

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Martinsgans - Menü „à la Humann“

#### **Gruß aus der Küche**

*Feine Terrine von der Gänseleber und Kakao  
auf selbstgemachtem Gelée von Schellers Apfelquitten*

\*\*\*

*Gezupfte Brust von der Weidegans  
an kleinem Salat von Kohlrabi, Rapunzel und Granatapfel  
mit aromatischer Gewürzvinaigrette und selbstgemachtem Dörrfrüchte-Chutney*

\*\*\*

*Feine Samtsuppe von der Weidegans  
mit selbstgebackenem Brioche und schwarzem Trüffel*

\*\*\*

*Sanft geschmorte Keule von der Weidegans mit Knusperhaut  
an eigener Sauce und Preiselbeer-Rotkraut,  
mit handgerollten Kartoffelklößen, karamellisierten Maronen  
und kleinem Bratapfel*

\*\*\*

#### **Sangría „à la Humann“**

*Luftiger Orangenblütenbiskuit und selbstgemachtes Rotwein-Butter-Eis  
auf marinierten Navelina-Orangen mit selbstgemachtem Blutorangen-Sorbet,  
knusprigen Zimt-Baisers und Rotwein-Gel*

**Menü komplett mit fünf Gängen**

**Euro 45,00 pro Person**

**Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert**

**Euro 33,00 pro Person**

**Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert**

**Euro 30,00 pro Person**

*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<br/>in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken,<br/>mit geröstetem Toast, Zitronenecke und Worcestershiresauce</i>                                                                                                                            | 7,50  |
| <i>125 Gramm Tatar vom Deutschen Jungbullen „à la Humann“<br/>an knackig buntem Sommersalat und feiner Kräutervinaigrette<br/>mit Eigelb von Stubenrauchs Freilandhuhn, Finnenbrot und Butter,<br/>selbstgemachtem Relish von Gewürzgurke und roter Zwiebel,<br/>Sardellen und kleinen Kapernäpfeln</i> | 13,50 |
| <i>Gebratenes Steak vom Strohschwein<br/>überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse<br/>mit Pommes Frites, Zitronenecke, Worcestershiresauce<br/>und knackigem Saisonsalat</i>                                                                                                                          | 15,50 |
| <i>Sanft geschmorte Keule von der Weidegans mit Knusperhaut<br/>an eigener Sauce und Preiselbeer-Rotkraut,<br/>mit handgerollten Kartoffelklößen, karamellisierten Maronen<br/>und kleinem Bratapfel</i>                                                                                                | 16,50 |

**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>Dünne Scheiben von selbstgepickelte Roter Bete und milder Nordsee-Matjes<br/>an buntem Blattsalat mit aromatischer Sherryessig-Vinaigrette<br/>und würziger Zwiebelmarmelade</i>                                          | 9,50  |
| <i>Käsebemme „à la Humann“<br/>Lauwarmer Brie de Meaux und Apfel aus dem Gewürzsud<br/>auf buttergerösteter Sauerteigschnitte an kleinem Salat von Chicorée,<br/>feiner Walnußvinaigrette und selbstgemachter Apfelcrème</i> | 9,00  |
| <i>Gezupfte Brust von der Weidegans<br/>an kleinem Salat von Kohlrabi, Rapunzel und Granatapfel<br/>mit aromatischer Gewürzvinaigrette und selbstgemachtem Dörrfrüchte-Chutney</i>                                           | 10,00 |

### Suppen

|                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Feine Samtsuppe von der Weidegans<br/>mit selbstgebackenem Brioche und schwarzem Trüffel</i> | 7,00 |
| <i>Pichelsteiner Eintopf vom Damhirsch<br/>mit kleinem Wurzelgemüse und Wade vom Damhirsch</i>  | 7,00 |

### Gemüse mal anders

|                                                                                                                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Chicorée unter der Briochekruste<br/>an aromatischer Sauce von Waldpilzen auf gebratenem Chicorée<br/>mit Eierstich, feiner Gruyère-Crème<br/>und selbstgemachtem Chutney von Birne und Madagaskar-Vanille</i> | 14,50 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

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

# Gasthof Delsner

## „Humann“

### Fisch

|                                                                                                                                                                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Auf der Haut gebratenes Filet vom Havel-Zander<br/>an feinwürziger Spekulatiussauce<br/>auf Umbrischen Berglinsen mit Karotten, Knollensellerie und Frühlingslauch,<br/>gebratener Forellenbirne und feinem Kartoffelpüree</i> | <i>16,00</i> |
| <i>Gebratenes Filet vom Grönland-Kabeljau<br/>an aromatischer Rotwein-Thymian-Sauce<br/>auf sautiertem Kohlrabi mit gebratenen Waldpilzen<br/>und Bratkartoffeln</i>                                                              | <i>16,00</i> |

### Fleisch

|                                                                                                                                                                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Im Ofen sanft geschmorte Kaninchenkeule<br/>an fruchtiger Dörrpflaumen-Zimtsauce<br/>auf sautiertem Spitzkohl mit selbstgemachten Kartoffelgnocchi<br/>und knusprigem Bauchspeck vom Strohschwein</i>                              | <i>17,00</i> |
| <i>Geschnetzelte gebratene Kalbsleber „à la Humann“<br/>an aromatischer Balsamico-Akazienhonig-Sauce und Portweinäpfeln<br/>mit feinem Kartoffelpüree, knusprigen Röstzwiebeln<br/>und selbstgemachtem Brot von Schellers Quitten</i> | <i>14,50</i> |
| <i>Gebratener Rücken vom Damhirsch<br/>an würziger Sauce von Dreierlei Pfeffer und Piment<br/>auf sautiertem Wirsing und gebratenen Austernseitlingen<br/>mit selbstgemachten Briocheknödeln</i>                                      | <i>17,50</i> |

***Hirschrücken 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“<br/>Fusilli an selbstgemachter, fruchtiger Tomatensauce<br/>mit kleinen Fleischbällchen und Reibekäse</i> | 7,00 |
| <i>Kleines Schnitzel vom Strohschwein<br/>mit Pommes Frites, roter Gourmetsauce und kleinem Saisonsalat</i>                                     | 7,00 |
| <i>In Butter gebratenes Zanderfilet<br/>auf kleinem Karotten-Erbсен-Gemüse und Kartoffelpüree</i>                                               | 7,00 |
| <i>Räuberteller</i>                                                                                                                             | 0,00 |

### Desserts

|                                                                                                                                                                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Coupe Nesselrode „à la Humann“<br/>Leichtes Maronimousse-Törtchen auf fruchtigem Johannisbeercurd<br/>mit knusprigem Vanillekeks, marinierten Maroni,<br/>und selbstgemachtem Eis von roten Johannisbeeren und Madagaskar-Vanille</i> | 7,50 |
| <i>Apfel, Karamell und Stubenrauchs Ziegenfrischkäse<br/>Äpfel aus dem Cidre-Sud und saftiger Sahne-Karamell-Kuchen<br/>auf feiner Apfel-Karamellcrème mit selbstgemachtem Ziegenfrischkäseeis<br/>und Walnuß-Chutney</i>                | 7,50 |
| <i>Sangría „à la Humann“<br/>Luftiger Orangenblütenbiskuit und selbstgemachtes Rotwein-Butter-Eis<br/>auf marinierten Navelina-Orangen mit selbstgemachtem Blutorangen-Sorbet,<br/>knusprigen Zimt-Baisers und Rotwein-Gel</i>           | 7,50 |

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

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

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

# Gasthof Delsner

## „Hummer“

| <b><u>Bier vom Faß</u></b>                                                                                                                                                          | <b><u>0,3 l</u></b>  | <b><u>0,5 l</u></b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| <i>Wernesgrüner Pils</i>                                                                                                                                                            | 3,00                 | 4,50                |
| <i>Köstritzer Schwarzbier</i>                                                                                                                                                       | 3,00                 | 4,50                |
| <i>Fiedler Bockbier</i>                                                                                                                                                             | 3,00                 | 4,50                |
| <br>                                                                                                                                                                                |                      |                     |
| <b><u>Bier aus der Flasche</u></b>                                                                                                                                                  | <b><u>0,33 l</u></b> | <b><u>0,5 l</u></b> |
| <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                |
| <br>                                                                                                                                                                                |                      |                     |
| <b><u>Biermischgetränke</u></b>                                                                                                                                                     | <b><u>0,3l</u></b>   | <b><u>0,5 l</u></b> |
| <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“<br>Jahrgangssekt Cabinet trocken        | 3,00         | 14,50         |
| Schnauffer „Schloß Lichtenstein“<br>Jahrgangssekt Gold halbtrocken       | 3,00         | 14,50         |
| Schnauffer „Schloß Lichtenstein“<br>Jahrgangssekt Pinot Rosé trocken     | 3,00         | 14,50         |
| Schnauffer „Schloß Lichtenstein“<br>Sekt alkoholfrei                     | 3,00         | 14,50         |
| „Stettener Heuchelberg“ Württemberg<br>Lagensekt b.A. Pinot Rosé trocken |              | 18,00         |
| „Stettener Heuchelberg“ Württemberg<br>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><br><i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i><br><i>Weingut Jan Ulrich</i><br><i>Diesbar-Seußlitz, Sachsen, Deutschland</i>                     | 3,00         | 6,50          | 17,50         |
| <b>„50:50“ Weißburgunder und Rieslaner</b><br><i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i><br><i>Weingut Christine Pröstler</i><br><i>Retzbach, Franken, Deutschland</i>                         |              |               | 24,50         |
| <b>„Eichstetter Herrenbruck“ Sauvignon blanc</b><br><i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i><br><i>Ökologisches Weingut Schmitt</i><br><i>Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden, Deutschland</i> | 3,00         | 6,50          | 17,50         |
| <b>„Urschiefer“ Riesling</b><br><i>Deutscher Qualitätswein, feinherb</i><br><i>Weingut Caspari-Kappel</i><br><i>Traben-Trarbach, Mosel, Deutschland</i>                                     | 3,00         | 6,00          | 16,00         |
| <b>„Bornheimer Kirchenstück“ Grauburgunder</b><br><i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i><br><i>Weingut Krughof</i><br><i>Bornheim, Rheinhessen, Deutschland</i>                            |              |               | 20,00         |
| <b>„Löb“ Grauer Burgunder</b><br><i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i><br><i>Weingut Villa Hochdorfer</i><br><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><br><i>Antao Vaz, Arinto, Roupiero</i><br><i>Herdade do Esplorão</i><br><i>Alentejo, Portugal</i>                                                     |              |               | 25,00         |
| <b>Bocchoris Blanc</b><br><i>Prensal blanc, Sauvignon blanc und Giro Ros</i><br><i>Bodegas Tianna Negre</i><br><i>Mallorca, Spanien</i>                                             |              |               | 27,00         |
| <b>Alamos</b><br><i>100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte</i><br><i>Bodegas Catena Zapata</i><br><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><br><i>Gamay, trocken</i><br><i>Weingut Cave de la Côte</i><br><i>Waadt, Schweiz</i>                                                                  | 3,00         | 6,50          | 17,50         |
| <b>„Flemlinger Bischofskreuz“</b><br><i>Spätburgunder Rosé</i><br><i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i><br><i>Weingut Borell Diehl</i><br><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><br>Deutscher Qualitätswein, trocken<br>Weingut Christine Pröstler<br>Franken, Deutschland | 3,00         | 6,00          | 16,00         |
| <b>„Retzbacher“ Domina</b><br>Deutscher Qualitätswein, trocken<br>Weingut Christine Pröstler<br>Franken, Deutschland               |              |               | 23,00         |
| <b>„BD“ Dornfelder</b><br>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken<br>Weingut Borell Diehl<br>Pfalz, Deutschland                       | 3,00         | 6,00          | 16,00         |
| <b>„Palas“</b><br>Barbera d’Asti, DOCG<br>Michele Chiarlo<br>Piemont, Italien                                                      | 3,00         | 6,50          | 17,50         |
| <b>„Costavecchia“ Chianti Riserva</b><br>Sangiovese DOCG<br>Azienda Vitivinicola Andreucci<br>Toskana, Italien                     |              |               | 25,00         |
| <b>Rondeur Appassimento IGP Pays d’OC</b><br>Grenache, Syrah und Mourvèdre<br>Domaine La Grange<br>Languedoc, Frankreich           |              |               | 20,00         |

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

# Gasthof Delsner

## „Humana“

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

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Lautergold Waldhimbeere         | 2,50 | 3,50 |
| Lautergold Haselnuss            | 2,50 | 3,50 |
| Silberlandspezialitäten Schlehe | 2,50 | 3,50 |
| Silberlandspezialitäten Zirbe   | 2,50 | 3,50 |
| Max Sonntag Quitte              | 2,50 | 3,50 |

### Liköre aus dem Erzgebirge

|                                   |      |      |
|-----------------------------------|------|------|
| Lautergold Schwarze Johannisbeere | 2,50 | 3,50 |
| Lautergold Heidelbeere            | 2,50 | 3,50 |
| Aecht Bockauer Butter-Scotch      | 2,50 | 3,50 |
| Silberlandspezialitäten Zirbe     | 2,50 | 3,50 |
| Max Sonntag Preiselbeere          | 2,50 | 3,50 |
| Max Sonntag Vogelbeere            | 2,50 | 3,50 |

### Kräuterspezialitäten aus dem Erzgebirge

|                                                |      |      |
|------------------------------------------------|------|------|
| Lautergold Lauterer Tropfen, ungesüßt und grün | 2,50 | 3,50 |
| Lautergold Stülpner Trunk                      | 2,50 | 3,50 |
| Aecht Bockauer Kräuterbitter                   | 2,00 | 3,00 |
| Max Sonntag Anton Günther                      | 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 Löhrpflaume</i>                | 3,00 | 4,50 |
| <i>Fabian Vögtle Sauerkirschwasser</i>          | 3,00 | 4,50 |
| <i>Fabian Vögtle Himbeere</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 | 4,50 |

### 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 |
| <br>                                |      |
| <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 Vugelbeerpunsch</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.*