

# HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

## Suppen

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit  
Brotcroutons, Wintertrüffel und  
Flusskrebsschwänzen 8,50 €

Omas Hühnersuppe mit reichhaltiger Einlage  
kleine Portion 5,50 €  
große Portion 8,50 €

## Vorspeisen

Geflügelleberterrine an Cumberlandsauce,  
Rapunzelsalat und gerösteten Nüssen  
kleine Portion 10,50 €  
große Portion 13,50 €

Carpaccio vom Argentinischem 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 Beete Carpaccio, Riesengarnele, mit  
Friséesalat an Honig-Sesam-Vinaigrette  
1 Garnele 9,50 €  
3 Garnelen 14,50 €

# HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

## Fisch

|  |         |
|--|---------|
| Winterkabeljau Lion mit Birnen, Bohnen, Speck,<br>dazu Pommery-Senf-Rahm und Petersilienkartoffeln | 27,50 € |
| Gebratene Dorade auf Kaiserschotenjulienne,<br>Safran-Risotto und Parmesanchip                     | 24,00 € |
| Filet vom Zander auf getrüffeltem Rahmwirsing und<br>Börde Kartoffeln                              | 26,00 € |
| Fjordlachsforelle auf Rahmsauerkraut und<br>Dillkartoffeln   | 21,50 € |

## Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| Argentinisches Rinderfilet auf Kartoffelstampf mit<br>Portweinjus und sautiertem Winterwirsing | 34,50 € |
| Hausgemachte Spaghetti mit<br>Wildschweinbolognese, Feldsalat und Dörrobst                     | 14,50 € |
| Hirschragout mit Glühweinaromen an<br>Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Klöße                 | 19,50 € |
| Rehmedaillons an Maronensoße, dazu Rosenkohl,<br>Wintertrüffel und Serviettenknödel            | 32,50 € |

# HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

## Schlemmergericht

Schnitzel vom Wildschwein in Nuss-Panade mit Preiselbeerbirne, Süßkartoffel-Pommes und Feldsalat an Kürbiskernöl 18,50 €

## Vegetarische Gerichte

Sauerländer Gemüseintopf mit Wintergemüse und geröstetem Bauernbrot 9,50 €

Pommes de Terre mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Schalotten Frischkäse 12,50 €

## Desserts

Dessertteller Haus Delecke 9,50 €

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

Käseauswahl der Hofkäserei „Wellie“ mit Soester Pumpernickel und Feigensenf 9,50 €

Westfälisch genießen

Pfefferpotthast mit saurer Beilage und Börde- Kartoffeln

14,50 €

\*\*\*

Gebratene Blutwurst von der Metzgerei Krenkel 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 €**