

# SPEISEKARTE ROMANTIK WELLNESSHOTEL DIEDRICH

Unser Lebensstil ist Genuss – unser Konzept Offenheit.

Kosten Sie jede Gelegenheit aus: Im Antons, in der Alten Post, in den Stuben und Ecken - überall ist Raum für gutes Essen und freundschaftliche Stunden. Unser hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die kulinarische Grundlage im ganzen Haus. Hier geht es um unprätentiöse Kochkunst und Wertigkeit, um Tradition und Moderne. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied.

Das Antons verwöhnt mit feinen, regional geprägten Gerichten und bietet eine jederzeit für Gäste offene Küche. Die kreativen Köpfe am Herd zeigen gerne, wie sie aus frischen und überwiegend regional-saisonalen Produkten raffinierte, moderne sowie traditionelle Gerichte kreieren. Besuchen Sie sie einfach mal! Übrigens, der Name "Antons" stammt von Anton Diedrich, welcher 1898 das Haus Diedrich gründet hat. Damals wie heute erleben Sie hier eine ausgesprochen herzliche Gastfreundschaft: Der ungezwungene, herzliche Service erfüllt Ihnen mit Freude jeden Wunsch!

Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen guten Appetit!

## KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN - À LA CARTE

**Mittags** 12:00-13:45 Uhr (Küchen-Annahmeschluss) | **Abends** 18:00-21:15 Uhr (Küchen-Annahmeschluss)

### VORSPEISEN & SUPPEN

€

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet mit Gartenkressepesto, Rucola und Parmesan	15,50
Wachtelroulade mit Feldsalat in Sanddorndressing, Nüssen, Kernen und pikanter Zwetschgenmarmelade	14,50
Zuckerschotencremesuppe mit Orangencroutons	7,00
Schwarzwurzelcremesuppe mit Hallenberger Schinkenspeck und Balsamicoreduktion	7,00
Rindfleischsuppe mit Tafelspitz-Kartoffelmaultasche	7,00

### SALAT ALS HAUPTGERICHT

Große Salatschale mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette	9,00
wahlweise in Sanddorndressing oder Joghutdressing oder Balsamicodressing	
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
- gebratene Putenbruststreifen	7,00
- gebratenes Gemüse	7,00
- Parmaschinken	9,00
- Riesengarnelen	13,00
- kurzgebratene Rinderfiletscheiben	13,00

## FLEISCH & FISCH HAUPTGERICHTE

€

Rinderfilet auf Perlzwiebelsoße mit gebratenen, frischen Pilzen und handgeriebenen Röstli	34,00
Rumpsteak vom Angus Rind in Kirsch-Pfeffersoße mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke	27,00
Rosa gebratene Flugentenbrust in Feigensoße mit Spitzkohl und Schupfnudeln	26,00
Zanderfilet auf cremigem Porreegemüse mit Wildreiskrusteln	23,00
Sauerländer Hirschragout mit Preiselbeerapfel, Rosenkohl und angebratenen Serviettenknödeln	23,00
Schweinefiletspitzen in Apfel-Calvadossoße mit Spätzle und gemischtem Salatteller	21,00
Westfälischer Grünkohl mit Kassler, Mettwurst und Bratkartoffeln	19,00
Schnitzel vom Schweinerücken, naturgebraten, in Soße vom Hallenberger Bier mit buntem Gemüse und Pommes Frites	19,00
Gebratene Poulardenbrust in Pinienkernsoße mit Apaprika-Apfelgemüse und Gnocchi	19,00

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Risotto mit frischen Pilzen, gebratenem grünen Spargel und Kirschtomaten	17,00
Süßkartoffeltaschen mit Café de Paris Soße, jungem Gemüse und gebackenem Rucola	17,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	14,50

## DESSERTS

Karamell-Panna Cotta, Mandelbrownie und Mandarinsorbet auf Feigen-Birnenragout	10,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Haselnusseis und Kürbiskernöl	8,00
Weißes Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen und Nougateis	9,50
Dreierlei Sorbet	6,00

## KÄSE

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus:	10,50
<b>Comté</b> Hartkäse aus Kuhmilch mit cremig-nussigem Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Coulommiers</b> Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, fein-nussig im Geschmack. 50% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Camembert de Normandie</b> Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, mild-würzig im Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Munster</b> Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, würzig im Geschmack. 50% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Livarot</b> Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, sehr kräftiger Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	

## UNVERTRÄGLICHKEITEN

Falls Sie bestimmte Inhaltsstoffe nicht vertragen, teilen Sie dem Service bitte vor der Bestellung Ihr Anliegen mit. Die Köche werden Ihre Gerichte dann entsprechend zubereiten. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.