

Abendkarte DIEDRICH Wellnesshotel & SPA

Bestellzeiten für diese Karte

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

Drei Prinzipien unserer Gastronomie

1 - Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Wir möchten, dass Sie angenehm satt sind – und ebenso möchten wir mit unseren Lebensmitteln sinnvoll und nachhaltig umgehen. Daher sind unsere Portionsgrößen so gewählt, dass möglichst wenig übrigbleibt. Auf Wunsch bekommen Sie sehr, sehr gerne einen Nachschlag. Sprechen Sie dafür unser Servicepersonal gerne jederzeit aktiv an.

2 - Offenheit und Transparenz

Wir lieben den Genuss und ehrliche Küche – bei uns ist alles selbstgemacht. Deshalb sind Sie jederzeit dazu eingeladen, einen Blick in unsere kulinarische Werkstatt zu werfen. Kommen Sie einfach rein in unsere Küche!

3 - Wasser kostenfrei

Wasser ist bei uns kostenfrei und gibt es in den Varianten still, medium oder Soda.

Alle Getränke & Weine



Vorspeisen & Suppen

€

| | |
|---|-------|
| Bunte Zupfsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Wildschinken und Preiselbeerchutney | 17,80 |
| Carpaccio von gelber Bete in Apfelvinaigrette mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Kapernbeeren | 14,50 |
| Rindfleischsuppe | 8,00 |
| Karotten-Ingwercremesuppe (vegan) | 8,00 |
| Pfifferlingcremesuppe mit Wildschweinschinkenstreifen | 9,00 |

Salat als Hauptgericht

| | |
|--|-------|
| Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette (vegan) | 16,00 |
|--|-------|

wahlweise in
oder
oder

Himbeerdressing
Joghurtdressing
Balsamicodressing

| | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---------|
| <u>Dazu empfehlen wir:</u> | • sechs gebratene Riesengarnelen | + 16,80 |
| | • kurzgebratene Rinderfiletscheiben | + 15,90 |
| | • Parmaschinken | + 12,90 |
| | • gebratene Putenbruststreifen | + 8,90 |
| | • gebratenes Gemüse | + 8,90 |

Frische Pfifferlinge

| | |
|--|-------|
| Rahmpfifferlinge mit angebratenen Serviettenknödeln und gemischtem Salatteller (vegetarisch) | 21,00 |
|--|-------|

| | | |
|----------------------------|--------------------------------|---------|
| <u>Dazu empfehlen wir:</u> | • Eieromelette | + 4,00 |
| | • Medaillons vom Schweinefilet | + 14,50 |
| | • Kalbsrückensteak | + 21,50 |

Hauptgerichte

€

Wild aus heimischer Jagd

Wir bieten wechselnde Wildgerichte an, je nach Jagdsaison.
Bitte fragen Sie das Servicepersonal oder scannen den QR-Code:



| | |
|--|-------|
| Holländische Matjesfilets in Mango-Senfsoße mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 23,50 |
| Rosa gebratener Lammrücken unter der Senfkruste mit Kräuterjus, gebratenem Sommergemüse und handgeriebenen Kartoffelrösti | 41,00 |
| Gebratenes Lachsfilet auf Ragout von grünem Spargel mit Zitronenrisotto | 34,00 |
| Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salatteller | 29,00 |
| Rumpsteak vom Angus Rind in Kräuterbuttersoße mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke | 38,00 |
| Tafelspitz vom Rind in Pfifferling-Schnittlauchsoße mit Kartoffelpüree und kleinem gemischtem Salatteller | 28,50 |
| Gebratene Poulardenbrust auf Gemüse-Kokosragout mit Curry-Kartoffelkrusteln | 29,00 |
| Filetspitzen von Rind und Kalb in Kirsch-Pfeffersoße mit hausgemachter Pasta und kleinem gemischtem Salatteller | 33,50 |

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Gebackene Pilz-Wan Tan und geschmorte Kirschtomaten auf Pfifferlingsrisotto (vegetarisch) | 18,50 |
| Gebratener grüner Spargel in Olivenöl mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kräutern, Fetakäse und hausgemachter Pasta (auf Wunsch vegan) | 20,50 |
| Mangoldstrudel auf Süßkartoffel-Paprikagulasch mit gebratenen Champignons (vegan) | 17,50 |

Desserts

| | |
|---|-------|
| Mohn-Panna Cotta und Lavendel-Rahmeis auf Aprikosenkompott mit Schokoladencrumble | 9,80 |
| Cappuccinoparfait mit Milchschaum, Haselnussküchlein und Passionsfruchtsoße | 10,50 |
| Dreierlei Sorbet (vegan) | 6,00 |

Käse

| | |
|--|-------|
| Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus: | 12,80 |
| Comté - Hartkäse aus Kuhmilch mit cremig-nussigem Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse. | |
| Coulommiers - Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, fein-nussig im Geschmack. 50% Fett i. d. Trockenmasse. | |
| Camembert de Normandie - Weichkäse mit Kuhmilch-Weißschimmel, mild-würzig im Geschmack. 45% Fett i. d. T. | |
| Munster - Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, würzig im Geschmack. 50% Fett in der Trockenmasse. | |
| Livarot - Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, sehr kräftiger Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse. | |

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 anbieten. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen keine Garantie für enthaltene Allergene. Alle Preise inkl. MwSt.