



# HAUS DELECKE

## Suppe / Soup

|   |        |
|---|--------|
| Maronencremesuppe<br>mit Rosmarin-Knoblauchcroûtons und Speckflocken<br>Cream of Chestnut soup rosemary and garlic croutons with bacon flakes | 9,00 € |
|---|--------|

## Vorspeise / Starter

|  |         |
|--|---------|
| Mariniertes Karottentatar (vegan)<br>mit einem Waldbeerensud an Karottenchips<br>Marinated carrot tatar with a wild berry sauce and carrot chips             | 13,00 € |
| Crème brûlée von der Entenleber<br>an Blattsalaten und Preiselbeeren<br>Crème brulee of duck liver with leaf salad and cranberries                           | 16,00 € |
| Gebratene Jakobsmuscheln<br>auf Trüffelpüree an einem Weißweinschaum mit Kräuteröl<br>Pan-fried scallops on truffle puree on a white wine foam with herb oil | 21,00 € |
| Rehcarpaccio an Maronencreme<br>mit eingelegten Radieschen, Walnüssen und Kapern<br>Venison carpaccio with chestnut cream, pickled radishes and carrots      | 23,00 € |

## Salate / Salads

|  |         |
|--|---------|
| Caesar Salat mit Romanasalatherzen<br>Tomaten, Parmesan und Caesardressing<br>Caesar salad with Romaine lettuce hearts, tomatoes, parmesan and caesar dressing | 17,00 € |
| Wahlweise mit:   |         |
| Rinderstreifen<br>Beef strips  | 9,00 €  |
| Jakobsmuscheln 3 Stück<br>Scallops 3 pieces  | 14,00 € |



# HAUS DELECKE

## Hauptgänge / Main course

### Vegetarisch / Vegetarian

Tagliatelle in Trüffelsahnesauce 21,00 €  
mit frischem Babyspinat und Trüffelhobel

Tagliatelle in truffle cream sauce  
with fresh baby spinach and truffle slices

Wahlweise mit: Rinderstreifen 9,00 €

Beef strips

Jakobsmuscheln 3 Stück 14,00 €

Scallops 3 pieces

### Fisch / Fish

Gebratenes Heilbutt Filet mit einem leichten Wasabi Schaum 36,00 €  
auf einem Trüffelpüree mit sautiertem Wurzelgemüse

Fried hailbut fillet with a light wasabi foam  
on a truffle puree wit sautéed root vegetables

### Fleisch / Meat

Wildgulasch 28,00 €

mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfelrotkohl

Game goulash with homemade nakin dumplings  
and red cabbage with apples

Kalbstafelspitz mit Sahne- Meerrettichsauce 31,00 €

auf Kartoffelpüree und einem Apfel- Selleriesalat

Veal boiled beef with cream and horseradish sauce  
on mashed potatoes and an apple and celery salad

Wiener Schnitzel 32,00 €

mit selbstgemachten Basilikum- Schupfnudeln und Preiselbeerchutney

dazu einen Caesar- Beilagensalat

Wiener Schnitzel with homemade basil potato noodles  
and cranberry chutney served with a Caesar- side salad

Hirschrücken an Portweinjus 38,00 €

mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

Saddle of venison with port wine jus, potato gratin and root vegetables



# HAUS DELECKE

## Dessert / Dessert

Kreation von der Schwarzwälder Kirsche  
geschichtet mit Schokoladenmousse, Schokoladenhippe,  
Kirschsorbet und Kirschen

15,00 €

Creation of black cherry layered with chocolate mousse,  
chocolate rolls, cherry sorbet and cherries

Zwetschgen Parfait

13,00 €

an Apfel- Zimtkompott

Plum parfait with apple and cinnamon compote

## Etwas für die kleinen Grossen / For the small big ones

Tagliatelle mit Tomatensauce

10,00 €

Tagliatelle with tomato sauce

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

14,00 €

Small Wiener Schnitzel with french fries

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