



Speisenkarte

Vorspeisen

Tagessuppe	Tagespreis
Kleiner Dellinger Salatteller	
Frischer saisonaler Blattsalat / Gemüsetoppings / Kürbiskerne / Balsamicodressing	10,60
wahlweise mit gratiniertem Saint Maure (Ziegenkäse)	14,50
mit gebratenen Gambas	15,90
Gamba in Knoblauchöl	17,90
Knoblauch- Chilli -Kräuteröl / Kirschtomate	
Rinderfilet Carpaccio	18,90
Grana Padano / Tomaten Salsa / Pinienkerne / Rucola / Olivenöl	
Kalbsboullion	9,90
Kräuterflädle / Wurzelgemüse	
Geflämmte Jakobsmuscheln	17,50
Möhre / Rote Zwiebeln / Granny Smith Gurkenragout / Avocado / Frankfurter Kräuter	

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Bar- und EC-Zahlung akzeptieren und keine Kreditkarten.



Hauptspeisen

Dellinger Schnitzel in Malzschrotpanade

Champignonrahm / Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites 21,90

Indisches Curry

mit Hähnchen und Basmatireis 21,90

vegetarisch mit Basmatireis 21,90

Feigen Peccorino Ravioli 24,50

Grana Padano / Feigen-Zitronensoße / Pinienkerne / Rucola

Argentinischer Rinderrücken „ La Gomera „ 35,50

Kürbis-Salbeipüree / Wilder Brokkoli / Kartoffelkrapfen / Jus

Wiener Schnitzel vom Kalb von der Peter's Farm 29,90

Bratkartoffeln mit Speck / gemischter Salat / Preiselbeeren

Großer Dellinger Salatteller 16,90

Saisonaler Blattsalat / Gemüsetoppings / Kürbiskerne / Balsamicodressing

wahlweise mit gratiniertem Saint Maure (Ziegenkäse) 19,90

mit gebratenen Gambas 24,90

Kaninchen Keule

Rosmarinbrätlinge / Bohnen im Speckmantel / Röstzwiebeln 29,90

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Bar- und EC-Zahlung akzeptieren und keine Kreditkarten.



Dessert

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

10,90

mit Sorbet des Tages

Sorbetvariation

10,90

Dreierlei hausgemachtes Sorbet

11,90

Dessertvariation

Lassen Sie sich überraschen!

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Bar- und EC-Zahlung akzeptieren und keine Kreditkarten.



Menü

Geflämmte Jakobsmuscheln

Möhre / Rote Zwiebeln / Granny Smith Gurkenragout / Avocado / Frankfurter Kräuter

Kalbsboullion

Kräuterflädle / Wurzelgemüse

Feigen Peccorino Ravioli

Grana Padano / Feigen-Zitronensoße / Pinienkerne / Rucola

Argentinischer Rinderrücken „La Gomera „

Kürbis-Salbeipüree / Wilder Brokkoli / Kartoffelkrapfen / Jus

Dessertvariation

5 - Gang 67,00 €

4-Gang 61,00 € (ohne Pasta)

3-Gang 57,00 € (ohne Pasta / ohne Suppe)

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Bar- und EC-Zahlung akzeptieren und keine Kreditkarten.