

Delcanto Restaurant Café Events

ist die **kulinarische Seele** im Kultur & Bürgerhaus mit großem Sonnendeck direkt am See. Einfach Leckeres und richtig Feines aus der mediterranen Küche mit regionalen Akzenten wird frisch für Sie zubereitet.

Delcanto legt besonderen Wert auf **Herkunft und Qualität** der Erzeugnisse und arbeitet eng mit regionalen Lieferanten zusammen wie der Metzgerei Uhl aus Schallstadt, Glottertäler Landwirten oder dem Weingut Frey in Denzlingen.

Gleichzeitig ist Delcanto auch **Café und Lounge**: Am Nachmittag servieren wir Ihnen neben leckeren Mövenpick Eisbechern, hochwertigen Kaffee, Tee und besten Kuchen vom Konditor. Die Loungesessel bieten sich an für gute Gespräche bei einem Glas Wein.

Jeden Sonntag und fast jeden Feiertag verwöhnen wir Sie mit dem **Klangfrühstück**, einem vielfältigen Frühstücksbuffet mit Live-Piano für 18 Euro incl. einem Begrüßungscocktail, exkl. weiterer Getränke, die wir Ihnen servieren.

Suchen Sie eine Geschenkidee? **Delcanto-Gutscheine** erhalten Sie an unserer Theke gleich hier, im Veranstaltungsbüro (Foyer 1. Stock) und online auf www.delcanto.de!

Öffnung Restaurant:

Dienstag - Samstag ab 14:30 Uhr
Küche (à la carte) 17-22 Uhr

Sonn- und Feiertag: ab 9:30 Uhr
Klangfrühstück 9:30-13 Uhr
Küche (à la carte) 12-21 Uhr

Montag ist **Ruhetag** (außer an Feiertagen).

Bis 23. April haben wir ausnahmsweise auch Dienstag Ruhetag!

Für Ihre Veranstaltung öffnen wir auch gerne außerhalb der genannten Zeiten.

Sie planen privat oder beruflich eine **Veranstaltung**? Sprechen Sie unser Event Team an, wir setzen Ihre Pläne gerne in die Tat um!

Delcanto verwöhnt die Gäste von über **600 Veranstaltungen** pro Jahr mit zwei Profiküchen und einem sehr starken Team! Wir freuen uns auf Sie!

Fotos und Infos finden Sie auch auf www.delcanto.de

Restaurant Reservierung
Private Feiern
Geschäftliche Feiern

☎ 07666-881020
☎ 07666-881023
☎ 07666-881011

restaurant@delcanto.de
feiern@delcanto.de
tagung@delcanto.de

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Sind Sie Allergiker? Fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte!



Speisekarte

Dienstag bis Samstag von 17 – 22:00 Uhr; sonn- und feiertags 12 – 21Uhr

Suppe

Suppe des Tages 4,80

Vorspeise

Bruschette⁵⁾¹³⁾ 6,90
 Bauernbrot | Tomaten | Basilikum | Parmesan | Olivenöl
 auf Wunsch auch ohne Käse (vegan)

Antipasti Variation 12,50
 Pilz-Käse-Roulade | Ziegenkäsebällchen mit Honig | Gebratenes Gemüse
 Bruschetta | Hausgemachte Grissini mit Serranoschinken | Salsa Verde

Buchholzer Sonnhalde Riesling⁵⁾ 0,20l 4,70
 QbA trocken | Weingut Moosmann Waldkirch

Pasta

☺ Ravioli di Manzo¹³⁾ 13,50
 handgemacht von Delcanto | gefüllt mit Rinderhack und Mozzarella |
 Salbeibutter | Gemüsestreifen

☺ Tagliatelle al Salmone⁴⁾⁵⁾¹³⁾ 14,50
 Lachs | Weißweinsosse | Zucchini

☺ Alle Pastagerichte können auch als Zwischengang (kleiner)
 bestellt werden zu zwei Drittel des regulären Preises

Glottertäler Eichberg Grauer Burgunder⁵⁾ 0,20l 4,50
 QbA trocken | Weingut Frey Denzlingen

Vegetarisch & Vegan

Gebratenes Gemüse 9,50
 wahlweise: vegan oder mit Kräuterdip

Gemüse Wrap vegetarisch 9,50
 Mozzarella | Pesto | Grillgemüse

Schafskäse warm 12,80
 mit gebratenem Gemüse



Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten ¹³⁾ Karotten-Fenchel-Gemüse Rosmarinkartoffeln		17,90
Gebackenes Zanderfilet Walnusskruste Weißweinsauce Möhren Blumenkohl Graupenrisotto		18,90
2015 Bio Muskateller Kabinett ⁵⁾ Freiburger Steinmauer Weingut Stefan Hess Gottenheim Breisgau	0,75l	23,90

Vom Grill

☺ 2 Schnitzel vom baden-württembergischen Landschwein Rahmsoße Pommes Frites Beilagensalat		14,90
Hähnchenbrust Ratatouille Rosmarinkartoffeln	180g	15,90
Roastbeef vom Simmentaler Rind Kräuterbutter Speckbohnen Kartoffelgratin	250g	21,90
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Rind Zwiebelsoße Röstzwiebeln Spätzle	250g	21,90

Salat

Knackfrische Blatt- und Rohkostsalate mit Delcanto-Dressing oder Tagesdressing

Beilagensalat	3,50
Kleiner Salat	5,20
Großer Salat	9,00

Gr. Salat mit flambiertem Ziegenkäse | Thymian & Honig 13,50

☺ Gr. Salat mit Hähnchenbrust-Streifen | Chili Marinade 14,50

☺ Gr. Salat mit 2 Schnitzeln vom bad.-württ. Landschwein 14,50

Gr. Salat mit Zander & Lachs | Kräuterdip 15,80

☺ Elsässer Wurstsalat^{2c)4)5)9)} 9,50
Emmentaler Käse | Essiggurke | Ei

Wraps & Flammkuchen

Schwarzwälder Flammkuchen Classic ^{C2a)13)} Crème fraîche rote Zwiebeln Schwarzwälder Schinkenspeck	8,90
Flammkuchen Vegetarisch ⁵⁾⁶⁾¹³⁾ Lauchringe rote Zwiebeln Käse	8,90
Flammkuchen Mediterran ⁵⁾⁶⁾¹³⁾ Pesto alla Genovese Rosmarin Tomaten-Sugo Ziegenfrischkäse Rucola	9,90
Chicken Wrap ²⁾⁵⁾⁹⁾¹³⁾ Hähnchenwürfel Paprika Tomate Blattsalat Schalotten Salatbett	9,90
Gemüse Wrap vegetarisch Mozzarella Pesto Grillgemüse	9,50

Bitte beachten Sie auch unser **Tagesangebot** auf der Tafel!

Ab 22:00 Uhr finden Sie auf unserer Loungekarte Snacks, Nüsse und Chips!

☺ Für **Kinder und Senioren** etwas weniger – genauso lecker. Gekennzeichnete Gerichte als kleinere Portion zu zwei Drittel des regulären Preises. Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Kinderkarte!

Leider können wir keine **500€-Scheine** annehmen!



Dessert & Co.

Bio-Espresso „Cerroverde“ fair trade ¹¹⁾	2,30
Eispresso Bio-Espresso „Cerroverde“ fair trade ¹¹⁾ Mövenpick Eis nach Wahl	3,50
Trio Crema Drei Kugeln Eiscreme von Mövenpick Sahne <i>Unsere Sorten: Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry, Passionsfrucht Sorbet, Coconut Crisp, Cioccolata Stracciatella, Mango Joghurt, Pistazie, Brombeere, Haselnuss</i>	4,50
Wiener Apfelstrudel 1 Kugel Mövenpick Eis nach Wahl Sahne ¹³⁾	4,90
Heiße Liebe 2 Kugeln Crème Vanilla Eis heiße Himbeeren Sahne ¹³⁾	5,90
Crème Brûlée Trio Tonkabohne Zitronengras Rosmarin	6,80
Warmer Schoko-Mandelkuchen ⁷⁾¹³⁾ Parfait von weisser Schokolade Beeren	7,50
Käseteller ²⁾⁴⁾¹³⁾ Hartkäse Weichkäse Nüsse Trauben	8,50
Unsere Grappa-Empfehlung für Ihr Finale:	
Autori della Grappa Bio Merlot Riserva	2cl 5,90

Weitere Digestifs letzte Seite!





...finale