

Gasthof Delsner

„Humann“

Vorspeisen

*Mit Buchweizenhonig gratinierter Ziegenfrischkäse
an buntem Herbstsalat mit Blattsalaten, Kirschtomaten und Gartengurke
mit selbstmarinierten Portweinfleigen, gerösteten Walnüssen
und Vinaigrette von Himbeeressig* 8,00

*Feines Würzfleisch vom Landschwein mit Champignons
in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken,
mit geröstetem Toast, Zitronenecke und Worcestershiresauce* 6,50

*Tagliata von der Ente
Dünne Scheiben von rosa gegarter Barbarie Entenbrust
an kleinem Rucola-Salat mit Parmesanspänen, gerösteten Kürbiskernen,
selbstgemachtem Chutney von Aroniabeeren und altem Balsamessig* 8,00

Suppen

*Feine Suppe vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen* 6,00

*Enteneintopf „à la Humann“
Bouillon von der Barbarie-Ente mit Wurzelgemüse
und selbstgemachten Ravioli mit gezupftem Entenfleisch* 6,00

Gasthof Delsner

„Humann“

Kleine Gerichte

Tatar vom Deutschen Jungbullen 10,50
*mit Eigelb, Bauernbrot von der Bäckerei Loos, Butter,
Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Kapern, Sardellen und kleinem Herbstsalat*

Matjes Hausfrau „à la Humann“ 10,50
*Milder Nordsee – Matjes auf karamellisiertem Apfel
an kleinem Herbstsalat mit Frühlingslauch und Blattpetersilie,
frischer Zitronen – Joghurtcrème und knusprigen Kartoffelwürfeln*

Fischgerichte

Caldeirada „à la Humann“ 14,50
*Im Ofen sanft gegartes Kabeljaufilet an aromatischer Safran-Paprika-Sauce
auf mediterranem Fenchel – Tomatengemüse mit frischen Kräutern
und feinem Kartoffelpüree*

Filet vom Schwarzen Heilbutt mit würziger Walnuß-Kruste 14,50
*an leichter Petersiliencrèmesauce auf feinem Kohlrabigemüse,
gebratenen Steinpilzen und Butterkartoffeln*

Gemüse mal anders

Gegrillter Butternußkürbis auf feiner Haselnußcrème 12,50
*an orientalisch gewürztem Quinoa mit Granatapfelkernen
und selbstgemachtem Apfel-Chutney*

Gasthof Delsner

„Humann“

Gebratenes vom Landschwein, vom Kalb und vom Rind

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb „à la Humann“ an kleinem Gurkensalat mit Dill, Bratkartoffeln, selbstgemachter Zitronenmarmelade und frittiertes Petersilie</i>	<i>14,50</i>
<i>Gebratenes Steak vom Landschwein überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse mit Pommes Frites, Zitronenecke, Worcestershiresauce und kleinem Herbstsalat</i>	<i>14,00</i>
<i>Geschnetzelte gebratene Kalbsleber „à la Humann“ an aromatischer Madeirasauce auf feinem Kartoffelpüree mit karamellisierten Quitten und Röstzwiebeln</i>	<i>13,00</i>
<i>200 Gramm gebratenes argentinisches Hüftsteak an würziger Kampotpfeffer-Sauce auf herbstlichem Ofengemüse mit Süßkartoffelchips 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 vom Wildschweinbäckchen „à la Humann“ an feiner Gewürzsauce mit Apfelrotkraut und handgerollten Kartoffelklößen</i>	14,00
<i>Geschmorte Keule von der Barbarie – Ente mit knuspriger Honighaut an aromatischer Zimtblüten – Sauce auf Zweierlei vom Muskatkürbis mit feinem Rosenkohl und selbstgemachtem Macairekartoffeln</i>	15,00
<i>In Rotwein sanft geschmortes Eisbein „à la Humann“ an würziger Zwetschgen-Thymiansauce auf gebratenem Spitzkohl und Süßkartoffelpüree</i>	14,00
<i>Handgerollte geschmorte Rinderroulade an eigener Sauce mit Apfelrotkraut und erzgebirgischem Wickelkloß</i>	14,00

Für kleine Genießer

<i>Nudeln mit selbstgemachter Tomatensauce, gebratenen Wiener Würstchen und Käse</i>	5,50
<i>Kleine gebratene Beefsteaks an brauner Sauce auf Karottengemüse und feinem Kartoffelpüree</i>	5,50
<i>Kleines Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites, roter Gourmetsauce und kleinem Saisonsalat</i>	5,50
<i>In Butter gebratenes Fischfilet mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree</i>	5,50
<i>Räuberteller</i>	0,00

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

Gasthof Delsner

„Hummer“

Desserts

<i>Brombeere, Quark und Buchweizenhonig</i>	6,50
<i>Feine Quark-Panna cotta an Brombeersauce, marinierten Brombeeren mit selbstgemachtem Buchweizenhonig – Quark - Eis und Buchweizen - Popcorn</i>	
<i>Selbstgebackene Dresdner Eierschecke</i>	4,50
<i>mit Rosinen und selbstgemachtem Karamell - Eis</i>	
<i>Crème brûlée mit Madagaskar - Vanille</i>	5,50
<i>und aromatischem Quittenkompott</i>	
<i>Nüsse und Weintrauben</i>	6,50
<i>Selbstgemachtes Sorbet von gerösteten Haselnüssen und lockerleichter Pistazienbiskuit auf feiner Maronencreme und selbstgemachtem Pistazien – Eis, Dreierlei von der Weintraube und Haselnuß - Baiser</i>	

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

Gasthof Delsner

„Hummer“

<u>Biere</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
<i>Wernesgrüner Pils vom Faß</i>	2,50	4,00
<i>Radler mit Wernesgrüner Pils vom Faß</i>	2,50	4,00
<i>Wernesgrüner alkoholfrei</i>		3,50
<i>Wernesgrüner Radler alkoholfrei</i>		3,50
<i>Köstritzer Schwarzbier vom Faß</i>	2,50	4,00
<i>Fiedler Kupfer vom Faß</i>	2,50	4,00
<i>Benediktiner Hefeweizen hell</i>		4,00
<i>Benediktiner Hefeweizen hell, alkoholfrei</i>		4,00
<i>Benediktiner Hefeweizen hell und Coca-Cola</i>		4,00
<i>Benediktiner Hefeweizen hell und Bananensaft</i>		4,00
<u>Mineralwasser</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<i>Lichtenauer Mineralwasser Gourmet spritzig</i>	2,20	4,50
<i>Lichtenauer Mineralwasser Gourmet medium</i>	2,20	4,50
<i>Lichtenauer Mineralwasser Gourmet pur</i>	2,20	4,50

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