



HERZLICH WILLKOMMEN

im DELSUL. Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

WOFÜR STEHT DAS DELSUL?

Qualität, von Menschen gemacht – das ist der Leitsatz der Delme-Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Und das erwartet Sie auch im DELSUL, hier im alten Bürgerhaus. Im DELSUL dreht sich alles um das Handwerk, um die Liebe zum Detail, die Freude am Tun und um Sie, liebe Gäste.

WIR NEHMEN UNS ZEIT FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN.

Alles, was auf Ihren Teller kommt, wird überwiegend aus regionalen Zutaten frisch hergestellt und mit Liebe und Sorgfalt verarbeitet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des DELSUL zeichnen sich durch ihre Vielfältigkeit aus – ob mit oder ohne Behinderung – sie bereichern unser Café und Bistro mit ihrer Persönlichkeit. Wahre Qualität benötigt nicht nur frische und gute Zutaten, sondern auch Erfahrung, Zeit und Kreativität. Dieser Herausforderung wollen wir uns jeden Tag aufs Neue stellen, um Ihnen in den traditionsreichen Räumen des Sulinger Bürgerhauses ein schönes Ambiente und ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.

UNSERE SPEISEN

Im DELSUL finden Sie einfache, regionale und traditionelle Küche der Region mit dem besonderen „Pfiff“. Lassen Sie sich überraschen. Unser „Hausbrot“ wird nach einem alten Rezept der Bäckerei Kriete in zwei Varianten von der Bäckerei Schumacher-Teerling eigens für das DELSUL hergestellt. Wenn es mal schnell gehen muss, gibt es viele Gerichte auch zum Mitnehmen.

AUF DER SUCHE NACH EINEM MITBRINGSEL ODER EINEM GESCHENK?

Schauen Sie sich in Ruhe um – im DELSUL finden Sie viele unserer Eigenprodukte. Von selbst hergestellter Marmelade über herrliches Gebäck und handgefertigte Kerzen sowie Keramikartikel, Produkte aus unserer Textilmanufaktur und unsere bekannten Spiele – Sie finden bestimmt etwas Passendes.

ZU GUTER LETZT

...fühlen Sie sich wohl, kommen Sie zur Ruhe, genießen Sie das Ambiente und freuen Sie sich auf Ihren „kulinarischen“ Aufenthalt im DELSUL!

IHR DELSUL-TEAM

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG



Frühstücken im DELSUL

FRISCH UND FRUCHTIG ^{1, 10, 13, A, C, G}

1 Buttercroissant, 1 Scheibe frisches Hausbrot,
Joghurt mit Früchten, hausgemachte Marmelade, Butter,
1 Tasse Delmundo-Kaffee, Tee oder Schokolade 4,50 €

FÜR KÄSELIEBHABER ^{2, 10, 12, 14, A, G, J}

Käsespezialitäten, vorwiegend aus der Region, dazu Feigensenf aus
eigener Herstellung, Äpfel, Nüsse, Butter und eine frische Brotauswahl
im Korb, 1 Tasse Delmundo-Kaffee, Tee oder Schokolade 9,50 €

WENN ES DEFTIG SEIN SOLL ^{3, 5, 10, A, C, G}

1 Scheibe frisches Hausbrot, Butter, knusprig gebratener Bacon
und 2 Spiegeleier, 1 Tasse Delmundo-Kaffee, Tee oder Schokolade 6,50 €

DELSUL-„VIELFALT“ ^{2, 3, 4, 5, 10, A, G}

2 Brötchen oder 1 Brötchen und 1 Scheibe Hausbrot,
hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Käse, Salami,
Schinken, Joghurt mit Früchten, 1 Glas Orangensaft,
1 Tasse Delmundo-Kaffee, Tee oder Schokolade 7,50 €

WENN ES ETWAS MEHR SEIN DARF

Ergänzen Sie das gewünschte Frühstück gern um

Rührei (2 Eier) ^{C, G}	2,00 €
1 Ei (gekocht) ^C	1,00 €
1 Portion Lachs (2 Scheiben) ^{2, 6, D}	2,50 €
Käseomelett (aus 2 Eiern) ^{2, G}	2,50 €

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG



Frühstücksbüfett im DELSUL*

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBÜFETT (samstags und sonntags, 9.30 - 14 Uhr)*

(inkl. Kaffee/Tee satt)

11,90 Euro

Kinder bis 12 Jahre

pro Lebensjahr 1.- €

- Brötchen, Hausbrot, verschiedene Gebäcksorten, Butter
- hausgemachte Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme
- verschiedene Aufschnitte und Käsesorten, teilweise regional
- Rührei, gekochte Eier, Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen
- Müsli, Obst, hausgemachte Joghurtspeise
- Räucherfischangebot
- verschiedene hausgemachte Salate
- Orangensaft zum Selberpressen

Das kleine Highlight für Große und Kleine:

- Waffeln zum Selberbacken (samstags)
- Schokobrunnen mit frischen Früchten (sonntags)

IM ANSCHLUSS..

Ab 12.00 Uhr bieten wir auch samstags und sonntags 2 verschiedene Mittagsgerichte an - bitte werfen Sie einen Blick auf unsere Tageskarte!

* Geburtstagskinder allen Alters laden wir gegen Vorlage ihres Personalausweises an ihrem Geburtstag recht herzlich zu einem DELSUL-Frühstück ein!

* Über Zusätze und Allergene gibt Ihnen gern unser Team Auskunft.

LECKER ZU JEDER TAGESZEIT



Rund um unser frisches Hausbrot

FAUSTBROT

1 Scheibe Hausbrot oder Vollkornbrot
mit frischer Leberwurst und Zwiebeln^{1,2,5} 1,60 €

PAUSENBROT

mit Auflage nach Wahl (Wurst oder Käse)^{1,2,5,A,G} 1,60 €

BÜRGERHAUSSTULLE

1 Scheibe mit Zwiebelmett^{2,4} 2,00 €

BROTZEIT

3 Scheiben Hausbrot mit Schinken,
frischer Leberwurst, Zwiebelmett und Salami^{1,2,3,4,5} 5,50 €

LECKER ZU JEDER TAGESZEIT



Querbeet – Frische Salate für jede(n)

Bunt gemischte Salate der Saison
verfeinert mit gerösteten Nüssen

Kleiner Salatteller	3,50 €
Großer Salatteller	6,50 €

serviert mit Baguette oder einer Scheibe Hausbrot
sowie dem Dressing Ihrer Wahl

Honig-Senf-Balsamico-Vinaigrette ^{6, 12, J}
Joghurt-Sesam-Dressing ^{13, G, K}
Himbeer-Apfel-Vinaigrette ^{2, 9, 12, J}

DAZU, WENN SIE MÖGEN:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust ²	3,50 €
Gebratene Kräuter-Knoblauch-Garnelen ^{2, 5, B, D}	4,50 €
Gekochtes Ei und Parmesan ^{2, 9, C}	3,00 €
Räucherlachs-Streifen ^{2, 6, D, G, K}	4,00 €
Ziegenkäse ^G	4,50 €

Voll im Trend und vegan

Buddha-Bowl mit Linsen, Roter Bete,
Chili-Kichererbsen, Paprika, Cherry-Tomaten,
Broccoli und Kräuter-Dressing

9,50 €

HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



Unser Mittagstisch

Bitte beachten Sie unser abwechslungsreiches Angebot am Tresen.
Unser Mittagstisch - auch samstags und sonntags - wird frisch für Sie hergestellt!

Leckere Alternativen

Ofenkartoffel mit Tzaziki, Tomaten und gebackenem Hirtenkäse ^G	6,50 €
Räucherlachs und Meerrettichsahne ^{2, 6, D, G, K}	7,50 €
Strammer Max – mal anders: Hausbrot mit Zwiebeln, pikanter Salami und 2 Spiegeleiern, Salatbeilage ^{1, 2, A, C}	7,50 €
Hirtenkäse und Tomaten, im Ofen gebacken, serviert mit Hausbrot oder Baguette ^{2, A}	4,00 €
6 Nürnberger Rostbratwürste mit gebratenen Zwiebeln und frittierten Kartoffelspalten ^{5, 9, J}	7,50 €
Käseplatte DELSUL mit verschiedenen leckeren Käsesorten, Hausbrot und Butter, Obst und Salzgebäck ^{2, 5, G}	10,50 €

SÜSSE VERSUCHUNG(EN)



Zum Löffeln

Hausgemachter Quark mit Früchten ^{12, G}	2,50 €
Vanilleeis (1 Kugel) ^{1, 2, G}	1,00 €
Schokoladeneis (1 Kugel) ^{1, 2, G}	1,00 €
Portion Sahne ^G	0,50 €

Kuchen und Torten

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an leckeren, selbstgebackenen Kuchen.
Bitte erfragen Sie unser Tagesangebot oder schauen Sie in unsere Kuchenvitrine.

KÜHL UND SPRITZIG



Kalte Getränke

LIMONADEN

fritz-limo, verschiedene Sorten 0,33 l	2,20 €
Coca-Cola 0,33 l ^{1, 4, 10}	1,90 €
Coca-Cola light 0,33 l ^{1, 4, 10, 13}	1,90 €
Hemelinger Malzbier 0,33 l	2,20 €
Eistee 0,5 l ⁴	1,90 €

LAND

Lütts Landlust, verschiedene Sorten 0,33 l	2,20 €
Apfelsaft 0,2 l	1,50 €
Apfelsaftschorle 0,3 l	2,20 €
Orangensaft 0,2 l	1,50 €
Kirschnektar 0,2 l	1,90 €
Bananennektar 0,2 l	1,90 €

WASSER

Mineralwasser Classic 0,2 l	1,50 €
Flasche 0,75 l	3,50 €
Mineralwasser Medium 0,2 l	1,50 €
Flasche 0,75 l	3,50 €

KÜHL UND SPRITZIG



Alkoholische Getränke

BIERE – MIT UND OHNE

Becks Pils 0,33 l	2,20 €
Becks alkoholfrei 0,33 l	2,20 €
Becks Green Lemon 0,33 l	2,20 €
Hefeweizen 0,5 l	3,00 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	3,00 €

HOCHPROZENTIGES

Zur Ihrer Auswahl stehen verschiedene Hausbrände aus der Kornbrennerei Lüning:

Kräuter ^{40 % Vol.} 2 cl	2,00 €
Akquavit ^{40 % Vol.} 2 cl	2,20 €
Obstbrand ^{39 % Vol.} 2 cl	2,20 €
Haselnussbrand ^{39 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Lokomotivenöl ^{18 % Vol.} 2 cl	2,20 €
Grappa ^{40 % Vol.} 2 cl	2,50 €

KÜHL UND SPRITZIG



WEINE – DIREKT VOM WINZER

2016er Sulzfelder Cyriakusberg, Bacchus, halbtrocken, Kabinett, Deutscher Prädikatswein ^{11,5 % Vol.} 0,2 l	3,80 €
Flasche 1,00 l	18,00 €
2016er Sulzfelder Cyriakusberg, Silvaner, trocken, Kabinett, Deutscher Prädikatswein ^{12 % Vol.} 0,2 l	3,90 €
Flasche 1,00 l	18,50 €
2015er Franken-Rotling, halbtrocken, Deutscher Qualitätswein ^{11 % Vol.} 0,2 l	3,90 €
Flasche 0,75 l	13,00 €
2013er Cuvée, rot, halbtrocken, Deutscher Qualitätswein ^{12,5 % Vol.} 0,2 l	4,00 €
Flasche 0,75 l	13,50 €
2014er Domina, Sulzfelder Maustal, rot, trocken, Deutscher Qualitätswein ^{12 % Vol.} 0,2 l	4,20 €
Flasche 0,75 l	14,00 €
Weinschorle rot oder weiß 0,2 l	2,90 €

SEKT UND PROSECCO

Sekt (Piccolo) ^{11 % Vol.} 0,2 l	4,00 €
Prosecco ^{10,5 % Vol.} 0,75 l	12,00 €

**Liebe Gäste,
die Kennzeichnung auf unserer Speisekarte weist auf folgende Zusatzstoffe in unseren Speisen hin:**

ENTHALTENE ZUSATZSTOFFE

- 1 – Farbstoff
- 2 – Konservierungsstoff
- 3 – Nitritpökelsalz
- 4 – Antioxidationsmittel
- 5 – Geschmacksverstärker
- 6 – geschwefelt
- 7 – geschwärzt
- 8 – Phosphat
- 9 – Milcheiweiß
- 10 – koffeinhaltig
- 11 – cheninhaltig
- 12 – Süßungsmittel
- 13 – Phenylalaninquelle
- 14 – gewachst
- 15 – Taurin
- 16 – Sojaöl

ENTHALTENE ALLERGENE

- A – Weizen
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Soja
- G – Milch
- H – Pistazien
- I – Sellerie
- J – Senf
- K – Sesam
- L – Schwefeldioxid Sulfite
- M – Lupine
- N – Weichtiere

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die Zusätze und Allergene der Speisen.
Bitte sprechen Sie uns an.