

Gasthof Delsner

„Humann“

„Humann“ – Menü

Bruschetta „à la Humann“

*In Butter knusprig geröstetes Bauernbrot
an Salat von bunten Kirschtomaten, roten Zwiebelchen und Passionsfrucht
mit Büffelmilch-Burrata, frischem Basilikum
und feiner Vinaigrette von Piment d'Espelette, Orange und Olivenöl*

Gebratenes Filet vom Loup de mer

*an feinfruchtiger Zitronenthymiansauce
mit Sauté von Knackerbsen, Keniabohnen, Frühlingslauch und Zuckerschoten
auf mildem Zitronenrisotto*

Rinderfilet Wellington „à la Humann“

*Rosa gebratenes Filet vom Alpenochsen
an aromatischer Madeirasauce mit feiner Ochsenmark-Kräuter-Kruste,
auf Zweierlei vom Kohlrabi und Ragout von Pfifferlingen im Blätterteig*

Pfirsich, Brioche und Vanille

*In sommerlich duftigem Gewürzsud sanft gegarter Weinbergpfirsich
auf saftigem Briocheflan mit selbstgemachtem Vanilleeis
und fruchtiger Weinbergpfirsichsauce*

Menü komplett mit vier Gängen

Euro 50,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger

Euro 42,00 pro Person

Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Euro 38,00 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 in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken, mit geröstetem Weißbrot, Zitronenecke und Worcestershiresauce</i>	<i>8,50</i>
<i>125 Gramm Tatar vom Alpenochsen „à la Humann“ an knackig buntem Saisonsalat und feiner Kräutervinaigrette mit Eigelb von Stubenrauchs Freilandhuhn, Finnenbrot und Butter, selbstgemachtem Relish von Gewürzgurke und Gemüsezwiebel, Sardellen und kleinen Kapernäpfeln</i>	<i>14,50</i>
<i>Gebratenes Steak vom Strohschwein überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse mit Pommes Frites, Zitronenecke, Worcestershiresauce und knackigem Saisonsalat</i>	<i>16,50</i>
<i>Geschnetzelte gebratene Kalbsleber „à la Humann“ an aromatischer Kräuter-Balsamico-Sauce mit gebratenen Pfifferlingen, feinem Kartoffelpüree und selbstgemachte Portweinkirschen</i>	<i>16,50</i>

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

***Kalbsleber, Damhirschrücken und Rinderfilet 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“

Vorspeisen

Bruschetta „à la Humann“ 10,50

*In Butter knusprig gebratenes Sauerteigbrot
an Salat von bunten Kirschtomaten, roten Zwiebelchen und Passionsfrucht
mit Büffelmilch-Burrata, frischem Basilikum
und feiner Vinaigrette von Piment d'Espelette, Orange und Olivenöl*

Salade Niçoise „à la Humann“ 12,50

*Knackige Blattsalate, Tomaten, Kartoffelwürfelchen, Gurken, Paprika
Artischocken, schwarzen Oliven, Wachteleiern, Croûtons und grünen Bohnen
an mildem Knoblauch-Dressing und frischem Thunfisch*

Carpaccio „à la Humann“ 12,50

*Dünne Scheiben von kurz angebratenem Damhirschrücken
an kleinem Sommersalat mit mariniertem englischem Sellerie,
gerösteten Haselnüssen an fruchtwürziger Vinaigrette von Blaubeeren
und selbstgemachtem Fichtensprossenhonig*

Suppen

Feine Samtsuppe vom Stubenküken 7,50
mit selbstgebackenem Brioche und Sommertrüffeln

Feine Suppe von frischen Kräutern aus dem eigenen Kräuterbeet 7,50
und fluffiges Omelette mit selbstgemachtem Öl von Sommertrüffel

Gasthof Delsner

„Humann“

Gemüse mal anders

Fondue „à la Humann“ 16,50
*Selbstgemachte Ravioli mit feiner Crème von Schweizer Bergkäsen
an leichtem Tomaten-Kräutersud auf sommerlichem Tomatengemüse
mit frittiertem Rucola und Beaufort von Affineur Waltmann*

Fisch

Gebratenes Filet vom Loup de mer 17,50
*an feinfruchtiger Sauce von Zitronenthymian aus dem eigenen Garten
mit Sauté von Knackerbsen, Keniabohnen, Frühlingslauch und Zuckerschoten
auf mildem Zitronenrisotto und gebratenen Pfifferlingen*

Caldeirada „à la Humann“ 17,50
*Im Ofen sanft gegartes Kabeljaufilet und gebratene Jakobsmuschel
an aromatischer Safransauce auf mediterranem Gemüse mit frischen Kräutern
und selbstgemachte Kartoffelgnocchi*

Fleisch

Rinderfilet Wellington „à la Humann“ 23,00
*Rosa gebratenes Filet vom Alpenochsen
an aromatischer Madeirasauce mit feiner Ochsenmark-Kräuter-Kruste,
auf Zweierlei vom Kohlrabi und Ragout von Pfifferlingen im Blätterteig*

Rosa gebratener Damhirschrücken 18,50
*an würziger Pfeffer-Dattelsauce, auf ofengerösteter Aubergine, Baba Ganoush
und orientalisch gewürzter Couscous mit Weinbergpflirsich, Zucchini,
Berberitze, Kichererbse, Favabohne und karamellisierter Schalotte*

Halber Broiler „à la Humann“ 18,00
*Im Ofen mit Kräutern und Zitrone zart geschmortes Mais-Stubenküken
an Rotwein-Quendel-Sauce auf kunterbuntem Gartengemüse
mit Rosmarinkartoffeln und knusprigem Speck*

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

Gasthof Delsner

„Humann“

Für kleine Genießer

<i>Kleines Schnitzel vom Strohschwein mit Pommes Frites, roter Gourmetsauce und kleinem Saisonsalat</i>	7,50
<i>Pasta „à la Humann“ Fusilli an selbstgemachter, fruchtiger Tomatensauce mit frischen Kräutern und Reibekäse</i>	7,50
<i>In Butter gebratenes Zanderfilet auf kleinem Sommergemüse und feinem Kartoffelpüree</i>	7,50
<i>Räuberteller</i>	0,00

***Unsere Kindergerichte sind ausschließlich unseren jungen Gästen vorbehalten.
Erwachsenen Feinschmeckern mit mäßigem oder wenig Hunger
bereiten wir die Gerichte unserer Speisekarte gerne in kleineren Portionen zu.***

Desserts

<i>Pfirsich, Brioche und Vanille In sommerlich duftigem Gewürzsud sanft gegarter Weinbergpfirsich auf saftigem Briocheflan mit selbstgemachtem Brioche-Vanilleeis und fruchtiger Weinbergpfirsichsauce</i>	8,50
<i>Toffifée „à la Humann“ Feine Karamell-Tarte mit Crème von dunkler Schokolade, mit selbstgemachtem Haselnußeis auf Karamellgel leichter Gianduja-Nougatmousse und knusprige Haselnußstreusel</i>	8,50
<i>Kirsche, Pistazie und Mascarpone Selbstgemachtes Kirschorbet und luftig leichter Pistazienbiskuit auf feiner Pistaziencrème mit marinierten Kirschen, selbstgemachtem Mascarpone-Kirsch-Eis und knusprigem Pistazienkrokant</i>	8,50

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

Gasthof Delsner

„Hummer“

<u>Mineralwasser</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>	
Lichtenauer Mineralwasser Gourmet medium	2,50	6,50	
Lichtenauer Mineralwasser Gourmet pur	2,50	6,50	
<u>Erfrischungsgetränke</u>	<u>0,2 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>		4,50
<i>Wernesgrüner Radler alkoholfrei</i>		4,50
<i>Benediktiner Hefeweizen hell, alkoholfrei</i>		4,50
<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

Martini bianco 5cl 3,50

Martini rosso 5cl 3,50

Lusteau Sherry Manzanilla 5cl 3,50

Lillet Vive 6,50

Lillet Blanc auf Eis mit Thomas Henry Tonic, Gurke und Minze

Lillet Lemon 6,50

Lillet Blanc auf Eis mit Thomas Henry Bitter Lemon, Zitrone und Zitronenmelisse

Lillet Buck 6,50

Lillet Blanc auf Eis mit Thomas Henry Ginger ale, Lemon Squash und Limon

Aperol Spritz 6,50

Aperol auf Eis mit Schnauffer Sekt, Soda, Orange und Zitrone

Weinschorle 0,1 l 0,25 l

Weißweinschorle, trocken 2,50 5,00

Weißweinschorle, halbtrocken 2,50 5,00

Rotweinschorle, trocken 2,50 5,00

Rotweinschorle, halbtrocken 2,50 5,00

Roséweinschorle, trocken 2,50 5,00

Roséweinschorle, halbtrocken 2,50 5,00

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>
„Mit Liebe aus Sachsen“ Kerner <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weinbaugesellschaft Meißen, Sachsen, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,00
„Bornheimer Kirchenstück“ Grauburgunder <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Krughof, Rheinhessen, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,50
„50:50“ Weißburgunder und Rieslaner <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Christine Pröstler, Franken, Deutschland</i>	3,50	8,50	26,50
„Blauschiefer“ Riesling <i>Deutscher Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,50
„Mit Liebe aus Sachsen“ Scheurebe <i>Deutscher Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weinbaugesellschaft Meißen, Sachsen, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,00
„Löb“ Grauer Burgunder <i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i> <i>Weingut Villa Hochdorfer, Pfalz, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,00
„Flemlinger Herrenbuckel“ <i>Rieslaner Auslese, süß</i> <i>Weingut Borell-Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,00

Gasthof Delsner

„Humana“

<u>Weißweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
„Lugana“ <i>Trebbiano di Lugana DOC</i> <i>Azienda Agricola Monte del Frà, Veneto, Italien</i>	3,50	8,00	23,00
Alamos <i>100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte</i> <i>Bodegas Catena Zapata, Provinz Salta, Argentinien</i>	3,50	7,50	22,50
Montes <i>Chardonnay Reserva D.O.</i> <i>Bodegas Montes, Valle Central, Chile</i>	3,50	7,50	22,00
Esplorão Reserva branco <i>Antao Vaz, Arinto, Roupiero</i> <i>Herdade do Esplorão, Alentejo, Portugal</i>			28,00
Bocchoris Blanc <i>Prensal blanc, Sauvignon blanc und Giro Ros</i> <i>Bodegas Tianna Negre, Mallorca, Spanien</i>			29,00

Gasthof Delsner

„Hummer“

<u>Rotweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
„Cuvée Fränk“ Domina & Regent <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Christine Pröstler, Franken, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,00
„BD“ Dornfelder <i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i> <i>Weingut Borell-Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	3,00	7,00	21,00
„BD“ Merlot <i>Deutscher Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Borell-Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	3,50	7,50	22,50
„Barbera d'Alba“ <i>Barbera d'Alba, DOCG</i> <i>Matteo Correggia, Piemont, Italien</i>	3,50	8,00	23,00
„Sant' Antimo Fabius“ <i>Syrah DOC</i> <i>Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana, Italien</i>	3,50	7,50	22,50
„Terrapieno“ <i>Primitivo</i> <i>Tagaro, Apulien, Italien</i>	3,50	7,50	22,00
Rondeur Appassimento IGP Pays d'OC <i>Grenache, Syrah und Mourvèdre</i> <i>Domaine La Grange, Languedoc, Frankreich</i>	3,50	7,50	22,50

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

Gasthof Delsner

„Humana“

<u>Rotweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Marquês de Montemor Colheita Seleccionada <i>Touriga Nacional</i> <i>Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal</i>	3,50	7,50	22,50
„X01“ <i>Graciano</i> <i>Bodegas Alconde, Navarra, Spanien</i>	3,50	7,50	22,00
Bocchoris Negre <i>Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Callet</i> <i>Bodegas Tianna Negre, Mallorca, Spanien</i>			29,00
<u>Roséweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Swissness Rosé <i>Gamay, trocken</i> <i>Weingut Cave de la Côte, Waadt, Schweiz</i>	3,50	7,50	22,00
„Flemlinger Bischofskreuz“ <i>Spätburgunder Rosé</i> <i>Deutscher Qualitätswein, halbtrocken</i> <i>Weingut Borell-Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	3,50	7,00	21,00
Chiaretto Bardolino Rosato <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> <i>Zenato Azienda Vitivinicola, Veneto, Italien</i>	3,50	7,50	22,00

Gasthof Delsner

„Hummer“

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

**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.**

Gasthof Delsner

„Hummer“

Spirituosen

2cl

4cl

Spezialitäten aus dem Erzgebirge

<i>Lautergold Vogelbeergeist</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Haselnussgeist</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Schlehengeist</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Zirbenbrand</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Quittebrand</i>	2,50	3,50

<i>Lautergold Schwarze Johannisbeerlikör</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Heidelbeerlikör</i>	2,50	3,50
<i>Silberlandspezialitäten Zirbenlikör</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Preiselbeerlikör</i>	2,50	3,50
<i>Max Sonntag Vogelbeerlikör</i>	2,50	3,50

<i>Lautergold Lauterer Tropfen, ungesüßt und grün</i>	2,50	3,50
<i>Lautergold Stülpner Trunk</i>	2,50	3,50

Spezialitäten aus Südtirol

<i>Villa Laviosa Kräutergrappa</i>	3,00	4,50
<i>Villa Laviosa Brennesselgrappa</i>	3,00	4,50
<i>Villa Laviosa Noselar Haselnußlikör</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“

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 Löhrpflaumenbrand</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Sauerkirschwasser</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Himbeergeist</i>	3,00	4,50
<i>Fabian Vögtle Grauburgunder-Tresterbrand</i>	3,00	4,50

Aquavit und Magenbitter

<i>Aalborg Malteser Kreuz</i>	3,00	4,50
<i>Lysholm Linie Aquavit</i>	3,00	4,50
<i>Unicum</i>	2,50	3,50
<i>Unicum Riserva</i>	4,00	6,50

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>		8,00

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

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.