



# HAUS DELECKE

## Suppe/soup

Ochsenschwanzessenz 9,00 €  
mit Markklößchen und Julienne  
Oxtail essence with marrow dumplings and julienne

## Vorspeise/starter

Möhren gefüllt mit einer karamellisierten Ziegenkäsecreme 14,00 €  
und Pistazien Crunch  
Carrots filled with a caramelized goat's cheese cream and pistachio crunch

Carpaccio vom gebeizten Lachs 17,00 €  
in Rotkohl und Rote Bete mit Gurke an leichtem  
Wasabischmand und Yuzu Perlen  
Carpaccio of pickled salmon in red cabbage and beet with cucumber  
on light wasabi sour cream and yuzu pearls

## Hauptgänge/main course

### Vegetarisch/ vegetarian

Tagliatelle mit frischem Tomaten Pesto 15,90 €  
Rucola und Pinienkernen  
Tagliatelle with fresh tomato pesto, rocket and pine nuts

Ein großer Blattsalat der Saison mit Honig-Senf-Dressing, 17,00 €  
Gurke, Tomate, eingelegten Radieschen und Paprika  
A large seasonal leaf salad with honey-mustard dressing,  
cucumber, tomato, pickled radishes and peppers

Wahlweise mit: Hähnchenbruststreifen 7,00 €  
Chicken breast strips  
Rinderstreifen 9,00 €  
Beef strips

## Fisch/fish

Gebratenes Zanderfilet unter einer Mandel- Kräuterkruste 28,00 €  
auf Blumenkohlpüree mit Rosmarinkartöffelchen  
und Limettensauce

Fried pike-perch fillet under an almond and herb crust on  
cauliflower puree with rosemary potatoes and lime sauce

Gebratener Seeteufel auf Zitronen-Safranrisotto 34,00 €  
mit glasierten Fingermöhren an Rieslingschaum  
Fried monkfish on lemon saffron risotto with glazed finger carrots,  
and Riesling foam



# HAUS DELECKE

## Fleisch/meat

Kalbsschnitzel mit gebratenen Gnocchis in Pesto Genovese, dazu Preiselbeer Chutney und ein frischer Beilagen Salat Veal escalope with fried gnocchi in pesto genovese, served with cranberry chutney and a fresh side salad	28,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen auf Süßkartoffelpüree mit sautiertem wildem Broccoli und Portweinjus Braised ox cheeks on sweet potato puree with sautéed wild broccoli and port wine jus	30,00 €

## Dessert/dessert

Selbstgemachter Schokoladen Brownie mit Vanilleeis Homemade chocolate brownie with vanilla ice cream	10,00 €
Luftige Bananencreme auf Biskuitboden umhüllt von einer Schokoladenglasur Airy banana cream on a sponge base covered in chocolate icing	11,00 €
Rhabarber Kompott mit Sauerrahm Mousse und Erdbeersorbet, aufgegossen mit Kaffir Jus Rhubarb compote with sour cream mousse and strawberry sorbet, topped with kaffir jus	14,00 €

## Etwas für die kleinen Grossen/something für the small kid

Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	10,00 €
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat Small Wiener Schnitzel with French fries and salad	14,00 €

Liebe Gäste,

für Änderungen an den Gerichten berechnen wir 1,50 €

**„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeiterinnen“**