

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Suppen

Cremsuppe von der Petersilienwurzel mit Brunnenkresse Pesto 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Filetstreifen 7,50 €

Vorspeisen

Hausgebeizter Pfefferlachs mit Pommery Senfsoße
an einem Brunnenkresse-Friseèsalat
und Blutorangenvinaigrette

kleine Portion 10,50 €
große Portion 13,50 €

Italienische Schinkenvariation mit
schwarzen Walnüssen, Feldsalat und Cranberries

kleine Portion 9,50 €
große Portion 13,50 €

Rindercarpaccio mit gebratenen Shitakepilzen,
Rucola und Grana Padano
mit getrüffeltem Linguinudeln

kleine Portion 13,00 €
große Portion 17,50 €

Geschmorter Tafelspitz hauchdünn geschnitten
an getrüffeltem Erdapfelsalat, dazu eine gebratene
Riesengarnele

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

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Fisch

Gegrillter Bretonischer Seeteufel auf Rote Beete Soße, Börde-Rösti und einem Feldsalat an Meerrettich-Vinaigrette	39,50 €
Halber Kanadischer Hummer mit Tomatensugo und Estragon Spaghetti	32,00 €
4 Stück gebratene Riesengarnelen mit Peperoncini an sautierten Gemüse und Polenta	26,00 €
Forelle Müllerin Art dazu Salzkartoffel und gemischter Salat	16,50 €

Fleisch

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet an Balsamico Zwiebeln, Pomme de Terre Püree und gebratener Brokkoli	34,50 €
Königsberger Klopse vom argentinischem Weiderind, dazu Salzkartoffel und angemachte Rote Beete	19,50 €
Geschmorte Rinderbacke an Pastinaken- Püree und gebratenem Karottengemüse	24,00 €
Bauern Truthahn im Rahm mit Buttergemüse und Mandelkroketten	18,50 €
Tranchen vom Tafelspitz an Wasabi-Meerrettich-Creme dazu lauwarmer Erdpfelsalat und Violette-Kartoffelchips	21,00€

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Ceasar Salat im Parmesannest mit Putenstreifen	
und Brotroutons	17,50 €
ohne Putenstreifen	12,50 €
Großer Winterlicher Salat mit gerösteten Kernen und gebratenen Rinderstreifen	18,50€
Vegetarische Gerichte	
Süßkartoffel-Gnocchis mit Brunnenkresse Pesto, Kirschtomaten und Grana Padano	14,50 €
Peperoncini Pasta auf Tomatensugo, mit Ruccola und Grana Padano	12,50 €
Desserts	
Panna Cotta in Vanille und Espresso geschichtet auf einem Blutorangen Carpaccio	7,50 €
Lauwarmer Schoko Brownie an hausgemachten zartschmelzendem Marzipaneis	7,50 €
Französische Käseauswahl	9,50 €

Zusatzstoffe können gerne erfragt werden.

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Menü

Cremesuppe von Sellerie und Winterapfel
und geröstetem Speck

7,50

Südamerikanisches Rumpsteak an Panschkraut
(Bördekraut, Kartoffelstampf, zerlassener Grüner Speck)

28,50 €

Creme von der Tonkabohne mit Himbeer-Chilispiegel

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.

Westfälisch genießen

Pfefferpotthast mit saurer Beilage und Börde- Kartoffeln

14,50 €

Gebratene Blutwurst von der Metzgerei Krenzel in
Dörnholthausen auf Kraut mit Kräuterkartoffeln

12,50 €

Westfälischer Vesperteller mit Sauerländer
Wurstspezialitäten und Käse von der Hofkäserei Wellie

12,50 €

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 €