Schafskäse
 - 150 · **Lammhaxe** 26,80
mit Auberginen
- ...dazu servieren wir Reis und einen frischen,
knackigen Salat mit Fetakäse und Dressing
- 151 · **Lammhaxe** 26,80
mit Spaghetti

Nudelgerichte

- 155 · **Spaghetti** ^{7,4} 14,80
mit Tomatensauce
- 156 · **Spaghetti** ^{7,4} 16,80
mit Champignonsauce
- 157 · **Spaghetti** ^{7,4} 16,80
mit Metaxasauce
- 158 · **Spaghetti** ^{7,4} 17,80
mit Hackfleischsauce

Überbackene Gerichte

- 162 · **Gyros** 22,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 163 · **Bifteki** 22,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 164 · **Spaghetti** ^{7,4} 17,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 165 · **Schweinefilet** 24,20
Metaxasauce und Käse überbacken
- 166 · **Schweinesteak** 22,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 167 · **Hähnchenbrustfilet** 23,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 168 · **Lammfilet** 34,80
Metaxasauce und Käse überbacken
- 169 · **Lammsteak** 34,80
Metaxasauce und Käse überbacken

...dazu servieren wir Reis, Pommes frites
und einen frischen, knackigen Salat
mit Fetakäse und Dressing

Schnitzel (250 g Fl.)

- 173 · **Schweineschnitzel**⁷ 20,80
paniert
- 174 · **Schweineschnitzel**⁷ 22,80
mit Sauce Hollandaise
- 175 · **Schweineschnitzel**⁷ 22,80
paniert mit Metaxasauce
- 176 · **Schweineschnitzel**⁷ 22,80
paniert mit Champignonsauce

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing



Gemischte Grillteller

- 180 · Kastro-Teller** (300 g)..... **21,20**
Rinderleber und Gyros
- 181 · Naxos-Teller** (300 g)..... **22,20**
Gyros und Hähnchenbrustfilet
- 182 · Aheron-Teller** (300 g) **21,20**
Schweinesteak und Gyros
- 183 · Iraklion-Teller** (300 g)..... **22,20**
Schweinefiletspieß und Gyros
- 184 · Paros-Teller** (300 g)..... **21,20**
Suzuki und Gyros
- 185 · Paris-Teller⁷** (300 g)..... **22,20**
Suzuki mit Hirtenkäse gefüllt
und Gyros
- 186 · Delphi-Teller** (300 g)..... **25,80**
Rinderfilet, Lammkotelett
Suvlaki und Gyros
- 187 · Skopelos-Teller** (350 g) **23,50**
Suzuki, Rinderleber
und Gyros
- 188 · Parga-Teller** (350 g)..... **23,50**
Schweinesteak, Suzuki
und Gyros
- 189 · Preveza-Teller** (350 g)..... **24,80**
Schweinefiletspieß, Schweinesteak
und Gyros
- 190 · Kos-Teller** (350 g)..... **24,80**
Suvlaki, Rinderleber
und Gyros
- 191 · Samos-Teller** (350 g)..... **24,80**
Suvlaki, Suzuki
und Gyros
- 192 · Knossos-Teller** (350 g)..... **24,80**
Suvlaki, Schweinesteak
und Gyros
- 193 · Wein-Teller** (350 g) **24,80**
Suzuki, Lammkotelett
und Gyros



Grillteller ohne Gyros

- 197 · Agia-Teller** (300 g)..... **22,50**
Suvlaki, Rinderleber
und Suzuki
- 198 · Kreta-Teller** (300 g)..... **22,50**
Schweinefiletspieß, Schweinesteak
und Suzuki
- 199 · Korfu-Teller** (300 g) **22,50**
Leber, Suvlaki,

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen Salat
mit Fetakäse und Dressing

Grillplatten für 2 Personen

- 203 · Michalis-Platte** **59,80**
2 Suvlaki, 2 Schweinesteaks,
2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, Gyros
- 204 · Rhodos-Platte⁷** (800g) **59,80**
2 Hähnchenbrustfilet, 2 Suvlaki,
2 kl. Bifteki und Gyros
- 205 · Sakis-Platte**..... **68,80**
2 Rinderfilet, 2 Schweinefilet,
2 Lammsteaks, 2 Suvlaki, Gyros

...dazu servieren wir Zaziki, Reis,
Pommes frites und einen frischen, knackigen
Salat mit Fetakäse und Dressing

**Diese Platten können für 3, 4, 5 oder mehr
Personen angerichtet werden.**



Fischgerichte

- 209 · **Kalamaria** 23,80
Tintenfisch gebraten,
- 210 · **Glossa** 23,80
Seezungenfilet gebraten,
mit Spinat
- 211 · **Sardeles** 21,80
Sardinen gebraten
mit Spinat
- 212 · **Garides** 26,80
Scampis gegrillt
mit Spinat
- 213 · **Forelle** 22,80
gegrillt mit Spinat
- 214 · **Dorade** 24,80
gegrillt mit Spinat
- 215 · **Zander** 26,80
gegrillt mit Spinat
- 216 · **Lachs** 26,80
gegrillt mit Spinat

...dazu servieren wir **Zaziki, Reis**
und einen frischen, knackigen Salat
mit Fetakäse und Dressing

Kleine Gerichte für Kinder bis 12 Jahre

- 220 · **Gyros** 12,50
mit Pommes frites
- 221 · **Suvlaki** 13,20
mit Pommes frites
- 222 · **Schnitzel** 13,20
mit Pommes frites
- 223 · **Hähnchenbrustfilet** 13,20
vom Grill
mit Pommes frites
- 224 · **Hackfleischröllchen** 12,50
vom Grill
mit Pommes frites
- 225 · **Fischstäbchen** 13,80
mit Pommes frites





**Nachspeisen
Eisspezialitäten**

- 229 · Griechischer Joghurt7,50
mit Honig und Nüssen
- 230 · Gebackene Banane7,50
mit Honig, Sahne und Vanilleeis
- 231 · Eis siehe Extrakarte



Heiße Getränke

- 235 · Griechischer Mokka2,80
- 236 · Kaffee Crema Tasse2,80
- 237 · Cappuccino3,50
- 238 · Latte Macchiato4,50
- 239 · Milchkaffee4,50
- 240 · Tee2,80
- 241 · Heiße Schokolade mit Sahne4,50



Alkoholfreie Getränke

- | | 0,4 l | 0,2 l |
|---------------------------------------|-------|-------|
| 245 · Coca-Cola ^{1, 2} | 4,80 | 3,00 |
| 246 · Fanta | 4,80 | 3,00 |
| 247 · Sprite | 4,80 | 3,00 |
| 248 · Spezi ^{1, 2} | 4,80 | 3,00 |
| 249 · Mineralwasser | 4,80 | 3,00 |
| 250 · Apfelschorle | 4,80 | 3,00 |
| 251 · Bitter Lemon ³ | 4,80 | 3,00 |
| 252 · Ginger Ale ³ | 4,80 | 3,00 |
| 253 · Tonic Water | 4,80 | 3,00 |



Säfte

- | | 0,4 l | 0,2 l |
|------------------------------|-------|-------|
| 257 · Oragensaft | 5,20 | 3,20 |
| 258 · Apfelsaft | 5,20 | 3,20 |
| 259 · Bananennektar | 5,20 | 3,20 |
| 260 · Kischnektar | 5,20 | 3,20 |
| 261 · Multivitaminsaft | 5,20 | 3,20 |
| 262 · KiBa | 5,20 | 3,20 |



Biere vom Faß

265 · Veltins Pils	0,4 l	4,80
266 · Radler	0,4 l	4,80
267 · Grevensteiner	0,5 l	5,50
268 · Landbier	0,5 l	5,50
269 · Hefe-Weizen	0,5 l	5,50
270 · Veltins Pils	0,3 l	3,80
271 · Radler	0,3 l	3,80
272 · Grevensteiner	0,3 l	3,80
273 · Landbier	0,3 l	3,80

Flaschenbier

277 · Kristallweizen	0,5 l	5,50
278 · Helles Weizen	0,5 l	5,50
279 · Dunkles Weizen	0,5 l	5,50
280 · Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50
281 · Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00
282 · Malzbier	0,33 l	4,00



283 · Aperol Spritz 8,00

Spirituosen 2cl

287 · Metaxa (5 Sterne)	6,50
288 · Metaxa (7 Sterne)	7,50
289 · Metaxa flambiert	8,50
290 · Metaxa very old	9,50
291 · Tsipouro	2,50
292 · Wodka	7,50
293 · Fernet Branca	4,00
294 · Jägermeister	4,00
295 · Kümmerling	4,00
296 · Underberg	4,00
297 · Amaretto	4,00



Longdrinks 4cl mit Alkohol

300 · Whisky-Cola	8,50
301 · Barcadi-Cola	8,50
302 · Havana-Cola	8,50
303 · Wodka-Lemon	8,50
304 · Gin-Tonic	8,50
305 · Campari - Orange oder Soda	8,50
306 · Pina Colada	8,50

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
310 · Imiglykos Halbsüßer Weißwein mit goldgelber Farbe und reichem Aroma reifer Früchte	6,20	15,20
311 · Retsina Der traditionelle weltbekannte, griechische Wein. Mit Geschmack aus reifen Trauben und Duft des wohlriechenden Harzes von Alep-Pinie	6,20	15,20
312 · Makedonikos Halbtrockener Qualitäts-Weißwein wundervoll ausgewogener Wein, blumig und mit dem Aroma von Zitrusfrüchten und Melonen	6,50	15,80
313 · Moschofilero trocken	6,50	15,80
314 · Samos Likörwein mit edler Moscato-Note im Duft und Geschmack	7,80	19,20

Flaschenweine weiß

	0,75 l
318 · Imiglykos	20,80
319 · Retsina	20,80
320 · Makedonikos	21,80
321 · Moschofilero	21,80
322 · Samos	23,80



Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
326 · Imiglykos Halbsüßer Rotwein mit tieferer Farbe und reichem Aroma reifer Früchte	6,20	15,20
327 · Naoussa Trockener Qualitätswein aus den dunkelroten »Xinomavro« Trauben der Weinbauregion von Naoussa mit charakteristischem Aroma, feinem Geschmack und langem Nachgeschmack	6,50	15,80
328 · Makedonikos Halbtrockener Rotwein mit rubinroter Farbe und fruchtigem Aroma	6,50	15,80
329 · Oreinos Helios	6,80	16,80
330 · Mavrodaphne Likörwein aus der Traubensorte Mavrodaphne, des berühmtesten gr. Aperitifs aus Patras	7,80	19,20

Flaschenweine rot

	0,75 l
334 · Imiglykos	20,80
335 · Naoussa	21,80
336 · Makedonikos	21,80
337 · Oreinos Helios	22,80
338 · Mavrodaphne	23,80

Offene Roséweine

	0,2 l	0,5 l
342 · Roséwein trocken	6,20	15,20

Flaschenweine Rosé

	0,75 l
343 · Roséwein trocken	20,80

Allergene

- 1. Eier:** in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)
- 2. Erdnuss:** Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden
- 3. Fisch:** alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden
- 4. Getreideprodukte (glutenhaltig):** in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
- 5. Krebstiere:** Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- 6. Lupine:** Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.
- 7. Milch und Laktose:** in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
- 8. Nüsse:** und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- 9. Schwefeldioxide und Sulfite:** werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- 10. Sellerie:** Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- 11. Senf:** Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse
- 12. Sesamsamen:** Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche
- 13. Soja:** Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- 14. Weichtiere:** Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.



Restaurant **DELPHI**

TRADITIONELLE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN