



HAUS DELECKE

Suppe / Soup

Wassermelonen- Rosen Gazpacho mit gerösteten Macadamia Nüssen <i>Watermelon rose gazpacho with roasted macadamia nuts</i>		9,50 €
Erbsen-Minzüppchen <i>Pea mint soup</i>		8,50 €

Vorspeisen / Starter

Beef Tatar mit Trüffelcreme an konfierten roten Zwiebeln und frittierten Kapernäpfeln <i>Beef tartar served truffle cream with confit red onion and fried caper apples</i>	100 gr 160 gr	23,90 € 28,90 €
Ceviche vom Zanderfilet im Safransud Hausgebeiztes Zanderfilet mit Tapioka Perlen und getrockneten Tomaten <i>House pickled pike perch fillet with tapioca pearls and dried tomatos</i>		16,90 €
Frische Burrata mit Romanasalatherzen mit marinierten Erdbeeren und selbstgemachtem Tomatensorbet <i>Fresh burrata with romaine lettuce hearts with marinated strawberries and homemade tomato sorbet</i>		17,40 €
Garnelenpfanne im Rosmarin-Thymian-Sud 5 Garnelen und 1 Riesengarnele dazu reichen wir hausgemachtes Knoblauchbrot <i>Shrimp pan in rosemary thyme broth 5 shrimps and 1 king prawn served with homemade garlic bread</i>		18,90 €

Salate / Salads

Sommerlicher Salat an Apfeldressing mit Kirschtomaten, Radieschen, Gurken, gerösteten Nüssen und getrockneten Tomaten <i>Summer salad on apple dressing with cherry tomatoes, radishes, cucumbers, roasted nuts and sun-dried tomatoes</i>		14,90 €
Wahlweise mit:	Garnelen 3 Stück Rinderstreifen	7,50 € 8,00 €



HAUS DELECKE

Hauptgänge / Main course

Vegetarisch / Vegetarian

Thai Curry mit frischem Koriander Minimaiskolben, Minimöhrrchen und Reis Timbale Thai curry with fresh coriander, mini corn on the cob, mini carrots and rice timbale	17,90 €
Wahlweise mit:	
Garnelen 3 Stück	7,50 €
Rinderstreifen	8,00 €

Nudeln / Pasta

Tagliatelle Aglio Olio mit Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, frischen Kräutern und Chilischote Tagliatelle Aglio Olio with olives, onions, olive oil, fresh herbs and chili pepper	16,90 €
--	---------

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet an Krustentierschaum und Erbsenpüree mit konfierten Tomaten Fried fillet of pike-perch on crustacean foam and pea puree with confit tomatoes	26,90 €
--	---------

Fleisch / Meat

Roastbeef vom Weiderind / Roast beef from pasture 200 gr	28,00 €
Zart gebratenes Rinderfilet / Tender roasted fillet of beef 180 gr	35,00 €

dazu reichen wir Jus
served with jus

wahlweise mit / optionally with

Pommes frites / Rosmarinkartoffeln / Trüffelkartoffelpüree geschmorte Pilze / Wilder Brokkoli / Möhrensalat / Beilagensalat French fries / Rosemary potatoes / truffle mashed potatoes Braised mushrooms / Wild broccoli / Carrot salad Side salad	für je 4,50 €
---	---------------



HAUS DELECKE

Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu einen hausgemachten Gurkensalat Wiener Schnitzel, fried potatoes with bacon and onions served with a homemade cucumber salad	26,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen an Jus mit Süßkartoffelpüree dazu sautierter Wilder Bokkoli und Quinoa Braised ox cheeks on jus with sweet potato puree served with sautéed wild bokkoli and quinoa	28,00 €

Dessert / Dessert

Mascarpone Panna Cotta mit pochiertem Rhabarber und selbstgemachtem Himbeersorbet Mascarpone panna cotta with poached rhubarb and homemade raspberry topping	12,90 €
Mandelmilch-Creme mit Erdbeergel und Gartenblüten Almond milk cream with strawberry gel and garden flowers	9,00 €
Grießflammerie mit einer Trilogie von der Passionsfrucht Gel, Espuma und selbstgemachtes Sorbet Semolina flummery with a trilogy of passion fruit gel, espuma and homemade sorbet	14,00 €

ETWAS FÜR DIE KLEINEN GROSSEN / For the small big ones

Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	9,00 €
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites Small Wiener Schnitzel with French fries	13,00 €

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