



HAUS DELECKE

Unser Juni Menü

Cremesuppe
vom weißen Stangenspargel
Asparagus cream soup

~ ~ ~

Schweinskarree
weißer Spargel | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise
Cutlet of pork | white asparagus | potatoes | Sauce Hollandaise

~ ~ ~

Pfeffer Erdbeeren | Limettensorbet
Pepper strawberries | lime sorbet

45,00 € pro Person

Suppe 8,00 €
Hauptgang 32,00 €
Dessert 8,00 €



HAUS DELECKE

Unser „Retro Special“

Medaillons

vom Schwein und Rind

Morchelrahmsauce | Kartoffelgratin

Speckbohnen

Medallions of pork and beef

morchella cream sauce | potato gratin

bacon beans

€ 35,00

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



HAUS DELECKE

Suppe | Soup

Consommé vom Simmentaler Rind | Gemüse | Liebstöckel 9,00 €
Simmentaler beef consommé | vegetable brunoise | lovage herb

Vorspeisen | Starter

Großer Zupfsalat | Folienkartoffel | Sour Cream | Pinienkerne
Vinaigrette 16,00 €
Green salad | baked potatoe | sour cream | pine nuts | vinaigrette
mit Schafskäse | *feta cheese* 18,00 €
mit Putenbruststreifen | *turkey breast stripes* 22,00 €
mit Rinderstreifen | *stripes of beef* 26,00 €

Caesar Salat | Römersalat | Croûtons | Parmesan | Baguette
Caesar salad | romaine lettuce | croûtons | Parmesan | baguette
14,00 € | als Hauptgang 18,00 €
mit Putenbruststreifen
with roasted turkeybreast 18,00 € | als Hauptgang 22,00 €

Matjes | Rote Zwiebeln | Hausfrauensauce | Salat | Pumpernickel
Matjes | red onion | home made sauce | salad | pumpernickel 13,00 €



HAUS DELECKE

Büffel Mozzarella | Tomate | Basilikum Pesto 17,00 €

Pinienkerne | Aceto die Modena

Buffalo mozzarella | tomatoes | basil pesto | pine nuts | Aceto di Modena

Carpaccio vom Simmentaler Rind | Balsamico Vinaigrette | Grana Padano |
Pinienkerne | Rucola

*Simmentaler beef carpaccio | Balsamico vinaigrette | Grana Padano | pine nuts |
rocket*

16,00 € | als Hauptgang 21,00 €

Hauptgänge | main course

Fisch/Fish

Gegrillte Butter Makrele | mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln | Riesling Sauce 29,00 €

Grilled mackerel | mediterranean grilled vegetable | potatoes | Riesling sauce

Matjes | rote Zwiebeln | Sauce nach Hausfrauenart | Bohnen mit Speck

Dillkartoffeln 18,00 €

Matjes | red onions | home made sauce | beans with bacon | potatoes

Scholle Finkenwerder Art | Butterkartoffeln | Salat 24,00 €

May plaice in Finkenwerder style | butter potatoes | salad



HAUS DELECKE

Fleisch/Meat

Argentinisches Rumpsteak | Grillgemüse | Pfifferlings Gnocchis
Argentinian sirloin steak | grilled vegetables | chanterelle gnocchis 33,00 €

Wiener Schnitzel | Weißer Spargel „Hof Grewing“ | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise 36,00 €
Wiener schnitzel | white asparagus | potatoes | sauce hollandaise

Weißer Stangenspargel “Hof Grewing” | italienischer Kochschinken |
Honig Marinade | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise 29,00 €
White asparagus | Italian ham | honey marinade | potatoes | sauce hollandaise

Straußenfilet “Gut Himmelpforten” | Pfifferlingsrisotto | Estragon Jus 45,00 €
Ostrich filet | chanterelle risotto | tarragon jus

Vegetarisch/vegetarian

Raviolini | Mozzarella | Basilikum | Tomatenragout | Rucola 18,00 €
Raviolini | Mozzarella | basil | tomatoes | rocket

Mediterraner grüner Spargel | Fetakäse | Knoblauchkartoffeln | Oliven
Cherry Tomaten 24,00 €
mediterranean green asparagus | feta cheese | garlic potatoes | olives | tomatoes



HAUS DELECKE

Dessert/dessert

Affogato al caffè	6,00 €
Erdbeer Parfait Kaffir Limette <i>Strawberry parfait kaffir lime</i>	9,00 €
Mango Lavendel Sorbet Champagner <i>Mango lavender sorbet champagne</i>	14,00 €

ETWAS FÜR DIE KLEINEN GROSSEN/For the small big one

Schweineschnitzel Kartoffelstäbchen Salat <i>Schnitzel french fries salad</i>	12,00 €
Zanderfilet-Stäbchen Blattspinat Erdäpfel <i>Fish sticks spinach leaves potatoes</i>	10,00 €
Putensteak Spaghetti Tomatensauce <i>Turkey steak spaghetti tomato sauce</i>	12,00 €
Spaghetti Tomatensauce <i>Spaghetti tomato sauce</i>	8,00 €