

Gasthof Delsner

„Humann“

Vorspeisen

<i>Vitello tonnato „à la Humann“</i>	8,00
<i>Mit Kräutern sanft gegarte Keule von der Wildsau an kunterbuntem Wintersalat mit gerösteten Pinienkernen, Croûtons und fruchtiger Karotten-Vinaigrette</i>	
<i>Feines Würzfleisch vom Landschwein mit Champignons in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken, mit geröstetem Toast, Zitronenecke und Worcestershiresauce</i>	6,50
<i>Knackiger Wintersalat mit Radicchio und mariniertes Gewürzbirne, gerösteten Walnüssen und mildem Gorgonzola mit knusprigen Speck-Chips und Vinaigrette von weißem Balsamessig</i>	8,00

Suppen

<i>Aromatische Currysuppe mit Eismeer-Shrimps</i>	6,00
<i>Erzgebirgische Schwammesuppe „à la Humann“ mit frischer Petersilie und Steinofenbaguette</i>	6,00

Gasthof Delsner

„Humann“

Kleine Gerichte

Königsberger Klopse von der Wildsau „à la Humann“ 10,00
*an feinwürziger Weißwein-Kapern-Sauce auf lauwarmer Roter Bete
und feinem Kartoffelpüree*

Tatar vom Deutschen Jungbullen „à la Humann“ 10,00
*mit Eigelb, Bauernbrot von der Bäckerei Loos, Butter,
Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Kapern und kleinem Wintersalat*

Fischgerichte

Mit selbstgemachter Thymianbutter gratinierter Schwarzer Heilbutt 14,50
*an leichter Safransauce auf mildem Zitronenrisotto
und gegrillter Zucchini*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 14,50
*an aromatischer Rotwein-Buttersauce auf cremigen Schwarzwurzeln
mit feinem Kartoffelpüree*

Gemüse mal anders

Variation vom Blumenkohl 12,50
*Gebratener Blumenkohl und aromatisches Blumenkohlpüree
an milder Currysauce mit geschwenkten weißen und blauen Trauben,
selbstgemachtem Trauben-Chutney und gerösteten Mandeln*

Gasthof Delsner

„Humann“

Gebratenes vom Landschwein, vom Kalb und vom Rind

<i>Gebratenes Steak vom Landschwein überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse mit Pommes Frites, Zitronenecke, Worcestershiresauce und kleinem Wintersalat</i>	<i>13,50</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb „à la Humann“ an kleinem Gurkensalat mit Bratkartoffeln, selbstgemachter Zitronenmarmelade und frittiertes Petersilie</i>	<i>14,00</i>
<i>Geschnetzelte gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ an aromatischer Marsalasauce auf feinem Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und karamellisierten Golden Delicious-Äpfeln</i>	<i>12,50</i>
<i>200 Gramm gebratenes argentinisches Hüftsteak an würziger Kampot-Pfeffer-Sauce auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Kräuterbutter</i>	<i>16,50</i>

***Hüftsteak und Kalbsleber werden bei uns rosa gebraten.
Gerne bereiten wir das jeweilige Fleisch nach Ihren Wünschen zu.***

Gasthof Delsner

„Humann“

Schmorgerichte

<i>Sauerbraten von der Entenkeule „à la Humann“ an feiner Gewürzsauce mit Apfelrotkraut und handgerollten Kartoffelklößen</i>	13,50
<i>Im Ofen sanft geschmorte Ochsenbäckchen an aromatischer Rotwein-Kräuter-Sauce auf kleinem Wintergemüse mit karamellisierten Perlzwiebeln, und selbstgemachten Laugenbrezel-Knödel</i>	14,50
<i>Handgerollte geschmorte Rinderroulade an eigener Sauce mit Apfelrotkraut und erzgebirgischem Wickelkloß</i>	13,50
<i>Selbstgepökeltes und sanft gegartes Eisbein „à la Humann“ an milder Meerrettich-Sauce auf feinem Sauerkraut mit kleinen Kartoffeln und selbstgemachtem Chutney vom Golden Delicious</i>	13,50

Für kleine Genießer

<i>Nudeln mit selbstgemachter Tomatensauce, gebratenen Wiener Würstchen und Käse</i>	5,00
<i>Handgerollter Kartoffelkloß mit Gulasch und Apfelrotkraut</i>	5,00
<i>Kleines Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites, roter Gourmetsauce und kleinem Saisonsalat</i>	5,00
<i>In Butter gebratenes Fischfilet mit Karottengemüse und Kartoffelpüree</i>	5,00
<i>Räuberteller</i>	0,00

*Eine Liste der in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
halten wir für Sie bereit.*

Gasthof Delsner

„Humann“

Desserts

Bananensplit „à la Humann“	
<i>Selbstgemachtes Sorbet von gerösteter Banane an zartschmelzender Schokoladencreme auf karamellisierter Banane, feinem Zitrusfruchtgel und knuspriger Luftschokolade</i>	6,00
<i>Selbstgebackene Engadiner Nusstorte mit frozen Joghurt – Eis und Schlagrahm</i>	4,50
Piña Colada „à la Humann“	6,00
<i>Erfrischendes Ananas-Limonen-Törtchen an selbstgemachtem Ananas-Eis und selbstgemachtem Batida de Coco-Eis, auf leichtem Kokosjoghurt mit marinierter Ananas und gerösteten Kokos-Chips</i>	
<i>Crème brûlée mit Madagaskar-Vanille und feinem Blaubeerkompott</i>	5,50

***Für unsere in Handarbeit frisch zubereiteten Speisen
berücksichtigen wir nach Möglichkeit
saisonale Produkte von regionalen Anbietern.***

*Eine Liste der in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene
halten wir für Sie bereit.*