

Die einzige Konstante im Leben ist die Veränderung

NEWS

Seit dem 01.04.2024 hauchen Tobias Fink und Vlado Simic mit ihrem Team dem delikat neues Leben ein.

Veränderung bringt frischen Wind und neue Ideen mit sich – ansonsten bleiben wir dem treu, was das delikat ausmacht und Sie so an uns schätzen.

„DELIKAT FINE-DINING“

Das Restaurant in Bad Mergentheim verwöhnt Sie mit Klassikern und Eigenkreationen in geschmackvoller Atmosphäre mit besonderen Weinen aus aller Welt.

Frisch, mediterran und saisoninspiriert.

Außergewöhnlich, kreativ und jeden Monat anders.

Was genau es aktuell gibt, finden Sie auf der Karte.

the
MENÜ

delikat Menü
3- | 4- | 5-Gang

3-Gang-Menü Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käse 60 €

4-Gang-Menü Vorspeise | Pastagang | Hauptgang | Dessert oder Käse 80 €

5-Gang-Menü Vorspeise | Pastagang | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käse 90 €

WEINBEGLEITUNG

3-Gang 30 € | 4-Gang 40 € | 5-Gang 50 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte.
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Businesslunch: Dienstag bis Donnerstag 11.30 -14 Uhr
Gourmetrestaurant: Mittwoch & Donnerstag 18 -22 Uhr

UNSER MENÜ

Gerichte können tagesaktuell variieren

PIFFERLINGE

Schnittlauchvinaigrette | Wildkräuter
mit Wagyu Schinken | Birnen-Nuss-Tatar
oder Burrata | Nektarine ✓

TOPINAMBUR

Raviolo | Trüffeljus
mit Iberico-Chicharrón
oder Shiitake | Lauch ✓

ERBSE

Beurre blanc | Zucchiniblüte
mit Seeteufel | Lardo
oder Ziegenkäse | Minzhippe ✓

KARTOFFEL

Artischocke | Mandel
mit Portweinjus | Rinderfilet
oder Parmesanschaum | Ei ✓

BLAUBEERE

Crème | Sorbet
oder

KÄSE

Senf | Fruchtbrot

*Lassen Sie sich von unseren einzigartigen
Gerichten inspirieren und genießen Sie
ein unvergessliches Geschmackserlebnis*

