

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Suppen

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Brotroutons, Wintertrüffel und Flusskrebsschwänzen	8,50 €
Steckrübencremesuppe mit gerösteten Pancetta	5,50 €

Vorspeisen

Geflügelleberterrinen an Cumberlandsoße, Rapunzelsalat und gerösteten Nüssen	kleine Portion 10,50 € große Portion 13,50 €
Rehschinken aus dem Arnsberger Wald mit schwarzen Walnüssen und Eichblatt-Radiccio Salat	kleine Portion 9,50 € große Portion 13,50 €
Carpaccio vom argentinischen Rind mit Pinienkernen an Rucolasalat und Grana Padano	kleine Portion 13,00 € große Portion 17,50 €
Geräucherte Bachforelle an Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing Meerrettich und geröstetem Schwarzbrot	kleine Portion 9,50 € große Portion 12,50 €
Rote Bete Carpaccio, Riesengarnele, mit Friséesalat an Honig-Sesam-Vinaigrette	1 Garnele 9,50 € 3 Garnelen 14,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Fisch

Winterkabeljau Lion mit Birnen, Bohnen, Speck dazu Pommery Senf Rahm und Petersilienkartoffeln	27,50 €
Gebratenes Dorade auf Kaiserschotenjulienne, Safran Risotto, Parmesanchip	24,00 €
Filet vom Zander auf bretonischen Boulliongemüse mit Miesmuscheln und Rieslingschaum	26,00 €
Fjordlachsforelle auf Rahmsauerkraut und Dillkartoffel	21,50 €

Fleisch

Argentinisches Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffel	24,50 €
oder alternativ mit Rinderfilet	34,50 €
Hirschragout mit Glühweinaromen an Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Klöße	19,50 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Wirsing in Rahm & Schupfnudeln	24,00 €
Maispoulardenbrust Supreme auf Waldpilzrahm, Farfallennudeln und Feldsalat	18,50 €
Rehmedaillions an Maronensoße, dazu Rosenkohl, Wintertrüffel & Serviettenknödel	32,50 €

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Schlemmergericht

Gebratene Kalbsleber auf Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf
dazu einen Beilagensalat 18,50 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Maultaschen, Waldpilze in Rahm und Feldsalat 14,50 €

Süßkartoffel-Gnocchis in Ziegenkäsecreme mit Honig-Feigen 12,50 €

Desserts

Frisch gebackener Topfen-Gratin
mit Pralinéeis (mit Wartezeit) 6,50 €

Dessertteller Haus Delecke 9,50 €

Nougat-Parfait mit drapierten Schokosplittern
und Grand Manier Soße 7,50 €

Französische Käseauswahl 9,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Menü

Essenz vom Sauerländer Wild mit Rote Bete Nocken
und Gemüsebrunoise

7,50

Medaillions vom heimischen Wildschweinerücken
auf getrüffelten Schwarzwurzeln und Kartoffelschnee

28,50 €

Mousse von weißer Mountblanc
und dunkler Prestige Schokolade

8,50 €

Menüpreis € 39,50

Für unsere kleinen Gäste:

Schweineschnitzel mit Salat und Pommes Frites	7,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Kräuterkartoffeln	8,50 €
Putensteak mit Nudeln und Tomatensauce	9,00 €
Nudeln mit Tomatensauce	5,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.