

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Unsere Spargelgerichte

Portion weißer Spargel aus dem Lipperland (250g) mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	16,00 €
wahlweise mit:	
Filet vom Zander aus der Mecklenburgischen Seenplatte	29,50 €
Gemischter Schinken	21,00 €
Filet vom argentinischen Weiderind	39,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Alles zu zweit

Chateaubriand mit Pariser Pfeffersauce, Haus Delecke Gemüse und Kartoffelgratin, dazu reichen wir einen Salat mit Antipasti

69,00 €

Edelfischvariation mit jungem Spitzkohl, gegrilltem Gemüse und Börde Kartoffeln

53,00 €

Unsere große Gemüseplatte mit Orangen-Ingwer-Reduktion und allerlei von der Knolle

39,00 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Suppen

Cremsuppe vom Sauerländer Bärlauch mit Croûtons
und gebratemen Speck 6,50 €

Essenz vom Ochsen mit Gemüse und einer
Ochsenschwanzpraline 7,50 €

Vorspeisen

Rucola Salat mit original türkischem Schafskäse
und marinierten Tomaten

kleine Portion	9,50 €
große Portion	12,50 €

Carpaccio vom Argentinischen Rind mit allem was
dazu gehört und Bärlauch Spaghetti

kleine Portion	14,50 €
große Portion	17,50 €

Gemischtes Antipasti mit gebeiztem Island Lachs,
argentinischem Rindercarpaccio, Mozzarella und
grgrillem Gemüse

kleine Portion	16,50 €
große Portion	19,50 €

Getrüffelter Kartoffelsalat mit Tranchen vom Lachs

kleine Portion	11,50 €
große Portion	14,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Fisch

Gegrillter Thunfisch auf Pak Choi mit Wasabi-Kartoffelpüree	32,50 €
Filet vom Wolfbarsch auf Ratatouille-Gemüse und Chili-Spaghetti	24,50 €
Forelle Müllerin Art dazu Salzkartoffeln und einen gemischten Salat	16,50 €

Fleisch

Braten vom heimischen Wildschwein im eigenen Jus, dazu junger Spitzkohl und getrüffelte Börde-Kartoffeln	19,50 €
Argentinischen Rumpsteak mit Keniabohnen an Pfeffersauce und Kartoffelgratin	28,50 €
Geschnetzeltes vom Paderborner Geflügel mit sautiertem Gemüse und Rosmarinreis	17,50 €

Klassische Salate

Großer Feldsalat mit Pinienkernen, Grana Padano und Hausdressing	9,50 €
Großer Frühlingsalat mit gerösteten Kernen und gebratenen Rinderstreifen	18,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Vegetarische Gerichte

Spaghetti aglio è olio mit Frühlingslauch und Kirschtomaten	16,50 €
- wahlweise mit 4 gebratenen Riesengarnelen	22,50 €

Desserts

Lauwarmer Schoko-Brownie an Bourbon Vanilleeis	7,50 €
Sorbetvariation an frischem, fruchtigem Obsbouquet	8,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Menü

Spargelcremesuppe

7,00

Kalbschnitzel an weißem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln

28,50 €

Grießflammerie an Grand Marnier-Orangenfilets

7,00 €

Menüpreis 36,50 €

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.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Feldmanns Funny Food

Börsencrash 4.0

Mini Hot Dog mit haus eigener Safran-Mayonnaise,
Trüffelcrunch und Kalbsbockwurst

Beschwipster Harald Juhnke

Rinderfilet in Whisky mariniert nach Berliner Art,
mit frischem Kartoffelschnee, Schmorzwiebeln und karamellisierten Äpfeln

Der Kaffee danach oder flammendes Inferno

Gebackenes Eis mit Kaffeebohnen crunch
und Karamellbonbonsauce

Menüpreis 42,50 €

Unser Genießer Tipp

„Surf and Turf“

Gebratenes Rinderfilet (250 gramm), 3 gebratenen King Prawns
mit getrüffeltem Spaghetti, Grana Padano
und Kältenhofsalat

39,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.