



HAUS DELECKE

Suppe / Soup

Geeistes Kräuterschaumsüppchen

mit Thymiancroûtons

Iced herb foam soup with thyme croûtons

9 €

Vorspeisen / Starters

Grüner gebratener Spargel

mit Flusskrebse an Weißweinschaum, Erbsen und Kaiserschoten

Fried green asparagus with crayfish on white wine foam, peas and snow peas

18 €

Vegetarisch / Vegetarian

14 €

Rinder Carpaccio

mit Trüffelmayonnaise, frittierter Rucola, Olivenöl und Fleur de Sel

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, fried rocket, olive oil and fleur de sel

17 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola

mit zweierlei Gel, Honig- Senf und Nuss Crumble

Goat's cheese au gratin on rocket, with two kinds of gel, honey- mustard and nut crumble

15 €

Zweierlei Süßkartoffel

mit Granatapfel, Rucola, Cashewkerne und Parmesan

Two kinds of sweet potato with pomegranate, rocket, Cashew nuts and parmesan

14 €



HAUS DELECKE

Kleiner sommerlicher Salat

mit Mozzarella Bambini, Pistazie, Tomate
und Salate der Saison mit Hausdressing

Small summer salad with Mozzarella Bambini, pistachio, tomato
and seasonal salads with our home dressing

13 €

Hauptgänge / Main courses:

Großer sommerlicher Salat

mit Mozzarella Bambini, Pistazie, Tomate und Salate der Saison

Large summer salad with Mozzarella Bambini, pistachio, tomato and seasonal salads

17 €

Wahlweise mit / Optionally with:

Rinderstreifen / Beef strips

+ 9 €

Lachswürfeln / Salmon dices

+ 7 €

Rinderfilet 180gr.

in Jus mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

Fillet of beef 180gr. in jus with rosemary potatoes and pan-fried vegetables

34 €

„BBQ Flank Steak Sou Vide“

mit Röstzwiebel -Crumble, Süßkartoffelcreme, Kaiserschoten und Buchenpilze

with roasted onion -crumble, sweet potato cream, snow peas and beech mushrooms

29 €



HAUS DELECKE

Gebratenes Lachsfilet

mit Birnen-Hollandaise, Salzkartoffeln und Beilagen Salat

Roasted salmon fillet

with pears- hollandaise, boiled potatoes and side salad

28 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

an lauwarmen Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Beilagen Salat

Wiener schnitzel of veal

with lukewarm potato salad with cranberries and side salad

28 €

Gebratenes Maishähnchen

mit Maiscreme, Baby Pak Choi und Sesam Cracker

Roasted corn chicken with creamed corn, baby pak choi and sesame crackers

27 €

Ricotta Ravioli

in Salbeibutter Sud, frittiertem Rucola und konfierten Tomaten

Ricotta ravioli

in sage butter broth, fried rocket and confit tomatoes

22 €

Rote Beete Risotto

mit Radicchio und Roquefort

Beetroot Risotto with radicchio and Roquefort

19 €



HAUS DELECKE

Dessert:

Kir Royal a la Jung

Cassis Sorbet mit Champagnermousse, Crumble und Fruchtgel

Cassis sorbet with champagne mousse, crumble and fruit gel

12 €

Joghurt- Ingwer Panna Cotta

mit Ananas Kompott und Sesam Krokant

Yoghurt- ginger panna cotta

with pineapple compote and sesame brittle

11 €