



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 Knoblauch- Chilli -Kräuteröl / Kirschtomate	17,90
Rinderfilet Carpaccio Grana Padano / Tomaten Salsa / Pinienkerne / Rucola / Olivenöl	18,90
Kalbsboullion Kräuterflädle / Wurzelgemüse	9,90
Geflammte Jakobsmuscheln Möhre / Rote Zwiebeln / Granny Smith Gurkenragout / Avocado / Frankfurter Kräuter	17,50

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 Malzschartpanade

Champignonrahm / Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites 21,90

Indisches Curry

mit Hähnchen und Basmatireis 21,90

vegetarisch mit Basmatireis 21,90

Feigen Peccorino Ravioli

Grana Padano / Feigen-Zitronensoße / Pinienkerne / Rucola 24,50

Argentinischer Rinderrücken „La Gomera“

Kürbis-Salbeipüree / Wilder Brokkoli / Kartoffelkrapfen / Jus 35,50

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 Gamas 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

Geflammte 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.