

SPEISEKARTE ROMANTIK WELLNESSHOTEL DIEDRICH

Unser Lebensstil ist Genuss – unser Konzept Offenheit.

Kosten Sie jede Gelegenheit aus: Im Antons, in der Alten Post, in den Stuben und Ecken - überall ist Raum für gutes Essen und freundschaftliche Stunden. Unser hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die kulinarische Grundlage im ganzen Haus. Hier geht es um unprätentiöse Kochkunst und Wertigkeit, um Tradition und Moderne. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied.

Das Antons verwöhnt mit feinen, regional geprägten Gerichten und bietet eine jederzeit für Gäste offene Küche. Die kreativen Köpfe am Herd zeigen gerne, wie sie aus frischen und überwiegend regional-saisonalen Produkten raffinierte, moderne sowie traditionelle Gerichte kreieren. Besuchen Sie sie einfach mal! Übrigens, der Name "Antons" stammt von Anton Diedrich, welcher 1898 das Haus Diedrich gründet hat. Damals wie heute erleben Sie hier eine ausgesprochen herzliche Gastfreundschaft: Der ungezwungene, herzliche Service erfüllt Ihnen mit Freude jeden Wunsch!

Wir freuen uns, dass Sie da sind und wünschen guten Appetit!

KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN - À LA CARTE

Mittags 12:00-13:45 Uhr (Küchen-Annahmeschluss) | **Abends** 18:00-21:15 Uhr (Küchen-Annahmeschluss)

VORSPEISEN & SUPPEN

€

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet mit Gartenkressepesto, Rucola und Parmesan	15,50
Hausgebeizter Lachs mit Linsensalsa, Feldsalat und Pumpernickelbrioche	14,50
Zuckerschotencremesuppe mit Orangencroutons	7,00
Schwarzwurzelsuppe mit Hallenberger Schinkenspeck und Balsamicoreduktion	7,00
Bouillon von der Bauernente mit geräucherter Entenbrust und Sesam-Quarknocken	7,00

SALAT ALS HAUPTGERICHT

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette	9,00
wahlweise in oder oder	Sanddorndressing Joghutdressing Balsamicodressing
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
	- gebratene Putenbruststreifen 7,00
	- gebratenes Gemüse 7,00
	- Parmaschinken 9,00
	- Riesengarnelen 13,00
	- kurzgebratene Rinderfiletscheiben 13,00

FLEISCH & FISCH HAUPTGERICHTE

€

Rinderfilet auf Balsamicoglace mit grünen Bohnen und getrüffeltem Schupfnudeln	34,00
Rumpsteak vom Angus Rind in Café de Paris Soße mit Wurzelgemüsen und Sauerländer Potthucke	27,00
Feines Ragout und rosa gebratener Rücken vom Lamm in Schalottensoße mit Paprikagemüse und Currykrusteln	27,00
Skreifilet unter der Rote Betekruste mit Buttersoße, Safrankohlrabi und Schnittlauchpüree	26,00
Sauerländer Hirschragout mit Preiselbeerapfel, Rosenkohl und Haselnussespätzle	24,00
Schweinefiletspitzen in Pfeffersoße mit Kartoffel-Semmelknödel und gemischtem Salatteller	22,00
Westfälischer Grünkohl mit Kassler, Mettwurst und Bratkartoffeln	19,00
Schnitzel vom Schweinerücken, naturgebraten, in Soße vom Hallenberger Bier mit buntem Gemüse und Pommes Frites	19,00
Gebratene Poulardenbrust in Maiskolbenjus mit glasierten Karotten und Quinoa-Gnocchi	19,00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gemüselasagne mit Räuchertofu, Dampfai und Kartoffelspirale	17,00
Kartoffel-Käsegnocchi mit Ratatouille und Estragon-Reischip	17,00
Risotto mit grünem Spargel, geschmorten Kirschtomaten und Süßkartoffelchips	17,00

DESSERTS

Haselnussmousse und Bananensorbet auf Zwergorangen-Feigenragout mit Mandel-Kokoskrokant	9,00
Papaya-Joghurtcreme mit Kirschsorbet und Pistazienbrownie	9,00
Westfälische Quarkspeise mit Sauerkirschen und Vanillebuchteln	9,00
Dreierlei Sorbet	6,00

KÄSE

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus:	10,50
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 in der Trockenmasse.	
Camembert de Normandie Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, mild-würzig im Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	
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

Falls Sie bestimmte Inhaltsstoffe nicht vertragen, teilen Sie dem Service bitte vor der Bestellung Ihr Anliegen mit. Die Köche werden Ihre Gerichte dann entsprechend zubereiten. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.