



HAUS DELECKE

Suppe / Soup

Rinderkraftbrühe ⁱ

7,00 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und frischer Petersilie
Beef broth with vegetables and fresh parsley

Kürbis –Apfelcremesuppe ^{f,i}

8,00 €

Kürbis-Apfelcremesuppe mit einem Hauch von Chili
Pumpkin and apple cream soup with hint of chili

Vorspeisen / Starter

Wan Tan Dumplings ^{a,d,f,c,b,n,11,4,2}

13,00 €

Gedämpfte Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit einer Gemüse Füllung.
Dazu eingelegter Ingwer und leichter Wasabi Mayonnaise
Steamed Asian Dumplings with a vegetables filling. Served with pickled ginger
and light wasabi mayonnaise

Salate / Salads

Kleiner Ceasar Salat ^{j,c,g,i,a}

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 ^{j,c,g,i,a}

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

8,00 €

Garnelen/ Prawns ⁸

8,00 €

Putenstreifen/ Turkey stripes ⁶

7,00 €



HAUS DELECKE

Hauptgänge / Main course

Vegan / vegetarisch | Vegan/ Vegetarian

Fagottini an Tomaten mit Basilikum und Gondino ^{a,2} **17,00 €**

mit Tomatenvinaigrette

Fagottini on tomatoes with basil and parmesan with Tomato vinaigrette

Wahlweise mit/ Optionally with

Rinderstreifen/ beef strips ⁸

8,00 €

Garnelen/ Prawns ⁸

8,00 €

Putenstreifen / Turkey stripes ^{d,6}

7,00 €

Artischocke gefüllt mit Tomatenmarmelade ^{g,2,a,i,h,e}

19,00 €

mit Tomatenmarmelade gefüllte Artischocke Böden auf Polentatalern

dazu geröstete Pinienkerne

Artischocke bottoms filled with tomato jam on polenta slices

with roasted pine

kernels

Aus dem Meer / From the sea

Gebratenes Saiblingsfilet ^{d,a,b,j,m,k,l,g,f,e,n,i}

30,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf Spinat -Graupenrisotto an einer Roten Beete

Sauce | Roasted Char fillet on Spinach and Pearl Barley Risotto with a Beetroot

sauce

Gebratenes Kabeljaufilet ^{d,g,i,j,b}

32,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet auf Kürbis Risotto mit Kürbiskernen an

Wildkräutern | Roasted cod fillet on pumpkin risotto with pumpkin seeds and

wild herbs



HAUS DELECKE

Fleisch / Meat

Wiener Schnitzel c,g,j,i,e,2,8,a

27,00 €

Zwei Kalbschnitzel dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat
Two escalope with fried potatoes and side salad

Gebratener Hirschrücken 8,g,i,l,j,2

34,00 €

Gebratener Hirschrücken auf Schwarzwurzel - Rosenkohlpuée an einer Preiselbeerjus
Roasted Vension fillet on salsify and brussels sprout puree with a cranberry sauce

Geschmorte Ochsenbäckchen 9,c,l,2,j,k,l,8

28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchene auf Kartoffelpüree an Wurzelgemüse dazu Schmorsauce und frischer Trüffel
Braised ox cheek on mashed potatoes with root vegetables,, braising sauce and fresh truffle

Dessert

Dessert- Variation " Best of Delecke" d,g,l,j,b

**9,00 €
pro Person**

Naschereien und süße Sünden – ab 2 Personen
All sorts of snacks and sweet indulgences – for two peoples

Baba au Rhum g,a,l,c,h,e

12,00 €

Getränktes Hefengebäck mit Pflaumenkompott und Vanilleeis
Yeast pastry with plum compote and vanilla ice cream

Kürbiskuchen c,g,h,e,a

9,00 €

Kürbiskuchen nach amerikanischer Art mit Mirabellenkompot
American – style pumpkin cake with Mirabelle plum compote

Apfel- Birnen Kompott c,e,a,g,h

8,00 €

Apfel- Birnen Kompott geschichtet mit süßer Schokoladencreme und Crumble | Apple and pear compote layered with sweet chocolate and crumble