



Speisen- und Getränkekarte

Getränke

Aperitifs

Kallfelz Riesling Sekt	0,1 l	6,00 €
Prosecco le Contesse	0,1 l	5,80 €
Appléritif alkoholfrei	0,1 l	5,80 €
Hugo	0,2 l	8,90 €
Minze, Limetten, Holunderblüte, Prosecco		
Aperol Spritz	0,2 l	8,90 €
Aperol, Soda, Orange, Prosecco		
Martini Bianco	5 cl	6,00 €
Moscato auf Eis	0,2 l	6,90 €

Biere

Veltins Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,10 €
Radler, Alster, Pils/Cola	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,10 €
Pülleken vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,90 €
Grevensteiner	0,5 l	5,10 €
Hefeweizen Maisels	0,5 l	5,50 €
hell, dunkel oder alkoholfrei		
Veltins Malzbier	0,33 l	3,50 €
Veltins Fassbrause	0,33 l	3,50 €
Zitrone oder Holunder		

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,33 l	3,00 €
Classic, -Medium, -Still	0,75 l	7,50 €
Coca-Cola, light, Zero	0,3 l	3,10 €
Saftschorle	0,3 l	3,80 €
Maracuja, Orange, Apfel		
Schweppes	0,3 l	3,70 €
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon		

Offene Weine im Ausschank

0,2 l

Weißweine

Custoza	6,90 €
Mennegotti, trocken	
Riesling	8,90 €
Albert Kallfelz, Mosel, trocken	
Grauburgunder	8,90 €
Brummund, Rheinhessen, trocken	
Sauvignon Blanc	8,90 €
Du Toiskloof, Südafrika, feinherb	
Scheurebe	8,90 €
Weingut Sinß, feinherb	

Rosé

Chiaretto	6,90 €
Mennegotti, trocken	
Spätburgunder Rosé	8,90 €
Brummund, Rheinhessen, trocken	

Rotweine

Spätburgunder	8,90 €
Brummund, Rheinhessen, trocken	
Anciens Temps	8,90 €
Cabernet Sauvignon-Merlot, Languedoc, trocken	
Primitivo	8,90 €
DiCamillo, Apillien, trocken	
Montepulciano	7,90 €
Poderj, Abruzzen, trocken	



Longdrinks	0,2 l	Schnaps	2 cl
Licor 43 mit Maracuja	8,90 €	Jägermeister	3,00 €
Havana Club mit Cola	8,90 €	Ouzo	3,00 €
Vodka mit Bitter Lemon	8,90 €	Baileys	3,00 €
Whisky mit Cola	8,90 €	Ramazotti	3,00 €
Gin Tonic	8,90 €	Averna	3,00 €
Barcadi Cola	8,90 €	Alter Schneider	3,00 €
Pernod Cola	8,90 €	Linie Aquavit	3,00 €
		Malteser Aquavit	3,00 €
Cocktails		Kaffeespezialitäten	
Tequila Sunrise	10,90 €	Tasse Kaffee Crema	3,80 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine		Espresso	3,60 €
Caipirinha	10,90 €	Doppelter Espresso	4,90 €
Limetten, Pitu, braunen Zucker		Cappuccino	4,10 €
Cubra Libre	10,90 €	Latte Macchiato	4,10 €
Limetten, Coca- Cola, Rum		Milchkaffee	4,10 €
Mojito	10,90 €	Tee	4,70 €
Rum, Soda, Limette, Minze, braunen Zucker		unsere Sorten:	
		Earl Grey, Assam, Darjeeling, Minze,	
		Wiesenkräuter, Früchte, Grüner Tee,	
		Kamille, Ingwer- Zitronengras	



Speisen- und Getränkekarte

Speisen

Vorspeisen / Starters

Westfälischer Kartoffeleintopf 8,50 €
mit Gemüse und geräucherter Mettwurst
Westphalian potato stew with vegetables and
smoked meat

Ziegenkäse mit Honig mariniert 14,50 €
an Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing,
Nüssen und Trauben
Goat's cheese marinated with honey on lamb's lettuce with
potato and bacon dressing, nuts and grapes

Bunte gemischte Salatbowl der Saison 11,50 €
Colorful mixed salad bowl of the season
Wahlweise mit / For selection with

Hähnchenbrust + 6,00 €
chicken breast

gebratenen Lachsstreifen + 7,50 €
fried salmon strips

Hauptgänge/ Main courses

Tagliatelle mit Scampi und Broccoli 15,50 €
in leichter Riesling-Sahnesoße
Tagliatelle with scampi and broccoli
in a light Riesling cream sauce

Schweineschnitzel Wiener Art mit 16,50 €
Pommes frites und einem Saisonsalat
Viennese style pork schnitzel
with French fries and a seasonal salad

Champignonrahmsauce + 2,50 €
Mushroom cream sauce

Mexikanischer Paprikasoße + 2,50 €
Mexican bell pepper sauce

2 Kalbsfrikadellen 17,00 €
mit Zwiebelsoße auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse
2 veal patties with onion sauce on potato and savoy cabbage vegetables

Schweinefilet Medaillons 19,50 €
mit Pfefferrahmsauce dazu Butterspätzle
und Omas Möhrengemüse
Pork fillet medallions
with pepper cream sauce served with butter spaetzle
and grandma's carrot vegetables



Hauptgänge/ Main courses

Wildragout aus dem Arnsberger Wald
mit Mischpilzen dazu Semmelklöße
und Rotkohl

Game stew from the Arnsberg forest
with mixed mushrooms served with bread dumplings
and red cabbage

25,50 €

Rinderfilet
mit Scampi und Balsamico- Jus,
gebratene Drillinge und Saisonsalat
Fillet of beef
with scampi and balsamic jus,
fried triplets and seasonal salad

39,50 €



Haus Delecke Klassiker

Klassisches Vitello Tonnato Kalbsfleisch
auf Thunfischcreme mit kleinem Salat Bouquet
Classic Vitello Tonnato veal
on tuna cream with a small salad bouquet

16,50 €

Winterkabeljau gebraten auf Blattspinat
mit Krustentierschaum und gemischtem Reis
Winter cod fried on spinach leaves
with crustacean foam
and mixed rice

27,50 €

Confitierte Gänsekeule mit Orangen-Thymiansoße
dazu Butterspätzle und Speckrosenkohl
in Crème fraîche
Confit leg of goose with orange and thyme sauce
served with butter spaetzle and bacon Brussels sprouts
with crème fraîche

32,50 €

Mascarpone Panna Cotta
mit Himbeersoße
Mascarpone panna cotta
with raspberry sauce

6,50 €

Dunkles Schoko Mousse
mit frischen Beeren
Dark chocolate mousse
with fresh berries

8,50 €