



Dellinger Klassiker

Vorspeisen

Kleiner Dellinger Salatteller 10,90

Frischer saisonaler Blattsalat / Gemüsetoppings / Kürbiskerne / Balsamicodressing

mit gratiniertem Saint Maure (Ziegenkäse) 14,90

mit drei gebratenen Gambas 15,90

Gamba in Knoblauchöl 17,90

Knoblauch-Chilli-Kräuteröl / Kirschtomate

Hauptspeisen

Dellinger Schnitzel in Malzschrotpanade 21,90

Champignonrahm / Salat / Bratkartoffeln mit Speck oder Pommes frites

Indisches Curry mit Basmatireis 21,90

mit Hähnchen oder

mit Gemüse (vegetarisch)

Dellinger Salatteller 16,90

Frischer saisonaler Blattsalat / Gemüsetoppings / Kürbiskerne / Balsamicodressing

mit gratiniertem Saint Maure (Ziegenkäse) 21,90

mit fünf gebratenen Gambas 24,90

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

Bratkartoffeln mit Speck / gemischter Salat / Preiselbeeren

Tagliarini gamberi 27,90

Bandnudeln / Fünf Tiger Garnelen / Grana Padano / Pinienkerne / Tomate-Kräuter-Chili

Für unsere kleinen Gäste sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste.

Bitte beachten Sie, dass wir nur Bar und EC-Zahlung akzeptieren. Keine Kreditkarten.



Dellinger Kreativa

Vorspeisen

Ziegenkäsepraline vom „Vulkanhof Eifel“ 16,90

Rote Beete / Apfel-Zimt Chutney / Wildkräutersalat

Schottischer Lachs „Label Rouge“ 17,50

Gebeizte Lachstranche / Edamame – Rettich-Mango-Gurkensalat / Safranmayo /
eingelegte Rote Zwiebeln

Duroc Schweinebauch „62 Grad - 36 Stunden“ 16,90

Rotes Paprikapüree / Krautsalat / Pommes Paille / Xo Soße

Möhren-Ingwersuppe mit Tempura Garnele 12,90

Hauptspeisen

Argentinischer Rinderfilet 39,00

Kürbis-Salbei Püree / Kohlrabi / Speck-Bund Bohnen / Kartoffelkrapfen / Jus

Eifler Lammhaxe 31,00

Geschmornte Hinterhaxe / Kräuterkartoffelpüree / Ratatouille Gemüse

Weißer Atlantik Heilbutt „Wildfang“ 36,00

Safranrisotto / Fenchel / Salicornes / Miesmuschel / Hummerschaum

Kikok Maishähnchen Supreme 28,00

Orientalischer Cous Cous / gebackener Blumenkohl / Bundmöhren / Vadouvan Curry

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste.

Bitte beachten Sie, dass wir nur Bar und EC-Zahlung akzeptieren. Keine Kreditkarten.



Dellinger Dessertkarte

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille	10,90
mit Sorbet des Tages	
Sorbetvariation	10,90
Dreierlei hausgemachtes Sorbet	
Espressogenuss	10,90
Espresso mit zwei Minisüßspeisen	
Affogato	6,90
Espresso mit Vanilleeis	

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste.
Bitte beachten Sie, dass wir nur Bar und EC-Zahlung akzeptieren. Keine Kreditkarten.



Menü

Ziegenkäsepraline vom „Vulkanhof Eifel“

Rote Beete / Apfel-Zimt Chutney / Wildkräutersalat

Möhren-Ingwersuppe

Meerbarbenfilet

Rotes Paprikapüree / Krautsalat / Pommes Paille

Argentinischer Rinderfilet

Kürbis-Salbei Püree / Kohlrabi / Speck-Bund Bohnen / Kartoffelkrapfen / Jus

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

mit Sorbet des Tages

5- Gang 73,00

4- Gang (ohne Meerbarbe) 66,00

3-Gang (ohne Suppe & Meerbarbe) 62,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Gerne reichen wir Ihnen die Allergenliste.

Bitte beachten Sie, dass wir nur Bar und EC-Zahlung akzeptieren. Keine Kreditkarten.