



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. Das inklusive Team des DELSUL zeichnet sich durch seine Vielfältigkeit aus. Jedes Teammitglied bereichert unser Café und Bistro mit seiner 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 Sie möchten, 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 Karamellcreme 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



9:00 BIS
11:30 UHR

Frühstücken im DELSUL

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

1 Croissant, 1 Brötchen, Fruchtjoghurt, Früchte,
hausgemachte Marmelade und Butter

8,40 €

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

Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Feigensenf,
Früchte, Fruchtjoghurt, Butter, eine Brot-/Brötchenauswahl,
dazu 1 Glas Orangensaft

11,90 €

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

2 Scheiben frisch gebuttertes Brot, knusprig gebratener Bacon
und 2 Spiegeleier

8,80 €

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

2 Brötchen oder 1 Brötchen und 1 Scheibe frisches Brot, hausgemachte
Marmelade, Butter, Käse, Salami, Kochschinken, Frischkäse, Fruchtjoghurt
und 1 Glas Orangensaft

11,90 €

WENN ES ETWAS MEHR SEIN DARF

Ergänzen Sie das gewünschte Frühstück gern um

1 Portion Rührei ^{C, G}	3,20 €
1 Ei (gekocht) oder 1 Spiegelei ^C	1,60 €
1 Portion Lachs (2 Scheiben) mit Meerrettich ^{2, 6, D}	4,70 €
1 Portion Wurstaufschnitt (3 Scheiben) ^{G, I, D, 2, 4, 1}	2,20 €
1 Portion Käse (3 Stücke) ^{1, G}	2,50 €
1 Portion Brie/Weichkäse ^{1, G}	2,50 €
1 Portion Tomate-Mozzarella ^G	3,20 €
Käseomelett ^{2, G}	4,30 €
4 knusprige Speckscheiben	2,80 €
1 Brötchen / 1 Scheibe Brot ^{A, C, F, G, K}	0,90 € / 0,70 €
1 Croissant ^{A, C, F, N}	2,10 €
1 Glas Orangensaft 0,1 l	1,40 €

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG



Frühstücksbüfett im DELSUL*

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBÜFETT (samstags und sonntags, 9:00 bis 11:30 Uhr)*
(inkl. Kaffee/Tee satt) 17,50 €
Kinder von 3 bis 10 Jahren pro Lebensjahr 1,50 €

- 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

IM ANSCHLUSS

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

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



9:00 BIS
12:00 UHR

FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG



Rund ums Brot oder Brötchen

PAUSENBRÖTCHEN (HALBES BRÖTCHEN)

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

2,60 €

mit Lachs^D

3,20 €

mit Camembert oder Gouda^{F, G}

2,60 €

mit Tomate-Mozzarella^G

2,90 €

mit Serranoschinken und Rührei^{1, C, L}

3,80 €



HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



11:30 BIS
14:30 UHR

Snacks und Leckereien

TRÜFFELFRITTEN ^{1/3/4/C/G/J}	7,90 €
Fritten, Grana Padano, Trüffelmayonnaise, Frühlingslauch	
FRITTEN	4,50 €
mit Mayo ^{1/2/C/G} oder Ketchup ¹²	
FRUCHTIGE TOMATEN-ORANGENSUPPE ^{3/A/G/I}	5,60 €
Kirschtomaten, Sahne, Pesto, Brot	
BUNTER DELSUL-SALAT , klein oder groß	5,80 € / 9,90 €
Zur Wahl: Honig-Senf-, Balsamico- ^{1/J} , Passionsfrucht- ^{2/3/J} oder Caesar-Dressing ^{1/3/C/G/I}	
+ Hähnchenfilets	4,00 €
+ Lachs aus dem Rauch ^D	4,50 €
+ gebackene Falafel ^{1/3/A/I}	3,90 €
+ Ziegenkäse ^G	4,00 €
CAESAR SALAT ^{1/3/A/C/G/I}	14,50 €
Römersalat, Kirschtomaten, Bacon, Hähnchenfilets, Croutons, Grana Padano, Caesar-Dressing	
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK ^{1/G}	14,50 €
gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln	
+ Hähnchenfilets	4,00 €
+ Lachs aus dem Rauch ^D	4,50 €
+ gebackene Falafel ^{1/3/A/I}	3,90 €



HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



11:30 BIS
14:30 UHR

Unsere Burger

- DER KUHLE CHEESE-BURGER** ^{1/2/3/A/G} 12,90 €
Beef-Pattie, Barbecuesauce, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddar, Fritten
- DER ANDERE BURGER** ^{1/3/4/A/C/G/J} 12,90 €
Hähnchenfilets, Trüffelmayo, Ruccola, Tomate, Gurke, Grana Padano, Fritten
- DER VEGANE** ^{1/3/4/A/J} 13,90 €
Beyond Meat Pattie, vegane Trüffelmayo, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Fritten

Flammkuchen-Spektakel

- DER KLASSIKER** ^{A/G} 9,80 €
Kräuterschmand, Schinken, rote Zwiebeln, Frühlingslauch
- DER VEGETARISCHE** ^{A/G/I} 9,60 €
Kräuterschmand, Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Rucola
- DER NORDISCHE** ^{A/G} 9,90 €
Kräuterschmand, Meerrettich, rote Zwiebeln, Räucherlachs, Frühlingslauch
- DIE BLÖDE ZIEGE** ^{A/G} 9,90 €
Kräuterschmand, Ziegenkäse, Thymian, Honig, Walnuss, Rucola



HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



11:30 BIS
14:30 UHR

Rösti-Kreationen

- RÖSTI & LACHS** ^{1/A/D/G} 9,80 €
Kartoffelrösti, Räucherlachs, Kräutercreme und bunter Salat
- RÖSTI & RUCOLA** ^{1/A/G} 10,90 €
Kartoffelrösti, Champignons, Zwiebeln, Rahmsauce und Rucola
-

Klassiker

- DELSUL-SCHNITZEL** ^{A/G/C/J} 14,90 €
Schweineschnitzel, Champignons, Zwiebeln, Rahmsauce, Fritten und kleiner Salat
- CURRYWURST XXL** ^{1/3/B/F/I/J} 9,90 €
Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Currypulver und Fritten

SÜSSE VERSUCHUNG(EN)



Zum Naschen

WAFFEL mit Puderzucker ^{A, C, G}	2,80 €
WAFFEL mit Zimt und Zucker ^{A, C, G}	2,80 €
WAFFEL mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A, C, G, 1, 9}	4,50 €
SCHOKO-WAFFEL mit 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne, Schokoraspeln und warmer Schokoladensauce ^{A, C, F, G}	5,50 €
WALDFRUCHT-WAFFEL mit 1 Kugel Erdbeereis, Sahne und heißen Waldfrüchten ^{A, C, G, L}	5,50 €

Eis-Sorten *

Nuss / Schokolade / Joghurt-Himbeer / Vanille / Erdbeer / Cassis-Sorbet / Zitronen-Sorbet je Kugel	1,60 €
--	--------

Kuchen und Torten

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

TORTE Stück	4,10 €
KUCHEN Stück	3,30 €
Portion SAHNE	0,80 €

Auf Bestellung bereiten wir für Sie ganze Kuchen (ab 35 €) oder Torten (ab 46 €) nach Ihren Wünschen zu.

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



Kaffeespezialitäten

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir DELMUNDO Kaffee der Vielfalt und DELMUNDO Espresso Uno aus unserer eigenen Kaffeemanufaktur. Unsere Kaffees zeichnen sich durch edle Kaffeebohnen aus klimatisch reizvollen Anbauprojekten, eine hohe Röstqualität und soziale Nachhaltigkeit aus. Die Bohnen werden im traditionellen Langzeittrommelröstverfahren von Hand veredelt. Die niedrige und schonende Rösttemperatur von 200° C röstet dabei die Säuren aus den Bohnen. So wird das unvergleichbare Kaffeearoma herausgebildet und der DELMUNDO-Kaffee besonders bekömmlich.

Tasse Kaffee	2,50 €
Pott Kaffee	2,90 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso (einfach)	2,10 €
Espresso (doppelt)	3,90 €
Espresso Macchiato (Espresso mit einer kleinen Milchschaum-Haube)	2,70 €
Chociato (Becher Schokolade mit einem Espresso)	3,50 €
Becher Heiße Schokolade	
mit aufgeschäumter Milch	2,50 €
mit Schlagsahne	2,80 €
Karamellaroma	+0,70 €

Auf Wunsch können wir die Kaffeespezialitäten auch mit veganer Milch oder laktosefreier Milch zubereiten.

Aufpreis: 0,50 €

HEISS UND AROMATISCH



Teespezialitäten

Unsere Tee-Spezialitäten in erstklassiger Qualität:

Jede Sorte im Glas	2,50 €
Jede Sorte im Kännchen (klein/groß)	3,90 / 6,50 €

SCHWARZER TEE:

Echter ostfriesischer Broken (kräftige, gehaltvolle Mischung aus Assam und Südindien)
Darjeeling First Flush (frisch-aromatisch)

KRÄUTERTEE:

Bleib fit-Tee (aus Bio-Kräutern und -Gewürzen mit Minz-Lemon-Geschmack)
Pfefferminztee (frisch und fruchtig aus geschnittener Minze)

ROIBUSCH-TEE AUS BIO-ANBAU

(auch als Rooibos- oder Rotbusch-Tee bekannt, koffeinfrei):

Roibusch natur (fruchtig süß)
Roibusch Vanille (Vanillestücke und natürliches Aroma)
Roibusch Frische Brise (mit feurigem Erdbeer-Ingwer-Geschmack)

GRÜNER TEE:

China Green Yum Wue (herrlich frisch, angenehm und weich mit blumigem Charakter)
Lemon (chinesischer Tee mit Zitronenschalen und natürlichem Aroma)

FRÜCHTETEE:

Family Fruits (mit fruchtigem Orangen- und Mangoaroma)
Türkischer Apfeltee (natürlicher Vitamin-C-Gehalt)

KÜHL UND SPRITZIG



Kalte Getränke

LIMONADE

Fanta, Sprite, Mexxo-Mix 0,33 l	3,20 €
Coca-Cola 0,33 l	3,20 €
Coca-Cola zero 0,33 l	3,20 €

SAFT (SCHORLE)

Lütts Landlust: Rhabarber, Johannisbeere 0,33 l	3,30 €
Lütts Landlust: Apfel- oder Holunderschorle 0,33 l	3,30 €
Apfelsaft 0,2 l	2,60 €
Orangensaft 0,2 l	2,60 €

WASSER

Mineralwasser Vilsa Classic 0,2 l	2,40 €
Flasche 0,75 l	5,50 €
Mineralwasser Vilsa Naturell 0,2 l	2,40 €
Flasche 0,75 l	5,50 €
Hauswasser still 0,2 l	0,80 €

KÜHL UND SPRITZIG



BIER – MIT UND OHNE

Beck´s Pilsener 0,33 l	3,30 €
Beck´s Pilsener alkoholfrei 0,33 l	3,30 €
Krombacher Alster 0,33 l	3,30 €
Krombacher Alster alkoholfrei 0,33 l	3,30 €
Franziskaner-Hefeweizen 0,5 l	5,20 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	5,20 €
Vitamalz 0,33l	3,30 €

HOCHPROZENTIGES AUS SULINGEN

Bullenschluck ^{43 % Vol.} 2 cl	3,20 €
Akquavit ^{40 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Himbeergeist ^{43 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Haselnussbrand ^{39 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Dampflököl ^{18 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Grappa ^{40 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Baileys ^{17 % Vol.} 2 cl	2,70 €
Alte Marille ^{41 % Vol.} 2 cl	3,60 €
Eierlikör ^{18 % Vol.} 2 cl	2,30 €
Likör versch. Sorten auf Anfrage	2,30 €

KÜHL UND SPRITZIG



WEISSWEINE

Bacchus, halbtrocken,
dezentere Muskatton, blumig, saftig ^{11,5% Vol.} 0,75 l 22,00 €

Kerner Kabinett, lieblich,
süffig, blumig, saftig ^{9,5% Vol.} 0,75 l 22,00 €

Grauer Burgunder, trocken,
fruchtig, kraftvoll ^{12,5% Vol.} 0,2 l 5,90 €
0,75 l 22,00 €

ROTWEINE

Dornfelder, halbtrocken,
ausgewogen, fruchtig ^{12,5% Vol.} 0,2 l 5,90 €
0,75 l 22,00 €

Spätburgunder, trocken,
gut strukturiert, füllig ^{12,5% Vol.} 0,2 l 5,90 €
0,75 l 22,00 €

Cellier de la Comtesse, halbtrocken,
fruchtig, harmonisch ^{12,5% Vol.} 0,2 l 5,90 €
0,75 l 22,00 €

WEINSCHORLE

rot oder weiß 0,2 l 4,20 €

KÜHL UND SPRITZIG



APERITIVO

Aperol Spritz	6,90 €
Lillet Spritz	6,90 €
Hugo	6,90 €
Hugo alkoholfrei	6,90 €
Zitronen-Sorbet aufgefüllt mit Prosecco	6,90 €
Rhabarber Secco alkoholfrei	4,90 €

PROSECCO

Garganega Secco, Villa Vincento,	0,1 l	4,50 €
Jung und gut, trocken, feinperlig	0,75 l	21,00 €

SEKT (ALKOHOLFREI)

Schloss Koblenz,	0,1 l	4,50 €
unbeschwerter Genuss, halbtrocken	0,75 l	21,00 €

**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 – cheninhalzig
- 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.