



HAUS DELECKE

Frühlingsmenü

Lachstatar mit Zitrone und Gurkenschäum

Salmon tartare with lemon and cucumber foam

* * *

Bärlauchsuppe

Wild garlic soup

* * *

Langustine an Erbsenpüree mit Butterschäum

Langoustine on pea puree with butter foam

* * *

Milch-Lammkarree an Pommes Dauphine

mit Tomberries und gegrillter Lauch

Milk Lamb Rack with French Fries Dauphine

on tomberries and grilled leek

* * *

Buttermilch Holunder mit Limette

Buttermilk elderberry with lime

79,00 € pro Person

Vorspeise 16,50 €

Suppe 9,00 €

Hauptgang 34,50 €

Dessert 9,50 €



HAUS DELECKE

Spargelzeit

Spargelcremesuppe
mit Schinkenstreifen 9,00 €
Cream of asparagus soup with strips of ham

Frischer Stangenspargel 23,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
Fresh asparagus spears with hollandaise sauce
and buttered potatoes

Zur Auswahl dazu buchbar

- mit rohem und gekochtem Schinken 7,00 €
with raw and cooked ham

- mit kleinem Wiener Schnitzel 10,00 €
with small escalope of veal

- mit gebratenem Lachsfilet 11,00 €
with fried salmon fillet

- mit 160 gr. Schweinefilet 11,00 €
with 160 gr. pork fillet



HAUS DELECKE

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

Suppe | Soup

Curry-Senfsüppchen mit Möhre im Tempuramantel <i>Curry mustard soup with carrot in tempura</i>	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Flädle <i>Beef broth with vegetable brunoise and pancake</i>	12,00 €

Vorspeisen | Starter

Hausgemachte Antipasti Mariniertes Gemüse nach italienischer Art und frischem Baguette <i>Italian style marinated vegetables and fresh baguette</i>	16,00 €
Marinierte Scheiben vom Wiesenkalb mit Thunfisch-Limonencreme und Ruccola <i>Marinated slice of meadow veal with tuna-lime cream and rocket salad</i>	17,00 €
Duett von Räucherlachs und Riesengarnelen mit Aioli, Ciabatta und Ruccola <i>Duet of smoked salmon and king prawns with aioli, ciabatta and ruccola</i>	18,00 €

Salate | Salads

Kleiner gemischter Wildkräutersalat mit Pinienkernen <i>Small mixed wild herb salad with pine nuts</i>	12,00 €
Fruchtiger Blattsalat im Mango-Chillidressing mit Koriander und Hähnchenbruststreifen <i>Fruity leaf salad in mango chili dressing with coriander and chicken breast strips</i>	21,00 €
Mariniertes Spicy Beef mit Blattsalat, Rinderfiletspitzen mit Mango, Avocado und gerösteten Erdnüssen <i>Beef fillet tips with mango, avocado and roasted peanuts</i>	21,00 €



HAUS DELECKE

Hauptgänge | Main course

Vegetarisch | Vegetarian

Linsen-Chili mit Reis an Aubergine in Kräuter Panade
mit Möhrenpürree 16,00 €
Lentil chili with rice on eggplant in herb breading with carrot leek

Nudeln | Pasta

Spaghetti Pescatore 22,00 €
Meeresfrüchte mit Muscheln in Weißweinsauce
Oliven und Parmesan
Pasta with Seafood and mussels in white wine sauce and olives

Linguine an Arabiatasauce 24,00 €
mit gebratenen Garnelen und Parmesanhobel
Linguine in Arabiatasauce with fried shrimps and parmesan shavings

Hausgemachte Trüffel Ravioli 27,00 €
mit Salbeibutter und gebratenen Rinderfiletspitzen
Homemade truffle ravioli with sage butter and roasted beef tenderloin tips

Fisch | Fish

Gebackener Wolfsbarsch aus Wildfang 21,00 €
mit Erdäpfel- Vogelsalat und Remouladensauce
Baked wild redfish with potato- bird salad and remoulade sauce

Doradofilet auf Spitzkohl 23,00 €
mit Linsen und Rosmarinkartoffeln
Dorado fillet on pointed cabbage with lentils and rosemary potatoes



HAUS DELECKE

Fleisch | Meat

Rip-Eye Steak 250 g 37,00 €

Irish Rostbeef 250 g 34,00 €

Argentinisches Rinderfilet 180 g oder 250 g 35,00 € / 41,00 €
mit schwarzem Trüffel an Trüffelcreme und Kartoffelpüree
with black truffle on truffle cream and mashed potatoes

wahlweise mit

Sellerie Püree | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln |
geschmorte Pilze | Möhrensalat für je 4,00 €

Celery leek | French fries | Rosemary potatoes |

Braised mushrooms | carrot salad

Wiener Schnitzel 24,00 €

mit Erdäfel-Vogelsalat und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of veal topside with potato and bird salad and cranberries

Geschmorte Ochsenbäckchen 28,00 €

mit Selleriepüree und Spätzle

Braised ox cheeks with celery puree and Spätzle

Dessert | Dessert

Blutendes Herz 11,00 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream

Zitronentarte mit marinierten Früchten und Sorbet 12,00 €

Lemon tart with marinated fruits and sorbet

ETWAS FÜR DIE KLEINEN GROSSEN | For the small big ones

Spagetti mit Tomatensauce 9,00 €
Spaghetti with tomato sauce

Hänchenbrustfilet mit Pommes Frites 12,00 €
Chicken breast fillet with french fries

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites 13,00 €
Small Wiener Schnitzel with French fries