

MENU

DELON

VORSPEISEN STARTERS

TATAR VOM RINDERFILET BEEF TARTARE

Handgeschnittenes Rinderfilet, DELLON-Gewürzmischung,
aromatisierte Butter, dehydriertes Eigelb.
*Hand-cut beef tenderloin, DELLON seasoning blend, flavoured butter,
dehydrated egg yolk.*

23 €

RINDFLEISCH-FRÜHLINGSROLLEN BEEF SPRING ROLLS

Gefüllt mit Rinderragout und Pfifferlingen.
Filled with beef ragout and chanterelles.

14 €

THUNFISCH-TATAR TUNA TARTARE

Handgeschnittener Thunfisch, Avocado, Sesam, Olivenöl.
Hand-cut tuna, avocado, sesame, olive oil.

19,50 €

THUNFISCH-TATAKI TUNA TATAKI

Kurz angebratener Thunfisch, Wasabi, Avocado.
Seared tuna, wasabi, avocado.

20 €

BURRATA BURRATA

Rucola, Cherrytomaten, hausgemachtes Pesto, Pinienkerne, Feigen.
Rocket salad, cherry tomatoes, homemade pesto, pine nuts, figs.

13 €

ZIEGENKÄSE GOAT CHEESE

Honig, Feigen, geröstete Nüsse.

Honey, figs, roasted nuts.

12 €

GEMÜSE-TATAR VEGETABLE TARTARE

Avocado, Rote Bete, Apfel, Rote-Bete-Creme.

Avocado, beetroot, apple, beetroot purée.

9,50 €

GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN VEGETABLE SPRING ROLLS

Saisonales Gemüseragout.

Seasonal vegetable ragout.

9,50 €

SUPPEN SOUPS

KALBSSUPPE VEAL SOUP

Kalbfleisch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln.

Veal, carrots, celery, onions.

7,50 €

CREMESUPPE VON SAISONALEM GEMÜSE SEASONAL VEGETABLE CREAM SOUP

Saisonales Gemüse

Seasonal vegetables

7,50 €

SALATE SALADS

CAESAR SALAD MIT PUTE CAESAR SALAD WITH TURKEY

Gegrillte Putenbrust, Romanasalat, Parmesan, Croutons, Speck.
Grilled turkey breast, romaine lettuce, Parmesan, croutons, Bacon.

22,50 €

SAISONALER BLATTSALAT SEASONAL MIXED SALAD

Blattsalate der Saison, Cherrytomaten, Gurke, frische Kräuter.
Seasonal mixed leaves, cherry tomatoes, cucumber, fresh herbs.

6,50 €

CHEF SALAT DELLON CHEF'S SALAD DELLON

Lauch, Cherrytomaten, Paprika, Knoblauch, Feta.
Leek, cherry tomatoes, bell peppers, garlic, feta cheese.

7,50 €

VITAMINSALAT VITAMIN SALAD

Frisch, knackig und voller Aromen.
Fresh, crisp, and full of flavour.

7,50 €

CAPRESE CAPRESE

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum.
Tomato, buffalo mozzarella, basil.

10 €

PASTA & RISOTTO

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE HOMEMADE TAGLIATELLE

Pute, Brokkoli, Paranüsse, Parmesan-Butter-Emulsion.
Turkey, broccoli, Brazil nuts, Parmesan butter emulsion.

22,50 €

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte.
Selection of seafood.

26,50 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI HANDMADE RAVIOLI

Spargel, Garnelen, Ricotta, Basilikum, Krustentier-Bisque.
Asparagus, prawns, ricotta, basil, king prawn bisque.

19,50 €

HAUSGEMACHTE TORTELLINI HANDMADE TORTELLINI

Ricotta, Spinat, Gorgonzola-Sauce.
Ricotta, spinach, Gorgonzola sauce.

16 €

GRATINIERTE GNOCCHI AU GRATIN GNOCCHI

Rinderfilet, gereifter Käse.
Beef tenderloin, aged cheese.

25 €

SAFRANRISOTTO MIT SPARGEL
SAFFRON & ASPARAGUS RISOTTO

Weißer Trüffelcreme, Spargel und Garnelen.
White truffle cream, asparagus and prawns.

29,50 €

PILZRISOTTO
MUSHROOM RISOTTO

Cremiges Risotto mit vier ausgewählten Pilzsorten.
Creamy risotto with four varieties of mushrooms.

24,50 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH TRUFFLE

Hausgemachte Tagliatelle mit weißer Trüffelcreme und Sommertrüffel.
Homemade tagliatelle with white truffle cream and summer truffle.

27,50 €

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL
WIENER SCHNITZEL

Kalbskotelett, Kartoffeln, Tartarsauce.
Veal chop, potatoes, tartare sauce.

32 €

GEGRILLTES KALBSKOTELETT
GRILLED VEAL CHOP

Süßkartoffelpüree, Blattsalat
Sweet potato purée, mixed leaf salad

34,50 €

LAMMKOTELETTS IN KRÄUTERKRUSTE
HERB-CRUSTED LAMB CUTLETS

Saisonales Gemüse, Rotweinjus.
Seasonal vegetables, red wine jus.

38,50 €

RINDERFILET VOM GRILL
GRILLED BEEF TENDERLOIN

Trüffelkartoffelpüree
Truffle mashed potatoes

41,50 €

RINDERFILET IN ÖL UND BALSAMICO
BEEF TENDERLOIN WITH OLIVE OIL & BALSAMIC

Rinderfilet, Marinierte Bratkartoffeln, Pfeffersauce.
Beef tenderloin, marinated fried potatoes, pepper sauce.

42,50 €

PUTENFILET MIT ZITRUSAROMEN
CITRUS-MARINATED TURKEY FILLET

Blumenkohlpüree, Gorgonzola-Kroketten.
Cauliflower purée, Gorgonzola croquettes.

29 €

GEGRILLTES DORADENFILE
GRILLED SEA BREAM FILLET

Süßkartoffelpüree, Gegrillter grüner Spargel
Sweet potato purée, grilled green asparagus

29,50 €

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK
GRILLED TUNA STEAK

Kartoffelsalat
Potato salad

34,50 €

VEGETARISCHE MEDAILLONS VEGETARIAN MEDALLIONS

Samen, Käse, saisonales Gemüse.
Seeds, cheese, seasonal vegetables.

19,50 €

BLUMENKOHL-STEAK CAULIFLOWER STEAK

Geräuchertes Bohnenpüree.
Smoked bean purée.

19,50 €

BEILAGEN SIDE DISHES

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL GREEN GRILLED ASPARAGUS

6,50 €

GLASIERTE BABYMÖHREN MIT PISTAZIEN GLAZED BABY CARROTS & PISTACHIOS

6,50 €

TRÜFFELPÜREE TRUFFLE POTATO PURÉE

8,50 €

MARINIERTE BRATKARTOFFELN MARINATED ROASTED POTATOES

6,50 €

POMMES FRITES FRENCH FRIES

4,50 €

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

Beerenpüree.
Mixed berry purée.

9,50 €

SCHOKOLADENKUCHEN AUS DREI SCHOKOLADENSORTEN TRIPLE CHOCOLATE CAKE

Intensiv schokoladig, cremig und vollmundig.
Rich, indulgent, and intensely chocolatey.

7,50 €

HAUSGEMACHTE KREMPITA HOMEMADE CREAM SLICE

Vanillecreme, Erdbeermousse, knuspriger Blätterteig.
Vanilla cream, strawberry mousse and crispy puff pastry.

9,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR LITTLE GUESTS

KNUSPRIGES HÄHNCHENFILET MIT POMMES FRITES CRISPY CHICKEN FILLET WITH FRENCH FRIES

10,50 €

KNUSPRIGES ZANDERFILET MIT POMMES FRITES CRISPY PIKE PERCH FILLET WITH FRENCH FRIES

11,50 €

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

8,50 €

Preise in euro. Inklusive steuern.

DELON