

Abendkarte DIEDRICH Wellnesshotel & Spa

Bestellzeiten für diese Speisekarte & Hinweis für Veganer

Unser Küchenteam nimmt Ihre Bestellungen von dieser Karte montags bis samstags von **18:00 bis 21:00 Uhr** sowie sonntags von **18:00 bis 20:00 Uhr** entgegen. Veganer erhalten bei uns auf **Vorbestellung** ein veganes 4-Gang-Menü zum unten angegebenen Menüpreis.

Drei Prinzipien unserer Gastronomie

1. Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln 🌱

Unser Ziel ist, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen und angenehm gesättigt sind. Gleichzeitig achten wir auf einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Deshalb wählen wir die Portionsgrößen der Beilagen so, dass möglichst wenig übrig bleibt. Auf Wunsch bekommen Sie sehr gerne einen Beilagen-Nachservice – sprechen Sie uns einfach an.

2. Offenheit und Transparenz 🍴

Wir schätzen ehrliche Küche und Genuss – bei uns wird alles selbst gemacht. Daher laden wir Sie herzlich ein, jederzeit einen Blick in unsere kulinarische Werkstatt zu werfen. Besuchen Sie uns einfach in der Küche!

3. Wasser kostenfrei 💧

Bei uns erhalten Sie Wasser kostenfrei – still, medium oder Soda.

Hinweis zu unserem täglich wechselnden 4-Gang-Abendmenü

Unsere Abendmenükarte wird separat gereicht. Das 4-Gang-Menü kann nach Verfügbarkeit für 59,00 € genossen werden. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, einzelne Gänge daraus zu bestellen. Die Preise finden Sie direkt bei den jeweiligen Gängen in dieser Karte. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Vorspeisen & Suppen

€

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet

in Bärlauchpesto mit Rucola, Ziegenkäseeis und zwei Wachtelspiegeleiern

19,50

Vorspeise des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)

14,50

Sauerländer Bärlauchcremesuppe mit Knuspercroutons

8,90

Suppe des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)

8,50

Salat als Hauptspeise

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette (vegan)

16,00

wahlweise in
oder
oder

Himbeerdressing
Joghurtdressing
Balsamicodressing

Dazu empfehlen wir:

- sechs gebratene Riesengarnelen + 16,80
- kurzgebratene Rinderfiletscheiben + 15,90
- karamellisierte Ziegenkäse + 8,50
- gebratene Putenbruststreifen + 8,90
- gebratenes Gemüse (vegan) + 8,90

Alle Getränke & Weine



Hauptspeisen

€

Rosa gebratener Lammrücken unter der Senfkruste in Kräuterjus mit glasierter Paprika und Kartoffelrösti	42,90
Rumpsteak vom Angus Rind in Kräuterbuttersoße mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke	39,00
Natur gebratene Kalbsschnitzelchen auf Spargel-Spitzmorchelragout mit gebackenen Drillingen	34,90
Poulardenbrust in Honig und Sesam glasiert auf Rhabarbersoße mit Schupfnudeln und kleinem gemischtem Salatteller	30,00
Wahl-Hauptgang des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	30,00

Pflanzliche Hauptspeisen

Gebratener weißer und grüner Spargel in Olivenöl mit getrockneten Tomaten, Kräutern, Pinienkernen, Feta und Spaghetti (auf Wunsch mit veganem Parmesan)	28,00
Vegetarischer Hauptgang des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	26,00

Rustikales Abendbrot

„Strammer Max“ Graubrot belegt mit Koch- und rohem Schinken, zwei Spiegeleiern und Salatgarnitur	16,90
--	-------

Desserts

Weißes Schokoladenparfait und Brownie mit Erdbeersorbet und Rhabarberkompott	12,90
Dreierlei Sorbet (vegan)	6,00
Dessert des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	9,50

Käse

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus: Comté - Hartkäse aus Kuhmilch mit cremig-nussigem Geschmack. Coulommiers - Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, fein-nussig im Geschmack. Camembert de Normandie - Weichkäse mit Kuhmilch-Weißschimmel, mild-würzig im Geschmack. Munster - Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, würzig im Geschmack. Livarot - Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, sehr kräftiger Geschmack.	13,50
---	-------

Hinweis zu Unverträglichkeiten

Wir möchten Ihnen einen unbeschwerten Genuss ermöglichen und versuchen, auf Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Bei schwerwiegenden Allergien bitten wir jedoch um Verständnis, dass wir die Verantwortung hierfür nicht übernehmen können. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen unbeschwerten Genuss in unserem Haus. Alle Preise inklusive MwSt.

Frisher Stangenspargel vom Niederrhein

Spargelcremesuppe
8,90 €



Portion frischer Stangenspargel mit Kräuterdrillingen,
handgeschlagener holländischer Soße oder zerlassener Butter
24,50 €

Dazu empfehlen wir:

Eieromelette
+ 4,00 €

Zweierlei Sauerländer Schinken
+ 5,50 €

Räucherlachsrose
+ 7,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
+ 9,50 €

Rumpsteak vom Angus Rind
+ 12,90 €