

Suppen

Cremesuppe vom Sauerländer Bärlauch
mit Croûtons und gebratenem Speck 6,50 €

Essenz vom Ochsen mit Gemüse
und Tranchen vom Filet 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 *kleine Portion 14,50 €*
große Portion 17,50 €

Gemischte Antipasti mit gebeiztem Island Lachs,
argentinischem Rindercarpaccio,
Mozzarella und gegrilltem Gemüse *kleine Portion 16,50 €*
große Portion 19,50 €

Mini Mozzarella mit verschiedenen Sorten Tomaten,
Rucola und Limettenöl *kleine Portion 11,50 €*
große Portion 14,50 €

Spargelgerichte

Portion weißer Spargel aus dem Lipperland (250 g)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
16,00 €

wahlweise mit:

Filet vom Zander aus der Mecklenburgischen Seenplatte **29,50 €**

Unsere Weinempfehlung:

2017er Weißburgunder, Weingut Albert Kallfelz

QbA, trocken, Mosel **0,2l 6,90 €**

Sauerländer Kochschinken und Iberico Schinken
mit Frühlingssalatgarnitur **21,00 €**

Filet vom argentinischen Weiderind **39,50 €**

Unsere Weinempfehlung:

2016er Château de Tourtes, Raguénot

rosé, trocken, Bordeaux **0,2l 6,90 €**

“Wer Spargel isst, der sündigt nicht.”

Menü

Cremesuppe von der San Marzano Tomate
mit Miesmuscheln

7,50 €

Filet vom Landschwein auf Spargelragout
und Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Erdbeersorbet mit Black Swan Gin

9,50 €

Menüpreis 34,50 €

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 €*

HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Fisch

	<i>Ladies Cut 200g</i>	<i>Gentlemen Cut 300g</i>
Steak vom Islandlachs	18,50 €	24,50 €
Steak vom Mittelmeer-Schwertfisch	22,50 €	30,00 €
Steak vom Yellow Fin Thunfisch	24,50 €	32,50 €

Schwein

	<i>Ladies Cut 200g</i>	<i>Gentlemen Cut 300g</i>
Schweinerücken	9,50 €	11,50 €
Rücken von The Duke of Berkshire	16,50 €	21,50 €
Filet von The Duke of Berkshire	18,50 €	24,50 €

Rind

	<i>Ladies Cut 200g</i>	<i>Gentlemen Cut 300g</i>
Rumpsteak Corona Argentinien	20,00 €	29,00 €
Entrecote Corona Argentinien	24,90 €	26,90 €
Australisches Rumpsteak	26,50 €	35,90 €
Argentinisches Rumpsteak	28,00 €	38,00 €
US Prime Rinderfilet	35,00 €	43,90 €

Geflügel

	<i>Ladies Cut 200g</i>	<i>Gentlemen Cut 300g</i>
Putensteak	9,50 €	11,50 €

Beilagen

Tomaten-Risotto
Rosmarinkartoffeln
Süßkartoffel Pommes
Ofenkartoffel
mit Sour Cream
Steakhouse Pommes
Keniabohnen
gemischter Salat
Grillgemüse

je 4,50 €

Saucen

Kräuterbutter
Schalotten Ananas
Chutney

1,50 €

Pfeffersauce
Rieslingsauce

3,50 €

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, Börde Kartoffeln und Rieslingschaum *53,00 €*

Unsere große Gemüseplatte
mit Orangen-Ingwer-Reduktion
und allerlei von der Knolle *39,00 €*

Genießen ist sinnlich, essen ist sinnvoll,
Diäten sind sinnlos.

Vegetarische Gerichte

Spargelragout mit Kirschtomaten
und Süßkartoffel Bärlauch-Gnocci *14,50 €*

Gemüsebolognese mit Spagetti & Rucola-Salat *12,50 €*

Fisch

Mittelmeer Dorade auf Bärlauch-Risotto
mit Tomaten-Rucola-Salat *26,50 €*

Kap Seehecht an gebratenem, weißem Spargel
mit Frühlingslauch und Thymiankartoffeln *18,50 €*

Wild

Maibockrücken aus heimischer Jagd
mit Süßkartoffel-Gnocci,
sautierten Spitzkohl und Johannisbeerjus *38,50 €*

Oma Ani Feldmann's Klassiker

Paniertes Kotelett vom Landschwein auf Möhren durch die Kartoffel	<i>14,50 €</i>
Hohe Dicke Rippe auf dicken Bohnen und Kartoffeln	<i>12,00 €</i>

Klassische Salate

Großer Feldsalat mit Pinienkernen, Früchten, Grana Padano und Hausdressing	<i>9,50 €</i>
Großer Sommersalat mit gerösteten Kernen und gebratenen Rinderstreifen	<i>18,50 €</i>

Desserts

Lauwarmer Schoko-Brownie an Bourbon Vanilleeis	<i>7,50 €</i>
Dessertteller Haus Delecke	<i>9,50 €</i>
Sorbetvariation an frischem, fruchtigem Obstbouquet	<i>8,50 €</i>
Käseauswahl aus der Hofkäserei Wellie mit Soester Pumpnickel	<i>7,50 €</i>

REIFUNG

Das Entrecote Corona Argentinien, das Australische Roastbeef und auch das US Prime Rinderfilet reifen traditionell drei Wochen lang. Schon in vergangenen Zeiten hingen Metzger das Fleisch am Knochen auf und ließen es ca. einen Monat reifen. Da dieses Verfahren aber sehr kosten- und zeitaufwändig ist und ein zusätzlicher Gewichtsverlust mit der Reifung einhergeht, macht es das Fleisch teurer. Dieser Mehrpreis lohnt sich allerdings, denn nur so werden die Steaks richtig zart.

GEWICHT

Neben dem Duke of Berkshire bietet unsere Küche Ihnen auch zarte Rinderfilets. Alle eigens ausgewählten Stücke sind in den Gewichtsklassen 200g bis 300g erhältlich. Auf Wunsch können wir Ihnen auch schwerere Stücke anbieten – bitte sprechen Sie dazu unseren Service an.

THE DUKE OF BERKSHIRE

The Duke of Berkshire ist eine Kreuzung zwischen dem Berkshire-Schwein (eine alte Rasse aus Oxfordshire) und dem Large White. Beide Rassen stehen für hohe Qualität und die Merkmale der traditionellen Rassen führen zusammen mit der Neuausrichtung der Zucht zu einem hervorragenden Geschmackserlebnis. Eine weitere Geschmacksverbesserung bringt die Futterqualität, da nur Getreidesorten aus der Region verfüttert werden.

GARSTUFEN

Rare

Fast roh, nur angebraten,
durchweg rot
Kerntemperatur: ab 45 °C

Medium rare

Etwas rosiger gebraten,
roter Kern
Kerntemperatur: ab 50 °C

Medium

Durchweg rosa gebraten
Kerntemperatur: ab 60 °C

Medium done

Etwas weiter gebraten,
nur der Kern ist noch rosa
Kerntemperatur: ab 65 °C

Well done

Durchgebraten, nichts
mehr rosa
Kerntemperatur: ab 75 °C

**Jedes unserer ausgewählten Stücke bietet Ihnen ein
einzigartiges Geschmackserlebnis!**

**Wir wünschen einen
„Guten Appetit“!**