



Unser November Menü

Cremesuppe Muskatkürbis | Kardamomsahne

Steirische Kürbiskerne

Creamsoup muscat squash | cardamom cream

Pumpkin seeds

~ ~ ~

Geschmorte Gänsekeule

Maronen Kartoffel Püree | Cassis Jus | glasierter Rosenkohl

Stewed goose leg | chestnut potato puree

cassis jus | glazed Brussels sprouts

~ ~ ~

Kaiserschmarrn | Rumrosinen | Bourbon Vanilleeis

Kaiserschmarrn | rum raisins | bourbon vanilla ice cream

41,00 €

Suppe 8,00 €

Hauptgang 28,00 €

Dessert 9,00 €



ETWAS WÄRMENDES | something warming

Wildessenz | Markklöße | Gemüsebrunoise 9,00 €

Wild essence | marrow dumplings | vegetable brunoise

Fischsuppe | Fjordlachs | Miesmuscheln | Gemüsebrunoise 12,00 €

Safran | Fenchel

Fishsoup | fjord salmon | mussels | vegetables brunoise | saffron | fennel

ETWAS APPETIT ANREGENDES | something appetizing

Geräucherte Entenbrust | hausgemachter Waldorfsalat | Cumberland Sauce

Smoked duck breast | Waldorf salad | Cumberland sauce

13,00 € | als Hauptgang 18,00 €

Hausgebeizter Pfefferlachs | Pommery-Senf-Sauce

Rosa Linsensalat | Kürbissud

Home marinated pepper salmon | pommery mustard sauce | pink lentil salad

Pumpkin brew

13,00 € | als Hauptgang 18,00 €

Picandou | Lavendelhonig | Rote Bete Carpaccio

kandierter Hokkaidokürbis | Steirisches Kürbiskernöl

Picandou | lavender honey | beetroot carpaccio

candied Hokkaido pumpkin | styrian pumpkin seed oil

13,00 € | als Hauptgang 18,00 €

Rinder-Carpaccio | Rucola | Grana Padano | Pinienkerne |

Aceto Balsamico di Modena

Beef carpaccio | rocket | Grana Padano | pine nuts | balsamic vinegar of modena

13,00 € | als Hauptgang 18,00 €



HAUS DELECKE

ETWAS APPETIT STILLENDES | main course

Fisch/Fish

Kabeljau Loin | Rieslingschaum | Trüffel Wirsing | Röstkartoffeln 29,00 €

Cod Loin | riesling foam | truffle savoy cabbage | roasted potatoes

Schwarzer Heilbutt | Zuckerschotenpüree | Kürbisjus 26,00 €

Black halibut | sugar snap pea puree | pumpkin jus

Zanderfilet kross gebraten | Rahmsauerkraut | Schwenkkartoffeln 27,00 €

Fried filet of perch | creamy Sauerkraut | pan potatoes

Fleisch/Meat

Hirschrücken | Preiselbeer-Ingwer-Jus | handgeschabte Spätzle

Rosenkohl 32,00 €

Vension | cranberries-ginger jus | handmade Spaetzle | Brussels sprout

Sauerbraten vom Wildschwein | Aachener Printen Sauce | Rotkohl

Hausgemachte Serviettenknödel 22,00 €

Wild boar Sauerbraten | Aachener Printen sauce | | red cabbage

napkin dumplings

Landschweinfilet | Steckrüben Kartoffel Gemüse

gerösteter Pancetta 26,00 €

Pork tenderloin | turnip potatoe | roasted pancetta

Argentinisches Rinderfilet gegrillt | Erdnuss Maronen Püree | Balsamico
Zwiebeln

Grilled beef tenderloin | peanut chestnut mash | balsamic onions

35,00 €



Vegetarisch/Vegetarian

Kürbis Gnocchis | Ziegenfrischkäsesauce | karamellisierte Feigen 18,00 €

Pumpkin gnocchis | goat cheese sauce | caramelized figs

Butterkürbis-Gulasch | Rüben-Salat | Bördekartoffeln 18,00 €

Butter nut pumpkin goulash | beet salad | Börde potatoes

Zupfsalat | Kürbis-Vinaigrette | Grana Padano | gebratene Waldpilze

Steirische Kürbiskerne | Folienkartoffel | Sour Cream 22,00 €

Salad | pumpkin vinaigrette | Grana Padano | grilled mushrooms

Styrian pumpkin seed oil | baked potatoes | sour cream

DER SÜSSE ABSCHLUSS/The sweet conclusion

Wallnuss Parfait | Zwetschgenmus 7,00 €

walnut parfait | plum mush

Schoko-Brownie | Vanille-Parfait 8,00 €

Chocolate brownie | vanilla parfait

Cassis-Sorbet | Thymian | Champagner 12,00 €

Cassis sorbet | thyme | champagne

Affogato al caffè 6,00 €

Französische Käseauswahl | Feigensenf | Soester Pumpernickel 12,00 €

French cheese selection | fig mustard | Soester pumpernickel



ETWAS FÜR DIE KLEINEN GROSSEN/For the small big one

Schweineschnitzel | frittierte Kartoffelstäbchen | Salat

Schnitzel | fries | salad

7,00 €

Zanderfilet-Stäbchen | Blattspinat | Erdäpfel

Fish sticks | spinach leaves | potatoes

9,00 €

Putensteak | Spaghetti | Tomatensauce

Turkey steak | spaghetti | tomato sauce

8,00 €

Spaghetti | Tomatensauce

Spaghetti | tomato sauce

5,00 €



HAUS DELECKE

November

Heinrich Seidel (1842-1906)

Solchen Monat muss man loben:
Keiner kann wie dieser toben,
Keiner so verdrießlich sein
Und so ohne Sonnenschein!
Keiner so in Wolken maulen,
Keiner so mit Sturmwind graulen!
Und wie naß er alles macht!
Ja, es ist die wahre Pracht.

Seht das schöne Schlackerwetter!
Und die armen welken Blätter,
Wie sie tanzen in dem Wind
Und so ganz verloren sind!
Wie der Sturm sie jagt und zwirbelt
Und sie durcheinander wirbelt
Und sie hetzt ohn' Unterlaß:
Ja, das ist Novemberspaß!

Und die Scheiben, wie sie rinnen!
Und die Wolken, wie sie spinnen
Ihren feuchten Himmelstau
Ur und ewig, trüb und grau!
Auf dem Dach die Regentropfen:
Wie sie pochen, wie sie klopfen!
Und an jeder Traufe hängt
Trän' an Träne dicht gedrängt.

O, wie ist der Mann zu loben,
Der solch unvernünft'ges Toben
Schon im voraus hat bedacht
Und die Häuser hohl gemacht!
So daß wir im Trocknen hausen
Und mit stillvergnügtem Grausen
Und in wohlgeborgner Ruh
Solchem Greuel schauen zu!

Liebe Gäste
Für eventuelle Änderungen an den Gerichten
berechnen wir EUR 1,50 pro Beilage