

Speisekarte DIEDRICH Wellnesshotel & SPA

Unser Lebensstil ist Genuss – unser Konzept Offenheit.

Deshalb dürfen Sie sich gerne überzeugen, wie unser Team die Küche mit Leben füllt. Besuchen Sie die Köche jederzeit, schauen Sie einfach mal in die Küche - hier ist alles selbstgemacht!

Wir legen Wert auf unprätentiöse Kochkunst, auf Wertigkeit sowie Altbewährtes und Modernes. Ein hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die Grundlage im ganzen Haus. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied. Und das Wichtigste: Wir haben einfach Spaß an Gastronomie!

Übrigens, der Name "Antons" stammt von Anton Diedrich, welcher 1898 das Haus Diedrich gründet hat. Damals wie heute erleben Sie bei uns eine ausgesprochen herzliche Gastfreundschaft: Der ungezwungene, herzliche Service erfüllt Ihnen mit Freude jeden Wunsch!

Wir freuen uns sehr darüber, dass Sie bei uns sind und wünschen guten Appetit!

Küchenöffnungszeiten – À la carte

Unser Küchenteam nimmt Ihre Bestellungen aus dieser Karte
montags bis samstags von 18:00 bis 21:00 Uhr
und sonntags von 18:00 bis 20:00 Uhr gerne entgegen.

Vorspeisen & Suppen

€

Knusprig gebackene Bällchen vom Hallenberger Schinkenspeck mit getrüffelter Majonaise und Feldsalat in Himbeeressigdressing	15,00
Karamellierter Ziegenfrischkäse auf roter Bete mit Kürbischutney und Sesamblätterteig (vegetarisch)	14,00
Wildbouillon mit Rehschinken und Steinpilznocken	7,50
Petersilienwurzelcremesuppe mit eigenen Chips (vegan)	7,50
Fruchtige Kürbis-Apfelcremesuppe mit steirischem Kernöl (vegan)	7,50

Salat als Hauptgericht

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette	9,00
wahlweise in oder oder	Himbeerdressing Joghurtdressing Balsamicodressing
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
- gebratene Putenbruststreifen	+9,00
- gebratenes Gemüse	+8,00
- Parmaschinken	+10,00
- sechs gebratene Riesengarnelen	+17,00
- kurzgebratene Rinderfiletscheiben	+15,50

Alle Getränke & Weine

hotel-diedrich.de/getraenke
einfach mit der Handykamera scannen:



Fleisch & Fisch Hauptgerichte

€

Rumpsteak in Hallenberger Landbiersoße mit roter Zwiebelkonfitüre, Bohnengemüse und Sauerländer Potthucke	32,00
Hirschschnitzel in der Haselnusshülle auf Hagebuttensoße mit Butterwirsing und Kartoffel-Selleriepüree	28,00
Hausgebeizter Sauerbraten in Rosinensoße mit Rotkohl und Eierspätzle	28,00
Rosa gebratene Flugentenbrust in Zwetschgensoße mit Steckrüben und Maisgrießplätzchen	26,00
Saiblingsfilet in roter Betesoße mit Risotto und gemischtem Salatteller	26,00
Medaillons vom Schweinefilet unter der Schwarzbrothaube mit Gemüse-Pilzragout und angebratenen Serviettenknödeln	24,50

Vegetarische Hauptgerichte

Pilzrisotto mit gefülltem Süßkartoffel-Sonnenkern-Wan Tan (auf Wunsch vegan)	18,00
Polentataler und pikante Blätterteigschnecken auf süß-saurem Kürbis-Zucchini Kraut	16,50
Soja-Chili mit Tomatenchips und Spaghetti (auf Wunsch vegan mit Reis statt Spaghetti)	15,50

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Kürbiskernparfait	9,00
Zwetschgenzweierlei mit Quarkkrapfen und Mandelcrunch	9,00
Kleines Dessertgedeck: Espresso, Haselnussbrownie und weißes Schokoladeneis	7,50
Dreierlei Sorbet	6,00

Käse

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot	10,50
-------------------------------------------------------	-------

Unverträglichkeiten

Gerne versuchen wir auf leichte Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen; sollten diese allerdings lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.