

## DÉLiCE individuelle €17

**Felchen** | Schweinshaxe | Spitzkohl | Süßer Senf  
*Whitefish | Knuckle of Pork | Pointed Cabbage | Sweet Mustard*

**Poltinger Saibling** | Avocado | Radieschen | Gartenkresse 168 Kcal  
*Polting`Char fish | Avocado | Radish | Cress*

**Stabmuschel** | Presa Bellota | Karotte | Sudachi  
*Razor Clams | Presa Bellota | Carrot | Sudachi*

**Tomaten Risotto** | Poverade | Yuzu  
*Tomato Risotto | Artichoke | Yuzu*

**Beef Tatar** | Auster | Pumpernickel  
*Beef Tatar | Oyster | Pumpernickel*

**Calamaretti** | Mandel | Chorizo | Grapefruit  
*Baby Squid | Almond | Chorizo Sausage | Grapefruit*

**Meeräsche** | Zwiebel | Spinat | Holunderblüte  
*Mullet | Onion | Spinach | Elderflower*

**Faröer Lachs** | Pfifferling | Schinken Bouillon | Lauch  
*Salmon from Norway | Chanterelle | Beef Tea | Leek*

**Maishuhn** | Tandoori Gewürz | Blumenkohl  
*Corn Fed Chicken | Tandoori Spice | Cauliflower*

**Poltinger Lammschulter** | Artischocke | Kumato | Bagna Cauda  
*Saddle of Lamb from Polting | Artichoke | Kumato | Bagna Cauda*

## Dessert

**Bananen Split** | Kayambe Noir | Banane..... 12,00€  
*Banana Split | Kayambe Noir | Banana*

**Vanille Crème Brûlée** | Himbeersorbet 120 Kcal..... 12,00€  
*Vanilla Crème Brûlée | Raspberry Sorbet*

**Schwarzwälder Hirsch** | Kirsche | Araguani 72% | Jägermeister..... 14,00€  
*Black Forest Cake | Cherry | Araguani Chocolate 72% | Jägermeister*

**Obstvariation** | Sorbet 95Kcal..... 12,00€  
*Selection of Fruits | Sorbet*

**Käseauswahl** | Fruchtchutney | Fruchtebrot ..... 16,00€  
*Cheese Selection | Fruit Chutney | Fruit Cake*

Im Vordergrund jedes Weines steht die Passion, denn nur in der Qualität der Trauben spiegeln sich die Verbundenheit zu der Natur und die Liebe zum Handwerk wieder.

*The focus of each carefully selected wine is passion, it is reflected in the quality of the grapes, craft and in its connection with nature.*

Markus Hirschler  
Sommelier  
DÉLiCE la Brasserie

## DÉLiCE classique

**Bayonne Schinken** ..... 9,00€  
*Bayonne Ham*

**Zwiebelsuppe** | Brioche | Comté ..... 12,00€  
*French Onion Soup | Brioche | Comté*

**\*Salat DÉLiCE** | Kräuterseitling | Kürbis | Haselnuss 120 Kcal ..... 16,00€  
*Salad DÉLiCE | Oyster Mushroom | Pumpkin | Hazelnut*

**Caesar Salat** | Parmesan | Garnele | Croûton ..... 18,00€  
*Caesar Salad | Parmesan Cheese | Shrimp | Croûton*

**Boeuf Bourguignon** | Schnittlauch | Kartoffel | Karotte ..... 26,00€  
*Beef Bourguignon | Chive | Potato | Carrot*

**Moules et Frites** | Miesmuscheln | Pommes Frites ..... 22,00€  
*Moules et Frites | Mussels | French Fries*

**Kabeljau** | Senfsauce | Speck ..... 24,00€  
*Cod | Mustard Sauce | Bacon*

**\*Beef Tatar** | Senf | Ei 210 Kcal ..... 24,00€  
*Beef Tatar | Mustard | Egg Yolk*

## DÉLiCE steak

**Filet vom Charolais Rind (Frankreich)**..... 180 g 39,00€  
*Charolais Beef Fillet (France)*

**Flank Steak (Australien)**..... 200g 34,00€  
*Flank Steak (Australia)*

**Rostbeef vom Chianina Rind (Italien)**..... 200g 42,00€  
*Chianina Roastbeef (Italy)*

**Karree vom Mangalitza Schwein** ..... 250g 31,00€  
*Mangalitza Pig Loin*

**Beilagen | Sides**..... 4,00€

Speckrosenkohl *Brussels Sprouts with Bacon*  
Beilagensalat mit Kischtomaten *Mixed Green Salad with Cherry Tomatoes*  
Saisonales Gemüse *Marked Vegetables*  
Pommes Frites *French Fries*  
Kartoffelgratin *Potatoe Gratin*  
Süßkartoffelpüree *Mashed Sweet Potatoes*  
Kartoffelpüree *Mashed Potatoes*

Die Liebe zu den Produkten hat uns hierher gebracht.  
Der Spaß, mit deren Aromen neue Geschmackskompositionen zu entdecken und entwickeln treibt uns an.

*Love of great regional produce has brought us here.  
The fun of experimenting, discovering and developing new flavors drives us.*

Anton Gschwendtner  
Chef de Cuisine  
DÉLiCE la Brasserie