

Speisenkarte 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

€

Drei gebackene Knuspergarnelen auf asiatischem Kürbissalat und Knoblauchmajonaise	16,00
Feldsalat in Himbeeressig dressing mit Nüssen und pikanter Zwetschgenmarmelade, dazu • <u>entweder</u> Sauerländer Rehterrine und Wildschinken • <u>oder</u> karamellierter Ziegenfrischkäse (vegetarisch)	14,00
Waldpilzbouillon mit Wildschinkenstreifen	8,00
Kürbis-Apfelcremesuppe mit steirischem Kernöl (vegan)	7,50
Petersilienwurzelpfanne mit eigenen Chips (vegan)	7,50

Salat als Hauptgericht

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette	9,00
wahlweise in oder oder	Himbeerdressing Joghurdressing Balsamicodressing
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
	• sechs gebratene Riesengarnelen +19,00
	• kurzgebratene Rinderfiletscheiben +18,00
	• Parmaschinken +12,00
	• gebratene Putenbruststreifen +9,00
	• gebratenes Gemüse +9,00

Alle Getränke & Weine



hotel-diedrich.de/getraenke

Fleisch & Fisch Hauptgerichte

€

Rumpsteak in Rotwein-Kräuterjus mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke	30,00
Ragout und Medaillon vom Sauerländer Rothirsch mit Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln	28,50
Rosa gebratene Flugentenbrust in Pflaumensoße mit Butterspitzkohl und Sesamschupfnudeln	28,00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, gebackenen Drillingen und gemischtem Salatteller	28,00
Schweinemedallions unter der Schwarzbrotkruste in Hallenberger Landbiersoße mit buntem Gemüse und Krusteln	25,00
Gebratenes Lachsforellenfilet in Weißwein-Shrimpssoße mit Spaghetti und gemischtem Salatteller	25,00

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit eigenen Kernen, geschmorten Kirschtomaten, Wan Tan Blättern und pikanter Rote Bete-Marmelade (auf Wunsch vegan)	18,50
Kohlrabischnitzel im Haselnussmantel auf Süßkartoffelgulasch mit Fetakäse	17,50
Bulgurbolognese mit Spaghetti, Parmesanchip und gemischtem Salatteller (auf Wunsch vegan)	16,50

Desserts

Zwetschgenkompott mit Mohnschupfnudeln und Zimteis	9,50
Brombeer-Panna Cotta und Quarkbällchen auf Stachelbeerragout	9,00
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.