



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. 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, F, G, K}

1 Laugencroissant, 1 Brötchen, Joghurt mit Früchten,
hausgemachte Marmelade, Butter, 1 Tasse Delmundo-Kaffee oder Tee 5,90 €

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

Käsespezialitäten, vorwiegend aus der Region, dazu Feigensenf aus
eigener Herstellung, Obst, Nüsse, Butter und eine frische Brot-/Brötchen-
auswahl im Korb, 1 Tasse Delmundo-Kaffee oder Tee 7,80 €

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

2 Scheiben frisches Brot, Butter, knusprig gebratener Bacon
und 2 Spiegeleier, 1 Tasse Delmundo-Kaffee oder Tee 7,50 €

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

2 Brötchen oder 1 Brötchen und 1 Scheibe frisches Brot, hausgemachte
Marmelade, Honig, Butter, Käse, Salami, Kochschinken, Joghurt mit
Früchten, 1 Glas Orangensaft, 1 Tasse Delmundo-Kaffee oder Tee 8,20 €

WENN ES ETWAS MEHR SEIN DARF

Ergänzen Sie das gewünschte Frühstück gern um

Rührei ^{C, G}	2,00 €
1 Ei (gekocht) ^C	1,00 €
1 Portion Lachs (2 Scheiben) mit Meerrettich ^{2, 6, D}	2,50 €
1 Portion Wurstaufschnitt (3 Scheiben) ^{G, I, D, 2, 4, 1}	1,50 €
1 Portion Käse (3 Stücke) ^{1, G}	1,50 €
1 Portion Brie/Weichkäse ^{1, G}	2,00 €
1 Portion Tomate-Mozzarella ^G	2,00 €
Käseomelett ^{2, G}	2,50 €
4 knusprige Speckscheiben	2,50 €
1 Brötchen / 1 Scheibe Brot ^{A, C, F, G, K}	0,50 € / 0,30 €
1 Croissant ^{A, C, F, N}	1,00 €
1 Glas Orangensaft 0,1 l	1,00 €

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG



Frühstücksbüfett im DELSUL*

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBÜFETT (samstags und sonntags, 9.00 - 11.30 Uhr)*
(inkl. Kaffee/Tee satt) 13,50 €
Kinder bis 12 Jahre pro Lebensjahr 1,00 €

- Brötchen, frisches Brot, 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, Tomate-Mozzarella

Das kleine Highlight für Große und Kleine:

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

IM ANSCHLUSS..

Ab 11.30 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 im Wert von 8,20 € ein!

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

LECKER ZU JEDER TAGESZEIT



Rund ums Brot oder Brötchen

PAUSENBRÖTCHEN (HALBES BRÖTCHEN)

mit Auflage nach Wahl (Wurst oder Käse) ^{1, 2, 5, A, G}	1,20 €
mit Lachs ^D	1,60 €
mit Camembert oder Gouda ^F	1,20 €
mit Tomate-Mozzarella ^G	1,20 €
mit Serranoschinken und Rührei ^{1, C}	1,60 €

BÜRGERHAUSSTULLE

1 Scheibe kräftiges Schwarzbrot mit Schwarzwälder Schinken ^{2, 3, A, C, F, G, K}	2,50 €
--	--------

BROTZEIT

3 Scheiben frisches Brot mit Schwarzwälder Schinken, Käse und Salami ^{A, C, F, G, K}	5,50 €
--	--------

Wie wär 's mit einer Suppe?

TOMATENSUPPE mit Mozzarella ^{A, G}	4,20 €
---	--------

MÖHREN-INGWER-SUPPE ^A	3,80 €
----------------------------------	--------

Zu jeder Suppe servieren wir Ihnen ein Brötchen.

LECKER ZU JEDER TAGESZEIT



Querbeet – Frische Salate für jede(n)

Bunt gemischte SALATE der Saison

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

serviert mit Baguette ^{A, C, F, G, K}

Wählen Sie selbst Ihr Dressing:

Honig-Senf-Balsamico-Vinaigrette ^{6, 12, J}
Joghurt-Dressing ^{9, G}

DAZU, WENN SIE MÖGEN:

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust ²	3,50 €
Gebratene Garnelen-Spieße ^{2, 5, B, D}	4,50 €
Räucherlachs-Streifen ^{2, 6, D, G, K}	4,00 €
Hirtenkäse ^G	3,00 €
Käse und Kochschinkenstreifen ^{1, 2, 3, G}	2,50 €

Voll im Trend und vegan

KICHERERBSEN-CURRY mit Zucchini

und Basmati-Reis, dazu Salat 8,50 €

VEGANE LASAGNE mit Tofu, Tomaten, Blattspinat

und Käse überbacken, dazu grüner Salat ^{A, E, H, F, J, 4, 6} 8,50 €

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

Tomaten und gebackenem Hirtenkäse^G 7,50 €

Räucherlachs und Meerrettichsahne^{2, 6, D, G, K} 7,90 €

STRAMMER MAX: Hausbrot mit

Schwarzwälder Schinken, Gewürzgurke
und 2 Spiegeleiern, Salatbeilage^{A, C, 2, J, 12} 7,50 €

HIRTENKÄSE UND TOMATEN, im Ofen gebacken,
serviert mit frischem Brot oder Baguette^{2, A}

4,50 €

6 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE mit gebratenen
Zwiebeln und frittierten Kartoffelspalten^{5, 9, J}

7,50 €

DELSUL-BURGER mit Rindfleischpatty und Bacon,
Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken, dazu
Kartoffelspalten oder Pommes frites^{A, C, G, I, K}

8,20 €

XXL-CURRYWURST mit fruchtiger, hausgemachter
Curry-Soße, dazu Kartoffelspalten oder
Pommes frites^{1, 3, 8, 11, 12, A, D, G, I, K, L}

7,50 €

BIRNEN-TOAST mit Serrano-Schinken, Preiselbeeren,
mit Brie überbacken, dazu Salat^{A, 2, 12, G, F}

6,50 €

3 BAGUETTE-SCHEIBEN mit Butter/Kräuterbutter^{K, A, G}

1,50 €

HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



Pasta

TORTELLINI „RICOTTA-SPINAT“:

mit Sauce Choron, Kirschtomaten und Rucola^{A, C, G, F} 7,80 €

KÄSE-SPÄTZLE:

mit Röstzwiebeln und Salatbeilage^{A, C, F, J} 6,90 €

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“:

mit Bacon, roten Zwiebeln und Käse^{A, G, 2, 9} 6,50 €

FLAMMKUCHEN „VEGETARISCH“:

mit Gemüse, Champignons und Käse^{A, G, 9} 6,70 €

FLAMMKUCHEN „SÜSS & HERZHAFT“:

mit Birne, Preiselbeeren
und Blauschimmelkäse^{A, G, 2, 9} 7,20 €

SÜSSE VERSUCHUNG(EN)



Zum Naschen

HAUSGEMACHTER QUARK mit Früchten ^{12, G}	2,50 €
FRISCHER OBSTSALAT hergestellt aus Früchten der Saison	4,00 €
WAFFEL mit Puderzucker ^{A, C, G}	1,50 €
WAFFEL mit Zimt und Zucker ^{A, C, G}	2,00 €
WAFFEL mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A, C, G, 1, 9}	3,50 €

Unsere Auswahl an verschiedenen [EISSORTEN](#)
finden Sie auf unserer Eiskarte.

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

LIMONADE

fritz-limo: Orange, Zitrone, Mischmasch 0,33 l	2,50 €
Coca-Cola 0,33 l ^{1, 4, 10}	2,20 €
Coca-Cola light 0,33 l ^{1, 4, 10, 13}	2,20 €

SAFT (SCHORLE)

Lütts Landlust: Rhabarber, Johannisbeere 0,33 l	2,50 €
Lütts Landlust: Apfel- oder Holunderschorle 0,33 l	2,50 €
Apfelsaft 0,2 l	1,80 €
Orangensaft 0,2 l	1,80 €

WASSER

Mineralwasser Classic 0,2 l	1,90 €
Flasche 0,75 l	4,00 €
Mineralwasser Naturell 0,2 l	1,90 €
Flasche 0,75 l	4,00 €

KÜHL UND SPRITZIG



BIER – MIT UND OHNE

Barre Pilsener 0,33 l	2,50 €
Barre Pilsener alkoholfrei 0,33 l	2,50 €
Barre Alster 0,33 l	2,50 €
Barre Alster alkoholfrei 0,33 l	2,50 €
Franziskaner-Hefeweizen 0,5 l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,00 €
Hemelinger Malzbier 0,33l	2,20 €

HOCHPROZENTIGES AUS SULINGEN

Bullenschluck ^{43 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Akquavit ^{40 % Vol.} 2 cl	2,20 €
Himbeergeist ^{43 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Haselnussbrand ^{39 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Lokomotivenöl ^{18 % Vol.} 2 cl	2,20 €
Grappa ^{40 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Baileys ^{17 % Vol.} 2 cl	2,50 €
Bitter ^{40 % Vol.} 2 cl	2,50 €

KÜHL UND SPRITZIG



WEISSWEINE

Bacchus Russbach, Rheinhessen, lieblich, blumig, traubig ^{11 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €
Chardonnay Russbach, Rheinhessen, halbtrocken, fruchtbetont ^{12 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €
Grauer Burgunder Russbach, Rheinhessen, trocken, weiche Säure ^{12,5 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €

ROSEWEIN

Heroldrebe rosé, Pfalz, halbtrocken, lieblich, fruchtig ^{11,5 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €

ROTWEIN

Regent mild Russbach, Rheinhessen, halbtrocken, lieblich, reife Tannine gepaart mit fruchtiger Süße ^{10,5 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €
Metzger „Fleckvieh rot“, Pfalz, mild, süffig, fruchtig ^{11 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €
Spätburgunder Russbach, Rheinhessen trocken, gut strukturiert, füllig ^{13 % Vol.}	0,2 l	4,50 €
	0,75 l	17,50 €

WEINSCHORLE

rot oder weiß	0,2 l	3,00 €
---------------	-------	--------

KÜHL UND SPRITZIG



PROSECCO

Frivolo Frizzante, Veneto/Italien,
trocken, feine Perlung, angenehme Frucht ^{10,5 % Vol.}

0,1 l	4,00 €
0,75 l	13,00 €

SEKT (ALKOHOLFREI)

Rotkäppchen,
unbeschwerter Genuss, halbtrocken

0,1 l	4,00 €
0,75 l	13,00 €

**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.