



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



Frühstücken im DELSUL

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

1 Croissant, 1 Brötchen, Joghurt mit Früchten,
hausgemachte Marmelade und Butter 7,90 €

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

Käsespezialitäten, vorw. aus der Region, hausgemachter Feigensenf, Obst,
Fruchtjoghurt, Nüsse, Butter und eine frische Brot-/Brötchenauswahl,
dazu 1 Glas Orangensaft 11,50 €

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

2 Scheiben frisches Brot, Butter, knusprig gebratener Bacon
und 2 Spiegeleier 8,20 €

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 und 1 Glas Orangensaft 11,50 €

WENN ES ETWAS MEHR SEIN DARF

Ergänzen Sie das gewünschte Frühstück gern um

1 Portion Rührei ^{C, G}	2,80 €
1 Ei (gekocht) oder 1 Spiegelei ^C	1,40 €
1 Portion Lachs (2 Scheiben) mit Meerrettich ^{2, 6, D}	4,50 €
1 Portion Wurstaufschnitt (3 Scheiben) ^{G, I, D, 2, 4, 1}	2,00 €
1 Portion Käse (3 Stücke) ^{1, G}	2,30 €
1 Portion Brie/Weichkäse ^{1, G}	2,30 €
1 Portion Tomate-Mozzarella ^G	2,90 €
Käseomelett ^{2, G}	3,90 €
4 knusprige Speckscheiben	2,70 €
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 - 11.30 Uhr)*

(inkl. Kaffee/Tee satt)

17,50 €

Kinder bis 12 Jahre

pro Lebensjahr 1,20 €

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

* 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}	2,20 €
mit Lachs ^D	3,20 €
mit Camembert oder Gouda ^{F, G}	2,30 €
mit Tomate-Mozzarella ^G	2,70 €
mit Serranoschinken und Rührei ^{1, C, L}	3,40 €

11:30 BIS
16:30 UHR

Snacks und Leckereien für zwischendurch

AIOLI & OLIVEN dazu Baguette ^{A, C, 4} 4,90 €

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Dressing zur Wahl:

Honig-Senf-Balsamico-Vinaigrette ^{6, 12, J} ; Joghurt-Dressing ^{9, G}	
+ Streifen von der Hähnchenbrust ²	3,50 €
+ Räucherlachs ^D	4,50 €
+ Hirtenkäse ^C	3,50 €

NACHOS ^A mit Salsa / Sour Creme ^G 4,50 €
mit Käse ^G gratiniert 5,90 €

KAROTTEN-INGWER SUPPE ^A 4,90 €

ANTI-PASTI VARIATION (Rucola, eingelegte Oliven, Schalottenkonfit ⁶,
Aubergine, Zucchini, Aioli ^{A, C}) 7,50 €

GEBACKENER HIRTENKÄSE ^{A, G} 6,90 €
mit gemischtem Salat und Joghurt Dressing ^{9, G}





HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN



11:30 BIS
14:30 UHR

Hauptgerichte

BACKKARTOFFEL mit Salat, Dressing ^{6,9,12,J,G} & Sour Creme ^C	7,90 €
+ Räucherlachs ^D	4,50 €
+ Hähnchenbruststreifen ²	3,50 €
+ Hirtenkäse ^C	3,50 €
XXL-CURRYWURST mit fruchtiger, hausgemachter Curry-Soße, dazu Pommes frites ^{1,3,8,11,12,A,D,G,I,K,L}	9,90 €
FLAMMKUCHEN CLASSIC mit Bacon, roten Zwiebeln & Käse ^{A,G,2,9}	8,40 €
FLAMMKUCHEN „VEGGI“ mit Gemüse, Champignons & Käse ^{A,G,9}	8,20 €
KICHERERBSEN-CURRY mit Zucchini und Basmati-Reis	9,90 €
STRAMMER MAX Hausbrot mit Schwarzwälder Schinken, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern, Salatbeilage ^{A,C,2,J,12}	8,50 €
DELSUL-POUTINE Pommes frites, Hirtenkäsewürfel, Frühlingslauch und Bratensauce ^C	7,90 €



SÜSSE VERSUCHUNG(EN)



Zum Naschen

WAFFEL mit Puderzucker ^{A, C, G}	2,70 €
WAFFEL mit Zimt und Zucker ^{A, C, G}	2,90 €
WAFFEL mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A, C, G, 1, 9}	4,40 €
SCHOKO-WAFFEL mit 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne, weißen Schokostreuseln und warmer Schokoladensauce ^{A, C, F, G}	5,50 €
WALDFRUCHT-WAFFEL mit 1 Kugel Waldfruchteis, Sahne und heißen Waldfrüchten ^{A, C, G, L}	5,50 €

Eis-Sorten *

Nuss / Schokolade / Joghurt-Himbeer / Vanille / Erdbeer / Cassis-Sorbet / Zitronen-Sorbet je Kugel	1,40 €
---	--------

Kuchen und Torten

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

TORTE Stück	3,70 €
KUCHEN Stück	2,90 €

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



HEISS UND AROMATISCH



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	2,30 €
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 €
Vanille- oder Karamellaroma	+0,70 €



HEISS UND AROMATISCH



Teespezialitäten

Unsere Tee-Spezialitäten in erstklassiger Qualität:

Jede Sorte im Glas	2,40 €
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

fritz-limo: Orange, Zitrone, Mischmasch 0,33 l	3,20 €
Coca-Cola 0,33 l	3,20 €
Coca-Cola light 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 €



KÜHL UND SPRITZIG



BIER – MIT UND OHNE

Beck´s Pilsener 0,33 l	3,30 €
Beck´s Pilsener alkoholfrei 0,33 l	3,30 €
Beck´s Alster 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 €
Dampfloköl ^{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 Russbach, Rheinhessen,	0,2 l	5,90 €
lieblich, blumig, traubig ^{11 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

Chardonnay Russbach, Rheinhessen,	0,2 l	5,90 €
halbtrocken, fruchtbetont ^{12 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

Grauer Burgunder Russbach, Rheinhessen,	0,2 l	5,90 €
trocken, weiche Säure ^{12,5 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

In Sulingen secht man „Moin“,	0,2 l	5,90 €
Pfalz, halbtrocken ^{11,5 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

ROTWEINE

Passonovo, Primitivo, Italien/Apulien	0,2 l	5,90 €
halbtrocken/trocken, sehr fruchtig ^{13,5 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

Spätburgunder Russbach, Rheinhessen	0,2 l	5,90 €
trocken, gut strukturiert, füllig ^{13 % Vol.}	0,75 l	22,00 €

In Sulingen secht man „Moin“,	0,2 l	5,90 €
Pfalz, halbtrocken, fruchtig ^{12,0 % Vol.}	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 €

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 – chininhaltig**
- 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.