



HAUS DELECKE

Wintermenü

Geräucherte Entenbrust an
Calvados blanchiertem Apfel

Smoked duck breast with Calvados blanched apple

~ ~ ~

Getrüffelte Schwarzwurzelcreme

Truffled black salsify cream

~ ~ ~

Gebratene Jacobsmuscheln mit Krustentierschaum
an Grünkohl und gerösteten Haselnüssen

Pan-fried scallops with crustacean foam
with kale and roasted hazelnuts

~ ~ ~

Gebratenes Skreifilet
mit Balsamico- Belugalinsen und Mini Bete

Roasted fillet of skrei
with balsamic beluga lentils and mini beet

~ ~ ~

Variation vom Bratapfel

Variation of baked apple

89,00 € pro Person

Vorspeise 16,00 €

Suppe 10,00 €

Zwischengang 21,00 €

Hauptgang 30,00 €

Dessert 13,00 €