

Abendkarte DIEDRICH Wellnesshotel & Spa

Bestellzeiten für diese Speisekarte & Hinweis für Veganer

Unser Küchenteam nimmt Ihre Bestellungen von dieser Karte von 18:00 bis 21:00 Uhr gerne entgegen. Vegane Gäste erhalten bei uns auf Vorbestellung auch 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 gerne 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 zum Preis von 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

€

Drei gebratene Riesengarnelen mit Aioli und Röstbrot	14,50
Vorspeise des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	14,00
Cremesuppe von Strauchtomaten mit Basilikumsahne (vegetarisch)	7,50
Suppe des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	7,50

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

€

Lammrücken unter der Olivenkruste in Kräuterjus mit gebratenem Gemüse und Rösti	43,00
Rumpsteak vom Angus Rind in Kräuterbuttersoße mit gebackenen Kartoffelchen und kleinem gemischtem Salatteller	39,00
Rindertafelspitz in Schnittlauchsoße mit Bouillontkartoffeln und kleinem gemischtem Salatteller	29,50
Pouardenbrust glasiert mit Hallenberger Honig auf Senfspitzkohl und hausgemachter Pasta	30,00
Hauptgang 1 oder 2 des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	30,00

Pflanzliche Hauptspeisen

Champignon-Kichererbsenbratlinge auf buntem Gemüseragout mit Granatapfelglace und Wan Tan-Segeln	27,00
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

Pfirsichzweierlei mit Schokoladenbrownie und Lavendelsoße	9,50
Dreierlei Sorbet (vegan)	6,00
Dessert des heutigen 4-Gang-Abendmenüs (nach Verfügbarkeit)	9,00

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.

FrISChe Pfifferlinge

Gemischter Salatteller
mit gebratenen Pfifferlingen
12,50 €

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet
mit Pesto, Parmesan und gebratenen Pfifferlingen
16,50 €

Pfifferlingcremesuppe mit Brotroutons
8,00 €



FrISChe Rahmpfifferlinge mit angebratenen
Serviettenknödeln, und kleinem gemischtem Salatteller
24,50 €

Dazu empfehlen wir:

Eieromelette
+ 5,50 €

Medaillons vom Schweinefilet
+ 12,00 €

Rumpsteak vom Angus Rind
+ 18,50 €



FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis
9,50 €