



HAUS DELECKE

Unser Winter Menü

Schwarzwurzelcremesuppe | Trüffel

Salsify cream soup | scallops

~ ~ ~

Konfierte Gänsebrust

Gewürzrotkohl | Kartoffel-Maronen Püree

slow cooked goose breast

red cabbage | potatoe-chestnut puree

~ ~ ~

Walnuss Soufflé

Grand Marnier Parfait

walnut soufflé | Grand Marnier parfait

45,00 € pro Person

Suppe 10,00 €

Hauptgang 29,00 €

Dessert 9,00 €



HAUS DELECKE

Unser „Retro Special“

Medaillons

vom Schwein und Rind

Morchelrahmsauce | Dicke Bohnen

Kartoffelgratin

Medallions of pork and beef

morchella cream sauce | broad beans

potato gratin

€ 35,00

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



HAUS DELECKE

Suppe | Soup

Wild Bouillon | Markklöße | Gemüse 9,00 €
Vension bouillon | vegetables | bone marrow dumplings

Vorspeisen | Starter

Entenleberterrine | Feigenchutney | Wildkräuter 16,00 €
Duck liver terrine | fig chutney | wild herbs

Carpaccio vom Rind | Balsamico Vinaigrette | Rucola | Pinienkerne |
Parmesan 16,00 €
Beef carpaccio | Balsamico vinaigrette | parmesan | pine nuts rocket

Caesars Burger | Brioche Bun | Hähnchenbrust | Eisberg | Parmesan
Bacon | rote Zwiebeln 14,50 €
*Caesars Burger | Brioche Bun | chicken breast | iceberg lettuce | Parmesan
bacon | red onions*

Salate und Vegetarisches | Salads and vegetarian food

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 gegrillter Maishähnchenbrust | *grilled cornfed chicken breast* 22,00 €
mit Rinderstreifen | *stripes of beef* 26,00 €



HAUS DELECKE

Tagliolini | Steinpilzrahm | Parmesan | Rucola 19,00 €

Tagliolini | porcini mushroom cream sauce | Parmesan | rocket

Serviettenknödel | Waldpilzrahm | Salat 18,00 €

Napkin dumplings | forest mushrooms in cream | salad

Hauptgänge | main course

Fisch/Fish

Gebackene Scholle | Sesam Pak Choi | Kräuterdrillinge 26,00 €

Grilled redfish | saffron sauce | parsley risotto | baby carrots

Fleisch/Meat

Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Bouillon Gemüse 24,00 €

Braised veal | horseradish sauce | bouillon vegetables

Kalbsroulade | Feigenfüllung | Buttersauce | Rosenkohl

Kartoffelgratin 28,00 €

Veal roulade | fig filling | butter sauce | brussels sprout | potato gratin



HAUS DELECKE

Rinderfilet | Steinpilzrahm | Macaire Kartoffeln | süß saure Zwiebeln 34,00 €

Beef fillet | stone mushroom cream sauce | Macaire potatoes | sweet sour onions

Geschmorte Entenkeule | Cassis Rotkohl | Serviettenknödel 26,00 €

Braised leg of goose | Cassis red cabbage | napkin dumplings

Hirschragout | Preiselbeer Birne | Rotkohl | Serviettenknödel 26,00 €

Deer stew | lingonberry-pear | red cabbage | napkin dumplings

Dessert/dessert

Kürbistraum 8,00 €

Pumpkin dream

Dunkle Schokolade | frische Beeren 10,00 €

Dark chocolate | fresh berries



HAUS DELECKE

ETWAS FÜR DIE KLEINEN GROSSEN/For the small big ones

Schweineschnitzel | Kartoffelstäbchen | Salat 12,00 €

Schnitzel | french fries | salad

Zanderfilet-Stäbchen | Blattspinat | Erdäpfel 10,00 €

Fish sticks | spinach leaves | potatoes

Penne | Kalbsbolognese 12,00 €

Spaghetti | veal bolognaise

Penne | Tomatensauce 8,00 €

Spaghetti | tomato sauce