

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Suppe

Essenz vom Sauerländer Rind
mit Wurzelgemüse 7,50 €

Cappuccino vom Ackergold
und Wurzelgemüse 6,50 €

Vorspeise

Mini Mozzarella an Rucolasalat
Aceto Balsamico und Bauernbrot Croutons
*kl. Portion 14,50 €
gr. Portion 17,50 €*

Geräuchertes Makrelenfilet
auf getrüffeltem Kartoffelsalat
*kl. Portion 14,50 €
gr. Portion 17,50 €*

„Vitello Tonnato“
Rosa gegrillte Tranchen vom Kalbsrücken aus dem Piemont
mit Thunfischcreme und Kapern Beeren
*kl. Portion 14,50 €
gr. Portion 18,50 €*

Carpaccio vom südamerikanischen Rind
mit allem was dazu gehört
*kl. Portion 15,00 €
gr. Portion 19,00 €*

Hauptgang

Fleisch:

Filet vom argentinischem Rind auf Kartoffel-Möhren-Stampf und
gegrillter Blutwurst 32,50 €

Französische Barbarie Entenbrust mit Sri-Lanka Mango,
Wokgemüse und gebratenem Reis 28,50 €

Filet vom Landschwein im Speckmantel
auf Rahmwirsing, mit Börde-Kartoffeln 24,50 €

Gerne können Sie unsere Steakauswahl beim Personal erfragen

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Fisch:

Winterkabeljau an Pommery-Senfrahm, Birnen,
Bohnen und Speck, dazu Dillkartoffeln 26,50 €

Filet vom Möhnezander an Rieslingschaum,
sautierten Wurzelgemüse und Nusskartoffeln 23,00 €

Gebratenes Seehechtfilet auf Schwarzwurzelrisotto,
mit Wintertrüffel garniert 18,50 €

Mittelmeer-Dorade an Krustentierschaum
mit gebratener Riesengarnele und
Süßkartoffel-Kräuterpüree 29,00 €

hausgemachte Pasta:

Nudeln mit gebratenem argentinischen Roastbeef-Hack
mit Parmesan, italienischem Trüffel und Portweinjus 19,50 €

Spaghetti alla puttanesca mit Sardellen, Oliven und alles was
dazu gehört 17,50 €

Vegetarisch:

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
Kartoffel-Quark-Mousse, dazu Kräuter Crème fraîche
und ein Beilagensalat 12,50 €

Dessert

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen und Bourbon Vanilleeis 8,90 €

Dessertteller Haus Delecke 9,50 €

Französische Käseauswahl mit Soester Pumpernickel 8,50 €

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

MENÜ

Cremesüppchen von der Steckrübe
mit Bauern-Croûtons
5,50 €

Kalbsgulasch aus dem Piemont
mit Chili-Pasta, gebratenem Pancetta
und einem gemischtem Blattsalat
22,50 €

Mousse von der Tonkabohne
mit Granatapfelkernen
9,50 €

Menüpreis 34,00 €

Unser Kids-Classic

Kleines Schnitzel aus dem Bio-Schweinerücken mit Tagesgemüse,
Kartoffelstäbchen und Körbecker Rot-Weiß 9,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden