

MAN KANN NICHT GUT DENKEN,
GUT LIEBEN, GUT SCHLAFEN,
WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT.

VIRGINIA WOOLF

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



 **Instagram** FOLLOW US ON

Deele

UNSERE APERITIFS:

MARACUJA SPRITZ: TROPISCH, PRAKTISCH, GUT

MARACUJASAFT, APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, LIMETTENSAFT,

0,2 LTR. 7,00 €

APEROL SPRITZ: FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN

APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE

0,2 LTR. 7,00 €

ESPRESSO MARTINI: KULT-KAFFEE-COCKTAIL!

ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR

0,1 LTR. 7,00 €

PINK GIN TONIC: PRETTY IN PINK!

GIN, SCHWEPPE'S WILD BERRY, HIMBEEREN

0,2 LTR. 7,50 €

MOSCOW MULE: RUSSISCHE REVOLUTION IM GLAS

WODKA, LIMETTE, GINGER ALE

0,2 LTR. 7,00 €

LILLET BERRY: FRUCHTIG, FRISCH, FRANZÖSISCH

LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY

0,2 LTR. 7,00 €

PIMM'S CUP No 1: BRITISCHES UNDERSTATEMENT

PIMM'S No 1, GINGER ALE

0,2 LTR. 7,50 €

OHNE ALKOHOL:

SAN BENEDETTO BEN'S BITTER:

WIE EIN APEROL-OHNE ALKOHOL

0,20 LTR. 5,00 €



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

ENTENBRUST

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AUF KÜRBISPÜREE,
KARAMELLISIERTER APFEL, ROSENKOHLBLÄTTER UND MARONEN

32,50 EURO

HIRSCHRÜCKEN

AN WACHOLDERJUS, DAZU SELLERIEPÜREE,
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS UND KARTOFFELBÄLLCHEN

34,00 EURO

OCHSENBACKE

„ZART GESCHMORT“
MIT KARTOFFELPÜREE, GLASIERTEM WURZELGEMÜSE
UND BALSAMICO-PERLZWIEBELN

29,50 EURO

ZANDERFILET

„GEBRATEN“
MIT RAHMWIRSING, KÜRBIS, KARTOFFELSTROH
UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

28,50 EURO

KABELJAU & MIESMUSCHEL

GEBRATENES KABELJAUFILLET MIT MIESMUSCHEL-CURRYSOSSE
AUF BUTTERREIS

30,50 EURO

Deele



VORSPEISEN

DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND BIRNE & GORGONZOLA

11,50 EURO

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND ACETO DI BALSAMICO

16,00 EURO

JAKOBSMUSCHELN

„GLASIG GEBRATEN“
AN EINER PERNODSAUCE,
GESCHMORRTEM FENCHEL UND ORANGENFILETS

19,00 EURO

SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

18,50 EURO

KÜRBISCREMESUPPE

MIT CROUTONS UND GEBRATENEN GARNELEN

9,50 EURO



SALATE

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

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND
FRISCHEN CHAMPIGNONS



9,60 EURO

SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

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

18,90 EURO

PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST

15,00 EURO

CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN

12,80 EURO

+ PUTENBRUST

18,20 EURO

+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

20,00 EURO

FELDSALAT & ZIEGENKÄSE

MIT FEIGENDRESSING MARINIERTER FELDSALAT,
DAZU GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, WALNÜSSE UND HONIG

16,50 EURO



NUDELGERICHTE

BOLOGNESE AL TARTUFO „WEISSE TRÜFFEL BOLO“

LINGUINE IN EINER FEIN AROMATISCHEN WEISSEN BOLOGNESE
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND GRANA PADANO

21,00 EURO

GIGANTI AL SALMONE

SCHWARZE RIESENTORTELLINI GEFÜLLT MIT LACHS
DAZU GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA
UND GRANA PADANO

22,50 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

22,00 EURO

WESTERN BEEF BURGER

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

20,00 EURO

FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO



12,50 EURO

ZIEGENKÄSE & BIRNE

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT LEICHTEM ZIEGENKÄSE, BIRNEN UND ROHEM SCHINKEN

14,50 EURO



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

16,50 EURO

JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM SALAT

18,50 EURO

PAPRIKASCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT

18,50 EURO

BAUERNSCHNITZEL

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

19,00 EURO

CORDON BLEU

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

28,50 EURO

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

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

26,70 EURO



STEAKS

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

RUMPSTEAK

200G 25,00 EURO
250G 31,00 EURO
300G 37,50 EURO



FILETSTEAK

150G 28,40 EURO
250G 46,70 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
OFENKARTOFFEL
GEBRATENES GEMÜSE
BLATTSPINAT

4,80 EURO

BEILAGEN SALAT
PFEFFERSOSSE

3,80 EURO

SAUCE BEARNAISE
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL

5,60 EURO



KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELTE VOM BEKANNTEN KÄSE AFFINEUR
WALTMANN)

KÄSEAUSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE

**100%
VEGETARISCH**

18,00 EURO

DESSERT

GELATO

„SELBSTGEMACHTE EISSORTEN“

PFIRSICHSORBET

APFEL-ZIMT

LOTUS BISCOFF / KARAMELL

2,50 EURO PRO KUGEL + SAHNE 1,00 EURO

TARTE TATIN

„DER FRANZÖSISCHE KLASSIKER“
MIT VANILLEEIS

8,50 EURO

ZIMTPARFAIT

MIT MARINIERTEN ZWETSCHGEN

9,00 EURO

Deele

WEISSWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
IHRINGER FOHRENBURG QUALITÄTSWEIN, KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: GRAUER BURGUNDER 13,0% VOL.	2025	6,50 €	30,00 €
CUSTOZA DOC ZENATO REGION: VENETIEN, REBSORTE: GARGANEGA CUVÉE 12,5% VOL.	2024	6,50 €	23,00 €
OI ONLY ISLAND WEINGUT SCHLOSS REINHARTSHAUSEN REGION: RHEINGAU REBSORTE: SAUVIGNON BLANC 12,5% VOL.	2025	9,00 €	32,00 €
TEREBINTO PLANETA REGION: SIZILIEN, REBSORTE: GRILLO 13,0% VOL.	2025	9,60 €	36,00 €
EBERBACH RIESLING FEINHERB HESS. STAATSWEINKELLEREI EBERBACH REGION: RHEINGAU, REBSORTE: RIESLING 11,5% VOL.	2024	7,50 €	27,00 €
WEISSBURGUNDER VAN VOLXEM REGION: MOSEL, REBSORTE: WEISSBURGUNDER 12,5% VOL.	2024	12,00 €	42,00 €
CHARDONNAY ALOIS LAGEDER REGION: SÜDTIROL, REBSORTE: CHARDONNAY 12,0% VOL.	2025	11,00 €	38,50 €
WEINSCHORLE		5,50 €	

Deele

ROSÉWEIN

0,2 LTR. 1/1FL.

IHRINGER VULKANFELSEN 2024 6,50 € 30,00 €
KARL KARLE PRIVATKELLEREI
REGION: BADEN, REBSORTE: SPÄTBURGUNDER
12,0% VOL.

ORSUS 2024 7,50 € 27,00 €
FOSSO CORNO
REGION: ABRUZZEN, REBSORTE: MONTEPULCIANO, SANGIOVESE
13,0% VOL.

ROTWEIN

0,2 LTR. 1/1FL.

TEMPRANILLO 2024 6,50 € 30,00 €
BODEGAS MUNOZ
REGION: LA MANCHA, REBSORTE: TEMPRANILLO
12,5% VOL.

LAGREIN ALTO ADIGE DOC 2024 9,50 € 34,00 €
WILHELM WALCH
REGION: TRENTINO-SÜDTIROL, REBSORTE: LAGREIN
13,0% VOL.

PRIMITIVO DI MANDURIA SUD DOC 2023 8,00 € 28,00 €
CANTINA SAN MARZANO
REGION: APULIEN, REBSORTE: PRIMITIVO
14,0% VOL.

CLOS DE COMBES 2022 9,00 € 32,50 €
CHÂTEAU DE LANCYRE
REGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON, REBSORTE: SYRAH, GRENACHE
14,0% VOL.

VILLA PILLO 2016 11,00 € 38,50 €
BORGOFORTE
REGION: TOSKANA, REBSORTE: SANGIOVESE,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
13,5% VOL.

SCHAUMWEIN

0,1 LTR. 1/1FL.
5,00 € 32,50 €

PROSECCO TREVISO DOC BRUT
BALBINOT
REGION: LE MANZANE, VENETIEN, REBSORTE: GLERA
11,5%

Deele

GETRÄNKE:

BIERE vom Fass:

König Pils 0,2 Ltr.	2,50 €
König Pils 0,3 Ltr.	3,50 €
Westheimer Pils 0,2 Ltr.	2,50 €
Westheimer Pils 0,3 Ltr.	3,50 €
Radler 0,3 Ltr.	3,50 €
Früh Kölsch 0,2 Ltr.	2,50 €
Früh Kölsch 0,3 Ltr.	3,50 €
Weihenst. Helles 0,3 Ltr.	4,00 €
Weihenst. Helles 0,5 Ltr.	5,80 €
Weizenbier 0,3 Ltr.	4,00 €
Weizenbier 0,5 Ltr.	5,80 €

Flaschenbier:

König alkoholfrei 0,33 Ltr.	4,00 €
Radler alkoholfrei 0,33 Ltr.	4,00 €
Graf Stollberg 0,33 Ltr.	4,00 €
Weizen alkoholfrei 0,5 Ltr.	5,80 €

ALKOHOLFREIES:

Pepsi Cola/Zero 0,2 Ltr.	3,00 €
Pepsi Cola/Zero 0,3 Ltr.	4,00 €
Pepsi Cola/Zero 0,4 Ltr.	5,00 €
7up/Mirinda 0,2 Ltr.	3,00 €
7up/Mirinda 0,3 Ltr.	4,00 €
7up/Mirinda 0,4 Ltr.	5,00 €
Tonic Water 0,2 Ltr.	4,00 €
Bitter Lemon 0,2 Ltr.	4,00 €
Ginger Ale 0,2 Ltr.	4,00 €
Fachingen 0,25 Ltr.	3,20 €
Fachingen still 0,25 Ltr.	3,20 €
Fachingen 0,75 Ltr.	6,00 €
Fachingen still 0,75 Ltr.	6,00 €
Apfelschorle 0,2 Ltr.	3,50 €
Apfelschorle 0,3 Ltr.	4,50 €
Apfelschorle 0,4 Ltr.	5,50 €
Rhabarberschorle 0,2 Ltr.	3,50 €
Rhabarberschorle 0,3 Ltr.	4,50 €
Rhabarberschorle 0,4 Ltr.	5,50 €
Orangensaft 0,2 Ltr.	3,50 €

HEISSES:

Schümli Kaffee	3,50 €
Glas Tee	3,50 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	6,00 €
Cappuccino	4,00 €
Caffè-Latte	4,50 €
Latte Macchiatto	4,50 €

SPIRITUOSEN:

Berliner Luft 2cl.	2,50 €
Jägermeister 2cl.	3,00 €
Weizenkorn 2cl.	2,50 €
Wacholder 2cl.	2,50 €
Ganz Alter Schneider 2cl.	2,80 €
Roter 2cl.	2,50 €
Baileys 4cl.	4,20 €
Frangelico 4cl.	4,20 €
Fernet 2cl.	3,00 €
Ouzo 2cl.	3,00 €
Linie 2cl.	3,70 €
Malteser 2cl.	3,50 €
Absolut Vodka 2cl.	3,50 €
Ramazzotti 2cl.	3,20 €
Obstler 2cl.	3,20 €
Williamsbirne 2cl.	3,50 €
Sambuca 2cl.	3,20 €
Dimple 4cl.	7,00 €
Jack Daniels 4cl.	6,50 €
Tullamore Dew 4cl.	6,00 €

MIXGETRÄNKE:

Bacardi Cola 0,2 Ltr.	7,00 €
Havanna Cola 0,2 Ltr.	7,00 €
BombayTonic 0,2 Ltr.	7,50 €