



Unser Menü

getrübete Schwarzwurzel Cremesuppe | Bauerncroûtons

~ ~ ~

gebratenes Kalbsrückensteak
Wodka-Heidelber-Jus | Blumenkohlpuée
Knoblauchkartoffeln

~ ~ ~

Walnussparfait | Zwetschgenmus

41,00 €

Suppe 8,00 €
Hauptgang 28,00 €
Dessert 7,00 €



HAUS DELECKE

ETWAS WÄRMENDES | something warming

Schwarzwildessenz | Markklöße | Gemüsebrunoise
9,00 €



ETWAS APPETIT ANREGENDES | something appetizing

Rinder-Carpaccio | Rucola | Grana Padano | Pinienkerne |
Aceto Balsamico di Modena

13,00 € | als Hauptgang 18,00 €

getrübte Gänseleberterrinen | Pflücksalat |
hausgemachte Zwiebelconfit

14,00 € | als Hauptgang 19,00 €



HAUS DELECKE

ETWAS APPETIT STILLENDES | main course

Fisch/Fish

Zanderfilet kross gebraten | Rahmwirsing | Schwenkkartoffeln 27,00 €



Fleisch/Meat

Argentinisches Rumpsteak laguar | grüne Bohnen | Kartoffelgratin
Pfeffersauce 32,00 €

Rehbraten | Rotkohl | Semmelknödel | Barolojus
26,00 €





HAUS DELECKE

DER SÜSSE ABSCHLUSS/The sweet conclusion

Wallnuss Parfait | Zwetschgenmus

7,00 €

Paraguay Kakao-Choco-Parfait | Amaretto |
karamellierter Pariser Pfeffer

8,00 €



HAUS DELECKE

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

Einsiedlers Heiliger Abend

(Joachim Ringelnatz, 1883-1934)

Ich hab' in den Weihnachtstagen
Ich weiß auch warum -
Mir selbst einen Christbaum geschlagen,
Der ist ganz verkrüppelt und krumm.

Und zierte, um Baumschmuck und Lichter
Zu sparen, ihn abends noch spät
Mit Löffeln, Gabeln und Trichter
Und anderem blanken Gerät.

Und sang aus burgundernder Kehle
Das Pfannenflickerlied.
Und pries mit bewundernder Seele
Alles das, was ich mied.

Und pochte wieder und wieder.
Es konnte das Christkind sein.
Und klang's nicht wie Weihnachtslieder!
Ich aber rief nicht: "Herein!"

Ich bohrte ein Loch in die Diele
Und steckte ihn da hinein
Und stellte rings um ihn viele
Flaschen Burgunderwein.

Ich kochte zur heiligen Stunde
Mir Erbsensuppe mit Speck
Und gab meinem fröhlichen Hunde
Gulasch und litt seinen Dreck.

Es glimmte petroleumbetrunken
Später der Lampendocht.
Ich saß in Gedanken versunken.
Da hat's an die Türe gepocht,

Ich zog mich aus und ging leise
Zu Bett, ohne Angst, ohne Spott,
Und dankte auf krumme Weise
Lallend dem lieben Gott.

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