

# Delmar

## Vorspeisen

- |    |   |            |
|----|---|------------|
| 1  | Geröstetes Hausbrot (a)   | 1,50 Euro  |
| 2  | Aioli (a)   | 1,90 Euro  |
| 3  | Mediterrane Oliven  | 3,50 Euro  |
| 4  | Hausgemachte Fischpastete „Bonito“ (d)  | 4,50 Euro  |
| 5  | Frittierte Tintenfischringe (d)   | 6,50 Euro  |
| 6  | Grünschalmuscheln in Knoblauch-Weißweinsauce (d)  | 10,20 Euro |
| 7  | Gebackene Sardellen (d)   | 6,10 Euro  |
| 8  | Sardinen vom Lavastein Grill (d)  | 6,20 Euro  |
| 9  | Gegrillte Hähnchenflügel  | 4,40 Euro  |
| 10 | Gambas in Knoblauch (b)<br>Geschmorte Garnelen in Knoblauch-Weißweinsauce               | 10,70 Euro |
| 11 | Gambas in Tomatensauce (b)<br>Geschmorte Garnelen in Tomatensauce                       | 10,70 Euro |
| 12 | Gambas „Delmar“ (b)<br>Geschmorte Garnelen mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch         | 10,70 Euro |
| 13 | Gemischte Vorspeisenplatte p. P. (a;b;d)<br>Lassen sie sich überraschen - ab 2 Personen | 10,70 Euro |



*Wir reichen zu all unseren Vorspeisen Brot (a)*

## Salate

- |    |  |            |
|----|--|------------|
| 14 | Gemischter Salat<br>grüner Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln                         | 3,90 Euro  |
| 15 | Putenbrust auf Salat<br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Putenbruststreifen | 9,00 Euro  |
| 16 | Gambas auf Salat (b)<br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gegrillte Gambas   | 13,00 Euro |
| 17 | Salat mit Meeresfrüchten (b;d)<br>grüner Salat, Tomaten, Gurken und Meeresfrüchte      | 11,90 Euro |
| 18 | Bauernsalat (g)<br>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse      | 8,90 Euro  |

# Delmar

## Nudelgerichte

- |  |            |
|--|------------|
| 19 Lachs auf Bandnudeln <sup>(a;d;g)</sup><br>mit Lachs und Sahnesoße  | 12,50 Euro |
| 20 Krabben auf Bandnudeln <sup>(a;b;g)</sup><br>mit Krabben und Sahnesoße                                    | 10,50 Euro |
| 21 Gambas com Massa <sup>(a;b;g)</sup><br>geschälte Gambas in Safran-Sahnesoße auf Bandnudeln                | 14,00 Euro |
| 22 Spaghetti „Frutti di mare“ <sup>(a;b;d)</sup><br>mit Meeresfrüchten und Knoblauch in pikanter Tomatensoße | 12,50 Euro |
| 23 Spaghetti „Alle Cozze“ <sup>(a;d)</sup><br>mit Muscheln in pikanter Tomatensoße ( <i>Saison bedingt</i> ) | 13,00 Euro |
| 24 Penne „All' arrabiata“ <sup>(a)</sup><br>mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensoße                   | 8,10 Euro  |
| 25 Penne „All tacchino“ <sup>(a;g)</sup><br>mit Putenstreifen in Tomaten-Sahnesoße                           | 9,10 Euro  |

## Fleischgerichte

- |   |            |
|---|------------|
| 26 Bife c/Molho de Pimenta <sup>(g)</sup><br>Angus-Rumpsteak vom Lavasteingrill in grüner<br>Pfeffersoße-Sahnesoße  | 22,50 Euro |
| 27 Filet de Borrego <sup>(g)</sup><br>Lammfilets in Schafskäse-Rotwein-Soße   | 24,00 Euro |
| 28 Borrego à moda da casa <sup>(a)</sup><br>Geschnetzeltes vom Lammfilet mit getrockneten Tomaten,<br>Oliven und Paprika in Rotweinkräutersoße auf Bandnudeln | 24,00 Euro |
| 29 Espetada Mista<br>gemischter Fleischspieß mit Speck  | 23,00 Euro |
| 30 Espetada de Vaca<br>Grillspieß vom Angus-Rind mit Speck  | 22,00 Euro |
| 31 Espetada de Peru<br>Putenspieß mit Speck   | 14,50 Euro |

*Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Salat, Gemüse und wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Salzkartoffeln.*

# Delmar

## Fisch und Meeresfrüchte

- |   |            |
|---|------------|
| 32 Meeresfrüchte nach Art des Hauses (b;d)  | 18,50 Euro |
| Mix aus Calamares, Gambas und Muscheln in pikanter Tomatensoße                                      |            |
| 33 Prato Misto de Peixe Grelhado (d)  | 20,50 Euro |
| gegrillter gemischter Fischteller   |            |
| 34 Gegrilltes Schwertfischsteak (d)   | 19,50 Euro |
| in grüner Pfeffersoße   |            |
| 35 Tamboril (d)   | 21,50 Euro |
| Seeteufelmedaillons mit Tomaten, Paprika und Knoblauch in Olivenöl geschmort in einer Weißweinssoße |            |
| 36 Lulas „ piri-piri“ (b)   | 15,50 Euro |
| Calamares in einer Tomaten-„piri-piri“-Soße   |            |
| 37 Filete de Peixe Gato (d)   | 17,50 Euro |
| Filet vom Steinbeißer mit Knoblauch und Kräutern in einer Weißweinssoße                             |            |
| 38 Filete de Peixe Gato (d;j)   | 17,50 Euro |
| Filet vom Steinbeißer in Senfsoße   |            |
| 39 Espetada de Lulas c/Camerão (b)  | 18,00 Euro |
| gegrillter Gambasspieß mit Calamares und Speck  |            |
| 40 Schwertfisch „Adria“ (d)   | 19,50 Euro |
| im Offen gebackenes Schwertfischfilet mit Rosmarin in Weißweinsauce                                 |            |
| 41 Lachsfilet in Gambasoße (b;d)  | 18,00 Euro |
| grätenfreies Lachsfilet in Gambasoße  |            |

## Für zwei Personen

- |   |            |
|---|------------|
| 42 Paelha (d)   | 43,00 Euro |
| Paella-Pfanne nach Art des Hauses mit Fisch, Huhn, Meeresfrüchte, Gemüse und Reis |            |
| 43 Caldeirada (Fischeintopf) (b;d)  | 51,00 Euro |
| Spezialität mit edlen Fischen, Gambas, und Muscheln                               |            |

*Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Salat, Gemüse und wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Salzkartoffeln.*

# Delmar

## Getränke

### Alkoholfreie

44 Coca Cola (1;3;9)	0,2l	1,80 Euro
45	0,4l	3,30 Euro
46 Coca Cola Light (1;3;9;12)	0,2l	1,80 Euro
47	0,4l	3,30 Euro
48 Fanta Orange (1;3)	0,2l	1,80 Euro
49	0,4l	3,30 Euro
50 Sprite (1;3)	0,2l	1,80 Euro
51	0,4l	3,30 Euro
52 Bitter Lemon (1;2;3)	0,2l	2,60 Euro
53 Apollinaris	0,25l	1,90 Euro
54	0,75l	5,10 Euro
55 Malzbier	0,33l	2,50 Euro

### Alkoholische

56 Veltins	0,3l	2,70 Euro
57	0,4l	3,40 Euro
58 Alsterwasser	0,3l	2,70 Euro
59	0,4l	3,40 Euro
60 Radler	0,3l	2,70 Euro
61	0,4l	3,40 Euro
62 Diebels Alt	0,3l	2,70 Euro
63	0,4l	3,40 Euro
64 Krefelder	0,3l	2,70 Euro
65	0,4l	3,40 Euro
66 Maisel's Weisse	0,5l	4,10 Euro
67 Alkoholfr. Veltins (a)	0,3l	2,70 Euro

### Säfte

68 Möller Orangensaft	0,2l	2,50 Euro
69 Möller Apfelsaft	0,2l	2,50 Euro
70 Lift Apfelschorle (2;3)	0,2l	2,30 Euro
71	0,4l	4,10 Euro

### Aperitif



# Delmar

72 Martini Bianco	5 cl	3,10 Euro
73 Campari Soda (1)	0,2 l	3,50 Euro
74 Campari Orange (1)	0,2 l	4,10 Euro
75 Sherry	5 cl	3,50 Euro
76 Portwein	5 cl	3,50 Euro
77 Prosecco	0,1 l	4,10 Euro

## Hauswein

Weiß

### *lieblich*

78 0,25 l	5,10 Euro
79 0,50 l	9,50 Euro

### *trocken*

80 0,25 l	5,10 Euro
81 0,50 l	9,50 Euro

Rot - *lieblich* / *trocken*

82 0,25 l	5,10 Euro
83 0,50 l	9,50 Euro

### *rose*

84 0,25 l	5,10 Euro
85 0,50 l	9,50 Euro

### *grün*

86 0,25 l	5,50 Euro
87 0,50 l	10,50 Euro



## Warme Getränke

88 Espresso	1,80 Euro
89 Kaffee	1,80 Euro
90 Cappuccino (g)	2,50 Euro

# Delmar

91 Latte

Macchiato (g)

2,50 Euro

92 Tee (verschiedene Sorten)

1,70 Euro

## Spirituosen

93 Ramazzotti	2 cl	3,00 Euro
94 Fernet Branca	2 cl	3,00 Euro
95 Amaro Averna	2 cl	3,00 Euro
96 Grappa	2 cl	3,00 Euro
97 Vecchia Romagna	2 cl	3,00 Euro
98 Stock 84	2 cl	3,00 Euro
99 Sambuca	2 cl	3,00 Euro
100 Amaretto	2 cl	3,00 Euro

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle

## Flaschenweine

Rotwein

**Regaleali**

27,00 Euro

Der Regaleali Rosso IGT von Tasca d'Almerita lockt mit fruchtigen Nuancen der Brombeere und Johannisbeere und überzeugt mit eleganten Strukturen.

## *Nero d'Avola*

20,00 €uro

Er weist einen Duft von saftigen reifen Zwetschgen, schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren auf.

## *Corvo di Salaparuta*

22,00 €uro

Der Corvo Rosso ist ein herzhafter, ausgewogener Rotwein mit vollem Fruchtbukett, dessen Aromen besonders an Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen erinnern, im Hintergrund dann herzhaftes Zedernholz.

## Weißwein

### *Regaleali*

27,00 €uro

Ein leichter und harmonischer Weißwein aus Sizilien. Aromen von und Honigmelone. Geringe Säure und sehr bekömmlich.

Birne, Apfel

### *Corvo di Salaparuta*

22,00 €uro

Im Geschmack präsentiert der Corvo Glicine Bianco sich sanft fruchtig, leicht und schlank mit lebendigem, schmackhaftem animierender Frische.

blumig-  
Kern und

## Rose

### *Regaleali*

27,00 €uro

Der Regaleali Rosso IGT von Tasca d'Almerita lockt mit fruchtigen der Brombeere und Johannisbeere und überzeugt mit

Nuancen  
eleganten Strukturen.

### *Corvo di Salaparuta*

22,00 €uro

Der Corvo Rosa ist von brillanter Farbe mit kirschroten Reflexen, Duft mit feinbeeriger Note, harmonischer Inhalt, lebhaft

fruchtiger  
und erfrischend.

# Delmar

## Desserts

### Tiramisu <sup>(a;c;g)</sup>

4,50 Euro

Das Tiramisu ist ein Dessert aus Venetien und weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt. Es besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Eischnee.

### Tartufo <sup>(g)</sup>

4,80 Euro

Tartufo besteht aus einer mit bitterer Schokoladensoße gefüllten Vanilleeiskugel, die wiederum mit einer Schicht aus Schokoladeneis umhüllt und mit Kakao bestäubt ist.

### Gelato Misto <sup>(g)</sup>

4,50 Euro

Eisbecher mit einer Auswahl an verschiedenen Eissorten.

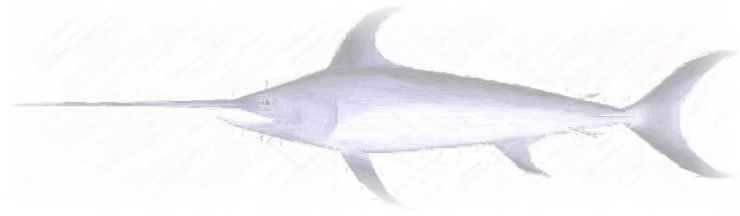
### Cassata siciliana <sup>(g)</sup>

5,10 Euro

Casata besteht aus Himbeer-, Vanille- und Schokoladeneis und kandierten Früchten.

*a. Glutenhaltiges Getreide b. Krebstiere c. Eier d. Fisch e. Erdnüsse f. Soja g. Milch h. Schalenfrüchte i. Sellerie j. Senf k. Sesamsamen l. Lupine*





*Fischrestaurant*

# *Delmar*

Dortmunder Str. 64  
45665 Recklinghausen  
Telefon: 02361/9041875

[www.delmar-recklinghausen.de](http://www.delmar-recklinghausen.de)

Besuchen Sie uns auch mal auf Facebook  
[www.facebook.com/Delmar.Recklinghausen](http://www.facebook.com/Delmar.Recklinghausen)

Inh. Mario Livera