

*"Essen soll zuerst die Augen erfreuen
und dann den Magen!"*

Johann Wolfgang von Goethe

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN:
ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE IN UNSEREN SPEISEN SIND IN EINER
SEPARATEN SPEISENKARTE GEKENNZEICHNET.
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN



facebook

Deele

 **Instagram** FOLLOW US ON

UNSERE APERITIFS:

MARACUJA SPRITZ: TROPISCH, PRAKTISCH, GUT
MARACUJASAFT, APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, LIMETTENSAFT,
0,15 LTR. 5,70 €

APEROL SPRITZ: FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN
APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE
0,15 LTR. 5,70 €

GIN-APEROL: FANCY FRESH!
GIN, APEROL, ORANGENSAFT
0,15 LTR. 5,90 €

PINK GIN TONIC: PRETTY IN PINK!
GIN, SCHWEPPE WILD BERRY, HIMBEEREN
0,15 LTR. 5,90 €

MOSCOW MULE: RUSSISCHE REVOLUTION IM GLAS
WODKA, LIMETTE, GINGER ALE
0,20 LTR. 5,90 €

CAMPARI AMALFI: DO AS THE ROMANS DO!
CAMPARI, BITTER LEMON, GRAPEFRUITSAFT
0,15 LTR. 6,00 €

LILLET BERRY: FRUCHTIG, FRISCH, FRANZÖSISCH
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY
0,15 LTR. 5,70 €

PIMM'S CUP No 1: BRITISCHES UNDERSTATEMENT
PIMM'S NO 1, GINGER ALE
0,15 LTR. 6,00 €

OHNE ALKOHOL:

ORANGE VELVET:
ORANGEN- UND MARACUJASAFT,
SAHNE, MANDELSIRUP
0,20 LTR. 3,80 €

Deele



FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

BARBARIE ENTENBRUST

GEBRATENE ENTENBRUST MIT SELLERIE,
GRANATAPFEL, CHICORÉE UND CHILI

28,50 EURO

IBERICO SCHWEIN

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN AN APFELCHUTNEY
UND GERÄUCHERTEM KARTOFFELSTAMPF

30,00 EURO

OCHSENBÄCKCHEN

ZARTE OCHSENBACKE AN ROTWEINJUS
MIT SCHMORGEMÜSE UND PETERSILIENWURZEL

26,50 EURO

KABELJAU & BLUTWURST

GLASIG GEGARTES KABELJAUFILET MIT BLUTWURST GRATINIERT
AUF RAHMWIRSING UND KARTOFFELN

26,00 EURO

ZANDER

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET
MIT WEINKRAUT UND SCHUPFNUDELN

24,00 EURO

Deele



VORSPEISEN

DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND ZIEGENKÄSE

9,00 EURO

KALBSBRIES

GEBACKEN & GLACIERT
AUF PILZ-FREGOLA SARDA

19,00 EURO

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND ACETO DI BALSAMICO

13,00 EURO

FOIE GRAS

TERRINE VON DER GÄNSELEBER
MIT EINER PORTWEINREDUKTION, FILOCHIPS UND APFELSALAT

20,00 EURO

SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

15,00 EURO

KÜRBISSUPPE

MIT KERNÖL UND GERÖSTETEN KERNEN

8,00 EURO

Deele



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND
FRISCHEN CHAMPIGNONS

**100%
VEGETARISCH**

8,50 EURO

SALATTELLER MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCHE

17,00 EURO

PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST

12,50 EURO

CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN

11,50 EURO

+ PUTENBRUST

15,50 EURO

+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

17,00 EURO

ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE

MIT FELDSALAT & FEIGEN

16,50 EURO

Deele

NUDELGERICHTE

TAGLIATELLE AL TARTUFO

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND GRANA PADANO

19,50 EURO

ORECCHIETTE AL SALSICCIA

PASTA IN EINER PIKANTEN SOSSE VON SALSICCIA UND WEISSEN BOHNEN

17,50 EURO

BURGER

(ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT EINER PORTION STEAK-HOUSE FRIES)

SURF ´ N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE

17,50 EURO

WESTERN-BEEF-BBQ

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT BBQ-SOSSE, BACON UND SPIEGELEI

16,50 EURO

FLAMMKUCHEN

BIRNE & BLAUSCHIMMEL

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT BIRNEN, GORGONZOLA UND NÜSSEN

11,00 EURO

ELSÄSSER

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT SPECK UND ZWIEBELN

9,50 EURO

**100%
VEGETARISCH**

Deele

SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE
UND SALAT

12,50 EURO

JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM SALAT

14,50 EURO

ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT

14,50 EURO

BAUERNSCHNITZEL

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE,
MIT SPIEGELEI UND RÖSTZWIEBELN,
DAZU SALAT

15,50 EURO

CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT

23,50 EURO

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM SALAT
UND PREISELBEEREN

22,00 EURO

Deele



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

200G 22,50 EURO
250G 28,00 EURO
300G 33,50 EURO



FILETSTEAK

150G 23,50 EURO
250G 39,00 EURO

(AUF GRUND DER AKTUELLEN FLEISCHPREISE SIND WIR LEIDER GEZWUNGEN, DIESE WÖCHENTLICH ANZUPASSEN!)

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – DURCH)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL
OFENKARTOFFEL
GEBRATENES GEMÜSE
BLATTSPINAT

4,00 EURO

BEILAGENSALAT

3,50 EURO

PFEFFERSOSSE
SAUCE BEARNAISE
TRÜFFEL-PONZU-BUTTER

3,00 EURO

Deele

KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDelt VOM BEKANNTEN KÄSEAFFINEUR
WALTMANN)

KÄSEAUswAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE

**100%
VEGETARISCH**

17,00 EURO

DESSERT

GEMISCHTES SPEISEEIS

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE

4,80 EURO

TOFFI FEE

KARAMELLMOUSSE, SCHOKOLADE UND NUSS

8,00 EURO

BIRNEN-WALNUSS-TARTE

MIT LAVENDELHONIG UND NUSSEIS

7,00 EURO

Deele

WEISSWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
IHRINGER FOHRENBERG	2021	5,80 €	28,00 €
QUALITÄTSWEIN, KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: GRAUER BURGUNDER 12,5% VOL.			
CHARDONNAY TROCKEN	2021	8,50 €	30,00 €
BETTENHEIMER REGION: RHEINHESSEN, REBSORTE: CHARDONNAY 13,0% VOL.			
SAUVIGNON BLANC GLADSTONE	2021	11,00 €	39,50 €
JOHNER ESTATE REGION: WAIRARAPA, NEUSSEELAND, REBSORTE: SAUVIGNON BLANC 13,5% VOL.			
LA SEGRETA BIANCO	2021	8,00 €	29,50 €
PLANETA REGION: SIZILIEN, REBSORTE: GRECANICO CUVÉE 12,5% VOL.			
MAXIMIN RIESLING, FEINHERB	2020	8,00 €	29,50 €
MAXIMIN GRÜNHAUS, SCHLOSSKELLEREI C. VON SCHUBERT REGION: MOSEL, REBSORTE: RIESLING 11,5% VOL.			
SHARIS	2020	9,00 €	32,50 €
LIVIO FELLUGA REGION: FRIAUL-JULISCH VENETIEN, REBSORTE: CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA 13,0% VOL.			
PRADALUPO DOCG	2021	7,90 €	29,00 €
FONTANAFREDDA REGION: ROERO, PIEMONT, REBSORTE: ARNEIS 14,0% VOL.			

Deele



ROSÉWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
IHRINGER VULKANFELSEN	2020	5,80 €	28,00 €
KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: SPÄTBURGUNDER 13,0% VOL.			
SCAIA ROSATO	2021	8,50 €	30,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: RONDINELLA 12,5% VOL.			

ROTWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
TEMPRANILLO	2020	5,80 €	28,00 €
BODEGAS MUNOZ REGION: LA MANCHA, REBSORTE: TEMPRANILLO 12,5% VOL.			
SCAIA TORRE MELLOTTI	2017	9,80 €	35,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON 14,0% VOL.			
CHÂTEAU CISSAC CRU BOURGEOIS	2016	13,00 €	42,00 €
VIALARD PROPRIÉAIRE REGION: BORDEAUX, HAUT MÉDOC, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT 13,0% VOL.			
CLOS DE COMBES	2019	9,00 €	32,50 €
CHÂTEAU DE LANCYRE REGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON, REBSORTE: SYRAH, GRENACHE 14,5% VOL.			
POLIZIANO LE LAME	2016		49,50 €
FEDERICO CARLETTI REGION: TOSKANA, REBSORTE: SANGIOVESE 14,0% VOL.			

SCHAUMWEIN

		0,1 LTR.	1 / 1FL.
PROSECCO TREVISO DOC BRUT		3,70 €	26,00 €
BALBINOT REGION: LE MANZANE, VENETIEN, REBSORTE: GLERA 11,5% VOL.			

Deele

