

GENUSSMOMENTE

Juli - Dezember 2021



HAUS DELECKE



**Vegetarische und vegane
Variationen ganzjährig
wechselnd auf unserer
Speisenkarte**

„Vegetarisch & Vegan“

**Sommerliche Minestrone
mit Oliven Rosmarin Ciabatta**

9 €

**Spitzpaprika gefüllt mit Bulgur-Wassermelonensalsa
auf Graupenrisotto**

18 €

**Ananassteak mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauchpesto
und Thymiankartoffeln**

16 €

**Leckere Smoothies:
Heaven Mango, Tropical Twist oder Veggi Twist**

„Steak it easy“

Die größte Steakkarte am Möhnesee

- **Steak vom Gelbflossenthunfisch**
 - **The Duke of „Berkshire“**
 - **Australisches Roastbeef**

Dazu korrespondierende Weine und Biere

Unsere gesamte Karte finden Sie auf der Website

Ja, ich grill!

Surf & Turf



Steak & Meeres-
früchte

The background of the image shows the silhouettes of a man and a child singing into microphones. The man is on the left, wearing a hat and a suit, in a dynamic pose with one leg bent and arms outstretched. The child is on the right, also wearing a hat and holding a microphone. They are standing on a grassy field with a bright sunset or sunrise in the background, creating a warm, golden glow. A large blue diagonal banner cuts across the image from the bottom left to the top right.

Ausverkauft!!!

Buchen Sie jetzt schon für nächstes Jahr!

„DINNER MUSICAL“

am Freitag 09.07.2021 / 20.08.2021, 19:00 Uhr.

LET THE SUN SHINE! Auf der herrlichen Gartenterrasse des Haus Delecke.

Highlights aus 22 Musicals – OPEN-AIR und live gesungen.

„Magie der Melodie“ heißt die Show, bei der Sie mit den Musical-Stars Trioletta, Fortissima, Belcantheo und Baritoni eine faszinierende Reise durch die Welt der berühmtesten Melodien aller Zeiten erleben. Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie dazu ein exquisites Menü.

Die Veranstaltung erfolgt unter den aktuellen Hygienebestimmungen!

Buchen Sie jetzt Ihre Tickets für den 09.07.2022!

„Grillabende“

Haus Delecke wird zum ~~Bratort~~



am Freitag 06.08.2021 / 21.08.2021, 18:00 Uhr.

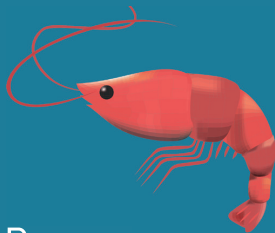
schmeißen wir den Grill an.

Mediterrane Vorspeisen | Marinierte Surf&Turf-Spieße
Halloumikäse | Feurige Hähnchenbrust | Sesam Shrimps Salat
Verschiedene Fischfilets mit Aromaten im Bananenblatt |
The Duke of Berkshire - Schweinenacken

und vieles mehr

39 € pro Person

Zusätzlich auf Bestellung auch King Prawns





Reservierung erforderlich!

„Picknick Summernight“

am Freitag 06.08.2021, 18-23 Uhr

**Erleben Sie einen schönen Abend mit leckeren Snacks,
Drinks und guter Unterhaltungen.**

**Wir organisieren eine gemütliche Decke, einen
prallgefüllten Picknickkorb und live Musik. Am Ende des
Abends können Sie Ihre Decke und den Picknickkorb
als Andenken an einen schönen Abend mit nach Hause
nehmen.**

Sichern Sie sich schon jetzt Ihre Decke!

**Ob romantisch zu zweit
oder gemeinsam zu viert**

Nur bei gutem Wetter

**Paketpreis: 2er - 79 €
4er - 149 €**

Mit Livemusik



HAUS DELECKE



**Unter Einhaltung der zum Zeitpunkt
geltenden CoronaschutzVO**



HAUS DELECKE

Musikabend

**Jeden 1. Freitag im Monat
musikalische Untermalung
am Piano zum gediegenden
Abendessen**

mit Thomas Büttner

Open House Day

Freitag 03.09.2021

Am 03.09.21 öffnen wir all unsere Pforten.

Wir möchten Sie einladen, sich ein genauen Eindruck von unserem Haus zu verschaffen. Sie können sich von unseren Zimmern bis hinzu allen Räumlichkeiten für Tagungen und Veranstaltungen verzaubern lassen. Natürlich darf auch der kulinarische Einblick über unsere Köstlichkeiten sowie einer Getränkeauswahl nicht fehlen.

Auch unseren kleinen Gästen ist durch eine tolle Hüpfburg ein spannender Tag garantiert. Ebenso verlosen wir bei unserer Tombola einzigartige Gewinne unter allen Besuchern.

Wir freuen uns auf Sie!



HAUS DELECKE
OPEN

OpenHouseDay
• 11-17 Uhr

Let's fly down



DIXIELAND



JAZZBAND

Offheimer Jazz Bären

Sonntag 05.09.2021 12:00 – 15:00 Uhr

**Erleben Sie Dixieland inklusive einer
ordentlichen Portion hessischer
Lebensfreude mit den
Offheimer Jazz-Bären.**

**Die Jazz-Bären verzichten bei diesem Auftritt
auf eine Gage. Stattdessen können Sie mit einer
freiwilligen Spende eines der regionalen Projekte
des Rotary Clubs Soest-Fachwerk unterstützen.
Für dieses Event, bei schönem Wetter auf der
Terrasse, sollten Sie gleich reservieren.**

**ROTARY CLUB
SOEST-FACHWERK**



**Distrikt
1900**



Romantisches Dinner mit Weinverkostung p.P.

80,00€

Weinprobe mit Übernachtung für 2 Personen

260,00€

„Wine at it's best“

Freitag 24.09.2021

Freuen Sie sich auf einen außergewöhnlichen Abend mit dem Winzer Albert Kallfelz aus Zell-Merl. In 3. Generation bewirtschaftet Albert Kallfelz das von der DLG als besten Riesling-Erzeuger ausgezeichnete Weingut. Erfahren Sie mehr zu seinem Motto „Vom Idealisten für den Individualisten“. Für die kulinarischen Leckerbissen sorgt unser Küchenteam mit einem 5-Gänge-Menü.

**Am besten gleich reservieren.
Weintasting p.P. 50 €**

„Fischbuffet“

am Freitag 01.10.2021

Genießen Sie in unserem Restaurant echte Klassiker der Fischküche und besondere Kreationen. Lassen Sie sich von unseren Köchen verwöhnen. Wir reichen Ihnen eine große Auswahl an Fisch, von der Vorspeise bis zum Hauptgang, mit leckeren Beilagen und Saucen. Anschließend verwöhnen wir Sie mit verschiedenen Dessertvariationen.

**Hausgebeizter Caipirinha-Lachs an Limetten
Couscoussalat, Mediterrane Gemüseauswahl,
Meeresfrüchte- Pasta,**

Dessertauswahl und mehr

37 € pro Person

Die gesunde Portion Fisch



Wir freuen uns über Ihre Reservierung!

HAUS DELECKE



2012
Domäne d'Anguyen
Cuvée Prestige
Cuvée de Prestige
COSTIERES DE CIMES
UNION DES VITICULTEURS DE LA REGION CANTABRE
Bordeaux - France
Maison fondée en 1850 à Anguyen

LUCCARELLI
UGLIA
PRIMITIVO

„Regionale Tapas“

August bis September jeden 2. Donnerstag

**Unsere regionalen Tapas machen es möglich
sich durch die Geschmacksvielfalt unserer
Region zu probieren.**

**Gefüllte Teigtaschen | Gebackenes Ei vom Gut
Himmelforten | Gambas Provence | Gefüllte
Rolls Vegi | Freienohler Jägerwurst auf
Soester Pumpnickel | Ziegenkäse Bällchen
und viele mehr!**

Jetzt reservieren

Pilze ab Juli

Handgemachte Steinpilzgnocchi
auf Paprika-Zwiebelragout
18 €

Medallions vom Landschwein
auf Steinpilzen in Rahm aus dem
Arnsberger Wald mit Linguine
26 €

Gebratene Steinpilze auf
Bulgur-Endiviensalat
19 €



HAUS DELECKE

ab September

„Kürbis-Zeit“

UNSERE GERICHTE

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit
Lavendelhonig und Steirischen
Kürbiskernen auf Carpaccio vom
Hokkaido- Kürbis

12 €

Norwegisches Lachssteak auf
Kürbisrisotto mit Pancetta und
Grana Padano

27 €

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit
Kardamom-Sahne
und kandiertem Hokkaido

7 €

„Champagner Brunch“

Sonntag 17.10.2021, 10-14 Uhr

Vom Frühstücksbuffet bis hin zu warmen Speisen

All you can Brunch

**Unser erstklassiges Champagner Brunch-
Buffet bietet Ihnen alles was das Herz
begehrt.**



**95 €
pro Person**



HAUS DELECKE SPEZIAL



Reibekuchen-Bufferet

07./21.10.2021 | 04./18.11.2021 |

02.12.2021

Gestresst vom Alltag?
Planen Sie ein paar Puffer ein!

unsere EXTRAS dazu:

- **Roher und gekochter Schinken**
 - **Geräucherter Lachs**
 - **Rübenkraut**
- **Hausgemachtes Apfelkompott**
- **Verschiedene Brote & Butter**

14,90 € pro Person





HAUS DELECKE

Im Zeitraum November bis März buchbar!

Kurze Erholung gefällig?

**4 Übernachtungen im
Doppelzimmer inkl. Frühstück und
einem 3-Gang-Menü**

**für 476,00 €
(2 Nächte mit Frühstück kostenfrei)**



Zum Tasting dazu:

Gänseschmalz
mit Soester Pumpernickel

Geräucherte Entenbrust auf
Feldsalat mit Chili-Vinaigrette

Essenz vom Sauerländer Wild

Gegrilltes Kassler auf
Grünkohlgemüse mit Börde
Kartoffeln

Käsevariation Haus Delecke

Kaiserschmarrn nach Art
unserer Konditorin Kätke mit
reichlich Rumrosinen

Bierverkostung

Samstag 13.11.2021

Eine Expedition ins Bierreich...

Bierverkostung mit dem ersten
Biersommelier des Münsterlandes und
„Bier-Entertainer“ Rainer Diekmann.
Lernen Sie die verschiedenen Facetten
des ältesten Kulturgetränkes der
Welt kennen und genießen Sie einen
unvergesslichen Abend inklusive sechs
Spezialbieren sowie einem köstlichen
6-Gang-Menü.

65 € pro Person

„Steakpräsentation“ von Mittwoch bis Freitag

Wir präsentieren Ihnen am Tisch unsere feinsten Stücke. Dazu informieren wir Sie ausführlich an diesem Abend über jedes Stück.

BISON ROASTBEEF 400 GR

Bekannt durch seine mächtige, eindrucksvolle Erscheinung in unzähligen Indianerfilmen, ist der Bison, solange es Menschen gibt, von Ihnen gejagt worden. Für die Indianer war der Bison ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Zu halten ist der Bison nur freilaufend und am Besten in seiner ursprünglichen Heimat: der amerikanischen Prärie. Hier gibt es bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die dem Bison-Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen.

**Lassen Sie sich überraschen über zahlreiche weitere
exklusive Fleischgeschichten.**



Tatort Dinner

Vorhang auf für Mord 27.11.2021

Beginn 19 Uhr, Einlass 18:30 Uhr

Drei Krimis im Stile berühmter Autoren wie Agatha Christie. Geheimnisvoll und mysteriös, voller überraschender Wendungen.

Zunächst begrüßen die Schauspieler Bogart, Marlene und Kinski das Publikum. Sie sind Spezialisten für spannende Kriminalfälle. Sie schlüpfen in die Rollen von windigen Typen, Mördern, Verbrechern und Wölfen im Schafspelz, denn in jedem von uns schlummert auch das Böse.

69 € inklusive 4-Gang Menü



HAUS DELECKE

Jetzt Tickets sichern!

Auch als Geschenk erhältlich!

A close-up photograph of a whole roasted chicken on a white ceramic plate. The chicken is golden-brown and garnished with a fresh rosemary sprig. It is surrounded by roasted vegetables, including halved cherry tomatoes, sliced onions, and lemon wedges. A hand is visible in the upper left corner, holding a knife and fork, ready to carve the bird. A blue diagonal banner with white text is overlaid on the top left.

Gans durch!

Unsere Empfehlungen dazu:
Brummund | Rheinhessen | Spätburgunder
Marquesa Valserrano | Spanien | Crianza, Rioja

Gans lecker!

**Ganze Gans für 4 Personen, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl,
Grand Manier-Jus und Kartoffelklöße,
inkl. einer Flasche Wein**

„Nur auf Vorbestellung“

129 €

**Geschmorte Gänsekeule, Cassis-Jus mit
Maronenkartoffelpüree mit glasierten Rosenkohl**

21 €

**Consommé von der heimischen Gans mit Pistazienklößen
und Gemüse-Brunoise**

7 €



HAUS DELECKE



Aus unserer Patisserie ab November

Frisch gebackene Spekulatiuswaffel mit
Glühweinkirschen, einer Kugel
Champagnertrüffeleis und Schlagsahne

9 €

Apfelstrudel
mit französischer Bourbon-Vanillesoße

6 €

Unsere regionalen Geschenkbboxen

- Hausgemachte Produkte wie Pesto, Gewürze , Chutneys.
- Mit Gebäck aus der Hauskonditorei
- Wahlweise im Warenwert von 20, 30 oder 50 Euro

Natürlich können Sie Ihren Korb auch individuell zusammenstellen!

erhältlich ab
15.11.2021

Ihr
ideales
Geschenk für
Privat oder
Business





HAUS DELECKE

Weihnachten auf die Insel

25.12.2020 | 26.12.2020

1. Weihnachtstag - 12:00 bis 15:00 Uhr + 18:00 bis 21:30 Uhr

2. Weihnachtstag - 12:00 bis 15:00 Uhr

Nach den großen Erfolgen in den vergangenen Jahren, bieten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder kulinarische Highlights von unseren Genussinseln
inklusive Käthe's großer Winter-Zauber-Dessert-Insel.

Wir reichen Ihnen eine vielseitige Auswahl an kalten und heißen Vorspeisen, Hauptgängen von Gans, über Fisch bis Wild.

Von der Austernbar bis hin zu heimischen Weihnachtsklassikern ist für jeden etwas dabei.

56 € pro Person

Silvester Spezial

Casino Royal

31.12.2021

**1 Glas Champagner zum Empfang
um 18:30 Uhr mit Live-Musik**

**Feiern Sie in stilvollem Ambiente
und genießen Sie bei unserem
5-Gang-Menü das Ende des Jahres.**

**Für die musikalische Begleitung
ist bestens gesorgt inkl. live Auftritt von
Thomas Büttner**

115 € pro Person

Tanzen Sie ins neue Jahr!



HAUS DELECKE



HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Linkstraße 10-14 • Möhnesee - Delecke • Tel: 02924-8090

www.haus-delecke.de



@hausdelecke

facebook.com/haus.delecke

