



HAUS DELECKE

Suppe / Soup

Gazpacho Andaluz Smoothie

8,00 €

mit Gurke, Tomate und Chili

Gazpacho Andaluz Smoothie with cucumber, tomato and chili

Vorspeisen / Starter

Wan Tan Dumplings

16,00 €

Gedämpfte Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit einer Schweinefleisch- Shrimps Füllung.

Dazu eingelegter Ingwer und leichter Wasabi Mayonnaise

Steamed Asian Dumplings with a Pork and shrimp filling. Served with pickled ginger and light wasabi mayonnaise

Wassermelonen Carpaccio

12,00 €

Mariniertes Wassermelonen Carpaccio mit Fetakäse, Pinienkernen und Wildkräutern

Marinated watermelon carpaccio with feta cheese, pine nuts, and wild herbs

Salate / Salads

Kleiner Ceasar Salat

8,00 €

Romana Salatherzen angemacht mit einem Parmesandressing.

Dazu Croutons, Tomaten und Parmesan

Romaine lettuce hearts dressed with a Parmesan dressing. Served with croutons, tomatoes and Parmesan

Großer Ceasar Salat

16,00 €

Romana Salatherzen angemacht mit einem Parmesandressing.

Dazu Croutons, Tomaten und Parmesan

Romaine lettuce hearts dressed with a Parmesan dressing. Served with croutons, tomatoes and Parmesan

Wahlweise für beide Salate mit/ Optionally for both salads with

Rinderstreifen/ Beef strips

8,00 €

Garnelen/ Prawns

8,00 €

Putenstreifen/ Turkey stripes

7,00 €



HAUS DELECKE

Hauptgänge / Main course

Vegan / Vegan

Linguine Trüffel

24,00 €

mit cremiger Trüffelrahmsoße
with creamy truffle sauce

Wahlweise mit/ Optionally with

Rinderstreifen/ beef strips

8,00 €

Garnelen/ Prawns

8,00 €

Putenstreifen / Turkey stripes

7,00 €

Vegetarisch

Sellerie

19,00€

Sanft gegarte Sellerieknolle mit Tallegiocreme
und Nuss – Trauben Crumble
Gently cooked celery root with tallegio cream and nut- grapes crumble

Aus dem Meer / From the sea

Gebratenes Seeteufelfilet

39,00 €

Gebratenes Seeteufelfilet auf Kartoffelstampf dazu karamelisierter Lauch
und eine Limetten Beurre Blanc
Roasted monkfish fillet on mashed potatoes, caramelized leeks, and a lime beurre blanc

Gebratener Pulpo

36,00 €

Gebratener Pulpo an Röstkartoffeln dazu eingelegte Oliven und Kimchi Mayonnaise
Roasted octopus with roasted potatoes and pickled olives and kimchi mayonnaise

Gebratenes Lachsfilet

26,00 €

Gebratenes Lachsfilet an Beurre Blanc von Nussbutter, dazu Brokkolini und Balsamicolinsen
Roasted salmon fillet with beurre blanc of nut butter, broccolini and balsamic lentils



Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel	26,00 €
Zwei Kalbschnitzel dazu Tomaten - Nudelsalat Two escalope from the veal with tomato – pasta salad	
Roastbeef	25,00 €
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Röstkartoffeln und Trüffelmayonnaise Cold sliced roast with potatoes and truffle mayonnaise	
Kalbsfilet	34,00 €
Kalbsfilet auf Selleriepürree, dazu glasierte Apfelspalten und Kalbsglace Veal fillet with celery puree, served with glazed apple slices and vealglace	

Dessert / Dessert

Dessert- Variation “ Best of Delecke”	pro Person	9,00 €
Allerlei Naschereien und süße Sünden – ab 2 Personen All sorts of snacks and sweet indulgences – for two peoples		
Joghurt Ingwer Panna Cotta		8,00 €
Joghurt Ingwer Panna Cotta mit Ananaskompott und Sesam Chip Yogurt Ginger Panna Cotta with pineapple compote and sesame chips		
Lauwarmes Schokoladentörtchen		10,00 €
Lauwarmes Schokoladentörtchen an Passionsfrucht Sorbet Lukewarm chocolatetart with passion fruit sorbet		
Tiramisu		9,00 €
Tiramisu an frischen Früchten Tiramisu with fresh fruits		