

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### „Humann“ – Menü

*Insalata Caprese „à la Humann“  
Salat von Radicchio, Thai Mango und Basilikum  
mit Büffelmilch-Burrata aus Kampanien  
und feiner Vinaigrette von Yuzu und altem Balsamessig*

\*\*\*

*Aromatische Krustentierconsommé  
mit selbstgemachten Hummer-Ravioli,  
kleinem Herbstgemüse und frischen Kräutern*

\*\*\*

*Rosa gebratenen Brust von der Barbarie Ente  
an fruchtiger Blaubeersauce auf Püree von jungem Zuckermais,  
sautiertem Mangold und gerösteten Erdnüssen  
mit Macairekartoffeln und selbstgemachten Maiskroketten*

\*\*\*

***Aprikose und Honig***  
*Cremeux von französischen Zuckeraprikosen  
auf leichtem Aprikosen-Honig-Püree mit glacierten Aprikosen,  
selbstgemachtem Aprikosenkerneis und gepufftem Reis*

<b><i>Menü komplett mit vier Gängen</i></b>	<b><i>Euro 40,00 pro Person</i></b>
<b><i>Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert</i></b>	<b><i>Euro 33,00 pro Person</i></b>
<b><i>Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert</i></b>	<b><i>Euro 30,00 pro Person</i></b>

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen  
halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Klassiker

<i>Feines Würzfleisch vom Strohschwein mit Champignons in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken, mit geröstetem Toast, Zitronenecke und Worcestershiresauce</i>	7,50
<i>125 Gramm Tatar vom Deutschen Jungbullen „à la Humann“ an knackig buntem Sommersalat und feiner Kräutervinaigrette mit Eigelb von Stubenrauchs Freilandhuhn, Finnenbrot und Butter, selbstgemachtem Relish von Gewürzgurke und roter Zwiebel, Sardellen und kleinen Kapernäpfeln</i>	13,50
<i>Gebratenes Steak vom Strohschwein überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse mit Pommes Frites, Zitronenecke, Worcestershiresauce und knackigem Herbstsalat</i>	15,50
<i>Sauerbraten vom Pyrenäen-Muffellamm „à la Humann“ an aromatischer Hagebutten-Gewürzsauce mit Apfelrotkraut, erzgebirgischem Wickelkloß und selbstgemachtem Vadouvan</i>	15,50

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

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen  
halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Vorspeisen

<i>Mild geräucherter, lauwarmer Island-Saibling an herbstlichem Blattsalat mit aromatischer Trüffelöl-Vinaigrette, sautierten weißen Trauben und Zweierlei von gerösteten Haselnüssen</i>	10,00
<i>Insalata Caprese „à la Humann“ Salat von Radicchio, Thai Mango und Basilikum mit Büffelmilch-Burrata aus Kampanien an feiner Vinaigrette von Yuzu und altem Balsamessig</i>	9,00
<i>Tataki von der Barbarie Entenbrust „à la Humann“ Würzig marinierte und rosa gebratenen Scheiben von der Entenbrust an exotischem Salat von Pak Choi, Datteltomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, knusprigen Papadums und fruchtigem Zwetschgendressing</i>	10,50

### Suppen

<i>Feine Suppe von Pastinaken an knusprigem Sauerteig-Kröstchen mit selbstgemachter Haselnußcrème, gebratenen Steinpilzen und Petersilienpesto</i>	7,00
<i>Aromatische Krustentierconsommé mit selbstgemachten Hummer-Ravioli, kleinem Herbstgemüse und frischen Kräutern</i>	7,50

### Gemüse mal anders

<i>Selbstgemachte Ricotta-Gnocchi mit Zweierlei vom Butternußkürbis und gebratenen Waldpilzen an aromatischer Kürbissauce und frittiertem Salbei</i>	14,50
--	-------

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen  
halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Fisch

- Auf der Haut gebratenes Filet vom Havel-Zander* 15,50  
*an feiner Weißwein-Buttersauce auf mildem Weinsauerkraut*  
*mit knusprig gebratener Wildblutwurst und Kartoffel-Petersilienpüree*
- Filet vom Schwarzen Heilbutt mit kanadischem Hummer paniert* 16,50  
*an aromatischer Krustentiersauce auf fruchtigem Zitronenrisotto*  
*und gebratenem Pak Choi*

### Fleisch

- Geschnetzelte gebratene Kalbsleber „à la Humann“* 14,50  
*an aromatischer Balsamico-Kräuter-Sauce*  
*auf sanft gegarten Kerbelwurzeln und Hokkaidokürbis*  
*mit feinem Kartoffelpüree und Akazienhonig-Portweinäpfeln*
- 200 Gramm gebratenes irisches Flanksteak* 17,50  
*an würziger Sauce von schwarzem Kampot-Pfeffer*  
*auf Gemüse von Kräutersaitlingen und Pastinaken*  
*mit Kartoffelschatzkästchen und Pfefferstreusel*
- Rosa gebratenen Brust von der Barbarie Ente* 16,50  
*an fruchtiger Blaubeersauce auf Püree von jungem Zuckermais,*  
*sautiertem Mangold und gerösteten Erdnüssen*  
*mit Macairekartoffeln und selbstgemachten Maiskrokettchen*

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

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen  
halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Für kleine Genießer

<i>Pasta con Pallottine „à la Humann“ Fusilli an selbstgemachter, fruchtiger Tomatensauce mit kleinen Fleischbällchen und Reibekäse</i>	6,50
<i>Kleines Schnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites, roter Gourmetsauce und kleinem Saisonsalat</i>	6,50
<i>In Butter gebratenes Zanderfilet auf kleinem Karotten-Erbesen-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	6,50
<i>Räuberteller</i>	0,00

### Desserts

<i><b>Aprikose und Honig</b> Cremeux von französischen Zuckeraprikosen auf leichtem Aprikosen-Honig-Püree mit glacierten Aprikosen, selbstgemachtem Aprikosenkerneis und gepufftem Reis</i>	7,50
<i><b>Bismarckeiche „à la Humann“</b> Luftige Biskuitroulade mit Mousse von dunkler Schokolade auf feinem Pistazien-Minz-Pesto und selbstgemachtem Pistazieneis mit Schokoladengel und knusprigen Pistazienstreuseln</i>	7,50
<i><b>Zitrone, Blaubeere und Ricotta</b> Cremige Zitronentarte mit Mandelshortbread an selbstgemachtem Blaubeer-Sorbet auf marinierten Blaubeeren mit selbstgemachtem Ricotta-Eis und kandierten Zitronen</i>	7,50

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

<u>Mineralwasser</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>	
Lichtenauer Mineralwasser Gourmet medium	2,50	5,50	
Lichtenauer Mineralwasser Gourmet pur	2,50	5,50	
<u>Erfrischungsgetränke</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca-Cola		3,00	4,50
Sprite		3,00	4,50
Fanta		3,00	4,50
Spezi		3,00	4,50
Thomas Henry Bitter Lemon	2,80		
Thomas Henry Ginger Ale	2,80		
Thomas Henry Tonic Water	2,80		
<u>Fruchtsäfte</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>	
Sachsenobst Orangensaft	2,50	4,00	
Sachsenobst Apfelsaft	2,50	4,00	
Sachsenobst Banane	2,50	4,00	
Sachsenobst Schwarze Johannisbeere	2,50	4,00	
Sachsenobst Sauerkirsche	2,50	4,00	
Kiba	2,50	4,00	
<u>Schorlen</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>	
Orangensaftschorle	3,00	4,50	
Apfelsaftschorle	3,00	4,50	
Bananensaftschorle	3,00	4,50	
Schwarze Johannisbeersaftschorle	3,00	4,50	
Sauerkirschschorle	3,00	4,50	

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

<u>Bier vom Faß</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
---------------------	--------------	--------------

<i>Wernesgrüner Pils</i>	3,00	4,50
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	3,00	4,50
<i>Fiedler Kupfer</i>	3,00	4,50

<u>Bier aus der Flasche</u>	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
-----------------------------	---------------	--------------

<i>Leffe Brune</i>	3,50	
<i>Eine authentische Klosterbier-Spezialität aus Belgien - leicht karamellig, angenehm bitter, fruchtwürzig, sanft rotbraun leuchtend Stammwürze 15,6°, Alkoholgehalt 6,5% vol.</i>		
<i>Störtebeker Atlantik Ale</i>		4,50
<i>Eine stürmische, frisch-herbe Brauspezialität - naturbelassen, fruchtig, feinwürzig, obergärig, hell Stammwürze 11,4°, Alkoholgehalt 5,1% vol.</i>		
<i>Benediktiner Hefeweizen hell</i>		4,50
<i>Eine klassische Weissbier-Spezialität mit gleichmäßiger Hefetrübung – süffig, bananig, fruchtig, leicht hefig, spritzig, obergärig Stammwürze 12,5°, Alkoholgehalt 5,4% vol.</i>		
<i>Störtebeker Atlantik Ale alkoholfrei</i>		4,00
<i>Wernesgrüner Radler alkoholfrei</i>		4,00
<i>Benediktiner Hefeweizen hell, alkoholfrei</i>		4,00

<u>Biermischgetränke</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5 l</u>
--------------------------	-------------	--------------

<i>Radler mit Wernesgrüner Pils vom Faß</i>	3,00	4,50
<i>Benediktiner Hefeweizen hell und Coca-Cola</i>		4,50
<i>Benediktiner Hefeweizen hell und Bananensaft</i>		4,50

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

### Aperitif

<i>Martini bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Lusteau Sherry Manzanilla</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Lillet Blanc Glaçons</i>		<i>5,00</i>
<i>Lillet Blanc auf Eis mit Orangenscheibe</i>		
<i>Lillet Lemon</i>		<i>6,00</i>
<i>Lillet Blanc auf Eis mit Zitronenscheibe, aufgefüllt mit Bitter Lemon</i>		
<i>Aperol Spritz</i>		<i>6,00</i>
<i>Aperol auf Eis mit Orangenscheibe, aufgefüllt mit Schnaufer Sekt "Cabinet"</i>		

### Weinschorle

	<u><i>0,1 l</i></u>	<u><i>0,25 l</i></u>
<i>Weißweinschorle, trocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Weißweinschorle, halbtrocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Rotweinschorle, trocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Rotweinschorle, halbtrocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Roséweinschorle, trocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>
<i>Roséweinschorle, halbtrocken</i>	<i>2,50</i>	<i>4,50</i>

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*



# Gasthof Delsner

## „Hummer“

<u>Schaumwein aus Deutschland</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
Schnauffer „Schloß Lichtenstein“ Jahrgangssekt Cabinet trocken	3,00	14,50
Schnauffer „Schloß Lichtenstein“ Jahrgangssekt Gold halbtrocken	3,00	14,50
Schnauffer „Schloß Lichtenstein“ Jahrgangssekt Pinot Rosé trocken	3,00	14,50
Schnauffer „Schloß Lichtenstein“ Sekt alkoholfrei	3,00	14,50
„Stettener Heuchelberg“ Württemberg Lagensekt b.A. Pinot Rosé trocken		18,00
„Stettener Heuchelberg“ Württemberg Lagensekt b.A. Riesling trocken		18,00

**Die Familien-Sektkellerei Schnauffer  
erzeugt mit Hingabe und Leidenschaft  
seit 100 Jahren hochwertige Sektspezialitäten.  
Modernste Kellertechnik und ein reichhaltiger Erfahrungsschatz  
vereinen traditionelle Handwerkskunst mit authentischer Sektkultur  
und garantieren gleichbleibend gute Qualität.**

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen  
halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

<u>Weißweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>„Seußlitzer Heinrichsburg“ Goldriesling</b> <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Jan Ulrich</i> <i>Diesbar-Seußlitz, Sachsen, Deutschland</i>	3,00	6,50	17,50
<b>„50:50“ Weißburgunder und Rieslaner</b> <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Christine Pröstler</i> <i>Retzbach, Franken, Deutschland</i>			24,50
<b>„Eichstetter Herrenbruck“ Sauvignon blanc</b> <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Ökologisches Weingut Schmitt</i> <i>Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden, Deutschland</i>	3,00	6,50	17,50
<b>„Urschiefer“ Riesling</b> <i>Deutscher Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut Caspari-Kappel</i> <i>Traben-Trarbach, Mosel, Deutschland</i>	3,00	6,00	16,00
<b>„Bornheimer Kirchenstück“ Grauburgunder</b> <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Krughof</i> <i>Bornheim, Rheinhessen, Deutschland</i>			20,00
<b>„Löb“ Grauer Burgunder</b> <i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i> <i>Weingut Villa Hochdorfer</i> <i>Nußdorf, Pfalz, Deutschland</i>	3,00	6,00	16,00

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Humana“

<u>Weißweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Esplorão Reserva branco</b> <i>Antao Vaz, Arinto, Roupiero</i> <i>Herdade do Esplorão</i> <i>Alentejo, Portugal</i>			25,00
<b>Bocchoris Blanc</b> <i>Prensal blanc, Sauvignon blanc und Giro Ros</i> <i>Bodegas Tianna Negre</i> <i>Mallorca, Spanien</i>			27,00
<b>Alamos</b> <i>100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte</i> <i>Bodegas Catena Zapata</i> <i>Provinz Salta, Argentinien</i>	3,00	6,50	17,50
<u>Roséweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Swissness Rosé de Gamay</b> <i>Gamay, trocken</i> <i>Weingut Cave de la Côte</i> <i>Waadt, Schweiz</i>	3,00	6,50	17,00
<b>„Flemlinger Bischofskreuz“</b> <i>Spätburgunder Rosé</i> <i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i> <i>Weingut Borell Diehl</i> <i>Hainfeld, Pfalz, Deutschland</i>	3,00	6,00	16,00

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

<u>Rotweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>„Cuvée Fränk“ Domina &amp; Regent</b> Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Christine Pröstler Franken, Deutschland	3,00	6,00	16,00
<b>„Retzbacher“ Domina</b> Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Christine Pröstler Franken, Deutschland			23,00
<b>„BD“ Dornfelder</b> Deutscher Qualitätswein, halbtrocken Weingut Borell Diehl Pfalz, Deutschland	3,00	6,00	16,00
<b>„Palas“</b> Barbera d’Asti, DOCG Michele Chiarlo Piemont, Italien	3,00	6,50	17,50
<b>„Costavecchia“ Chianti Riserva</b> Sangiovese DOCG Azienda Vitivinicola Andreucci Toskana, Italien			25,00
<b>Rondeur Appassimento IGP Pays d’OC</b> Grenache, Syrah und Mourvèdre Domaine La Grange Languedoc, Frankreich			20,00

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

# Gasthof Delsner

## „Humarai“

<u>Rotweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Les Cepages</b> Syrah AOP Domaine Michel Gassier Rhône, Frankreich	3,00	6,50	17,50
<b>Bocchoris Negre</b> Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet Bodegas Tianna Negre Mallorca, Spanien			27,00
<b>„X01“</b> Graciano Bodegas Alconde Navarra, Spanien	3,00	6,50	17,50
<b>Marquês de Montemor Colheita Seleccionada</b> 100% Touriga Nacional Quinta di Plansel Alentejo, Portugal			20,00
<u>Süß- und Dessertwein</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,375 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Nivole</b> Moscato D`Asti, DOCG Michele Chiarlo Piemont, Italien	3,50	15,00	
<b>„BD“ Müller-Thurgau</b> Deutscher Qualitätswein, lieblich Weingut Borell Diehl Hainfeld, Pfalz, Deutschland	3,00		15,00

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

### Spirituosen

2cl

4cl

### Brände und Geiste aus dem Erzgebirge

<i>Lautergold Waldhimbeere</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Haselnuss</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Schlehe</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Zirbe</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Quitte</i>	2,50	3,50

### Liköre aus dem Erzgebirge

<i>Lautergold Schwarze Johannisbeere</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Haselnuß</i>	2,50	3,50
<i>Aecht Bockauer Butter-Scotch</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Zirbe</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Preiselbeere</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Vogelbeere</i>	2,50	3,50

### Kräuterspezialitäten aus dem Erzgebirge

<i>Lautergold Lauterer Tropfen, ungesüßt und grün</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Stülpner Trunk</i>	2,50	3,50
<i>Aecht Bockauer Stoughtons</i>	3,00	4,50
<i>Aecht Bockauer Kräuterbitter</i>	2,00	3,00
<i>Max Sonntag Anton Günther</i>	2,00	3,00

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

### Spirituosen

2cl

4cl

### Spezialitäten aus dem Schwarzwald

<i>Fabian Vögtle Williams-Birnen-Brand</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Mirabellen-Brand</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Zibärtele</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Grauburgunder-Tresterbrand</i>	3,00	4,50

### Korn und Aquavit

<i>Lautergold Gebirgsklarer</i>	2,00	3,00
<i>Malteser Kreuz</i>	2,50	3,50
<i>Lysholm Linie Aquavit</i>	3,00	4,00

### Single Malt Whisky

<i>Balvenie Double wood 12 years Speyside</i>	6,50
<i>Oban 14 years Highland</i>	6,50
<i>Talisker 10 years Isle of Skye</i>	6,50
<i>Lagavulin 16 years Islay</i>	7,50

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

### Kaffee, Kaffeespezialitäten und Kakao

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee koffeinfrei</i>	2,00
<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso doppelt</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Milchkaffee</i>	4,50
<i>Tasse heißer Kakao mit Sahne</i>	3,50
<i>Tasse kalter Kakao</i>	2,50

### Teespezialitäten im Kännchen

<i>Eilles Tee Royal Second Flush Darjeeling</i>	4,50
<i>Eilles Tee Sonne Asiens Grüner Tee</i>	4,50
<i>Eilles Tee Pfefferminze</i>	4,50
<i>Eilles Tee Kräutergarten</i>	4,50
<i>Eilles Tee Kaminfeuer</i>	4,50
<i>Eilles Tee Zitronenmelange</i>	4,50

### Heißgetränke

<i>Glas heiße Zitrone mit Honig</i>	3,50
<i>Glas Original Lautergold Vogelbeerpunsch</i>	4,50
<i>Glas Grog mit Pott Rum 54%</i>	4,50

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.*