

Speisekarte



Siedfarber.

Siedfarber.

(Siedfärber, Siedfärver und andere Schreibweisen) ist der Vulgo-oder Genanntname der Familie Strunz, die diese Gaststätte errichtet hat. Vulgonamen sind in Delbrück weit verbreitet. Sie entstanden dadurch, dass über einen sehr langen Zeitraum zwei Namensrechte nebeneinander existierten. In Delbrück war zunächst das Hausnamenrecht üblich. Nach diesem Recht übernahmen auch Männer, die in ein anderes Haus zogen, etwa weil sie die Erbtöchter geheiratet hatten, den Hausnamen. Dieses Namensrecht konkurrierte mit dem preußischen Namensrecht, wonach die Familie den Namen des Vaters trug. Der Name Siedfarber taucht in Delbrück erstmals 1623/24, also zu Beginn des 30-jährigen Krieges, auf. Im Zeitraum zwischen Ostern 1623 und Ostern 1624 kauft ein Wilhelm Seidtferber ein Hausgrundstück am unteren Ende der heutigen Kleinen Straße in Delbrück.

Er siedete (kochte) Farbe zum Färben von Tüchern. Im Siedfarber-Haus befand sich noch im 18. Jahrhundert eine Färberei. Noch im Verlauf des 17. Jahrhunderts war das Haus in den Besitz der Familien Nebel und Wescher übergegangen. Beide Familien betrieben offenbar das Färberhandwerk, genau wie die Familie Rieländer, die 1690 durch Einheirat in den Besitz des Hauses kam. Alle diese Familien wurden mit Beinamen Siedfarber genannt. Johannes Henricus Strunz heiratete am Ende des 18. Jahrhunderts Maria Elisabeth Antonetta Franzisca Rieländer und übernahm mit ihr das Haus. Die Familie Strunz genannt Siedfarber, gab das Färberhandwerk auf und betrieb eine Schmiede. Obwohl die Familie später, ins Nachbarhaus einzog und später mehrfach umzog, blieb der Beiname Siedfarber erhalten. Durch den Namen der Gaststätte wird eine uralte Namenstradition weiter geführt.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Lila Kartoffelcremesuppe	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 €
Kürbiscremesuppe	4,90 €
Lachstatar mit Kartoffelrösti	9,50 €
Großer gemischter Salat mit mariniertem Gemüse + Hähnchenstreifen	7,50 € 9,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Spinatsalat	9,50 €

33129 Delbrück • Thülecke 13 • www.siedfarber.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Hauptspeisen

Flammkuchen Elsässer Art	8,50 €
Offene Lasagne mit Zander, Babyspinat, Scampi und Krustentierschaum	15,50 €
Risotto "mediterran" mit getrockneten Tomaten und Parmesan	11,50 €
250 g Rinderfilet mit Pommes, Trüffelbutter und Ofengemüse	29,90 €
Geschmorte Lammhaxe dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinpolenta	17,50 €
Rinderbäckchen unter einer Blätterteighaube mit Tomatensalat	15,50 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	17,90 €
Schweinefilet im Ganzen mit Pfeffersauce, glasierten Möhren und Bratkartoffeln	15,90 €
"Kikok" Hähnchenbrust mit Pilzragout und Thymiankartoffeln	14,90 €

33129 Delbrück • Thülecke 13 • www.siedfarber.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Nachtisch

Zimt-Creme-Brulee mit Pflaumenröster	4,50 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Holunderreis	5,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigenmarmelade	6,90 €

33129 Delbrück • Thülecke 13 • www.siedfarber.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Kinderkarte

Zwei Pfannkuchen mit Apfelmus	4,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes	6,50 €
Pasta mit Tomatensauce	4,50 €
Hähnchencrossies mit Pommes	4,50 €
Eiscreme (Vanille / Schoko / Erdbeere)	3,50 €

33129 Delbrück • Thülecke 13 • www.siedfarber.de

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Weinempfehlungen

offener Weißwein

Riesling trocken eleganter Weißwein	0,2 l	4,30 €
Weißwein – Cuvée der Lage Bechtheimer Gotteshilfe angenehm mild	0,2 l	4,30 €
Grauer Burgunder trocken gehaltvoll, säurearm	0,2 l	5,20 €

offener Rosé

Rosé – Cuvée „Sunshine“ halbtrocken mild und fruchtig	0,2 l	4,30 €
--	-------	--------

offener Rotwein

Merlot trocken / Vin de Pay d'Oc samtig, vollmundig	0,2 l	4,30 €
Bechtheimer Rotwein süffig, mild	0,2 l	4,30 €
Vino tinto de la Tierra de Castilla Tempranillo Traube, vollmundig	0,2 l	3,80 €

Weinempfehlungen

Weißwein aus der Flasche

Silvaner Kabinett trocken mild, säurearm	17,50 €
Weißwein – Cuvée „nur Wein“ harmonisch	24,00 €
Grauburgunder Spätlese trocken aromareich	18,80 €
Riesling „Sommerpalais“ elegant, feinfruchtig	24,80 €

Rosé aus der Flasche

Spätburgunder Weißherbst trocken mineralisch, ausdrucksstark	21,70 €
---	---------

Deutscher Rotwein aus der Flasche

Spätburgunder Rotwein halbtrocken / Ihringer Fohrenberg feine Fruchtnote	22,90 €
---	---------

Weinempfehlungen

Internationaler Rotwein aus der Flasche

Chianti Colli Senesi deutliche Fruchtaromen		25,80 €
Merlot Vin de Pay d' Oc samtig, fruchtig, weich		22,10 €
Rioja tinto saftig, fruchtig		20,40 €

Portwein

Quinta do Infantado Weiß, Seco Dry	4 cl	2,80 €
Quinta do Infantado Tawny, Medium Dry	4 cl	2,80 €

Sekt und Champagner

Sekt	0,1 l	2,20 €
Prosecco	0,1 l	3,70 €
Louis Roederer Brut Premier Champanger	0,375 l	59,00 €
Moët & Chandon Brut Champanger	0,75 l	79,00 €