

# SPEISEKARTE ROMANTIK WELLNESSHOTEL DIEDRICH

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 und schauen Sie auch gerne in die Kochtöpfe ... 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	€
Feldsalat in Himbeeressig dressing mit Nüssen, Rehschinken, zwei Wachtelbrüsten und Feigenmarmelade	15,90
Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet in Kräuterpesto mit Betchips und Bergkäse	14,50
Schwarzwurzelcremesuppe mit Balsamicoglace (vegetarisch)	7,00
Hummercremesuppe mit Krabbenravioli	8,00
Wildgeflügelbouillon mit geräucherter Entenbrust	7,00
Kleiner gemischter Salatteller (vegetarisch, auf Wunsch vegan)	5,90

## SALAT ALS HAUPTGERICHT

Großer Salatteller mit Sprossen und Kernen	9,90
wahlweise in oder oder	Himbeeressig dressing Joghurtdressing Balsamicodressing
<u>Dazu empfehlen wir:</u>	
	gebratene Putenbruststreifen 7,00
	gebratenes Gemüse 7,00
	gebratene Riesengarnelen 13,50
	kurzgebratene Rinderfiletscheiben 14,50

## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH & FISCH

€

Rinderfiletsteak mit gebratenem Speck auf Gemüse-Pilzragout mit handgeriebenen Röstli	33,00
Rumpsteak vom Angus Rind unter der Senfkruste auf Perlzwiebelsoße mit grünen Bohnen und Sauerländer Potthucke	26,90
Rosa gebratene Flugentenbrust in Kirsch-Pfeffersoße mit Schwarzwurzeln und Schupfnudeln	24,90
Gebrautes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Wildreiskrusteln	23,00
Ragout vom Sauerländer Rothirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Eierspätzle	23,00
Westfälischer Grünkohl mit glasiertem Kasslernacken und Kartoffelpüree	21,00

## HAUPTGERICHTE OHNE FLEISCH UND FISCH

Pilzrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und Süßkartoffelchips (auf Wunsch vegan)	16,90
Pikanter Couscous-Gemüsetopf mit Dörrobst und Ingwerjoghurt (auf Wunsch vegan)	14,50
Hirse-Kräuterpfannkuchen mit tomatisiertem Gemüse und Parmesanchip	13,50

## DESSERTS

Apfelstrudel mit Kürbiskernparfait und Zimtsahne	7,90
Nougat Panna Cotta und Cranberrybrownie auf Gewürzkirschen	7,90
Dreierlei Sorbet	6,00

## KÄSE

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus:	10,50
<b>Comté</b> Hartkäse aus Kuhmilch mit cremig-nussigem Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Coulommiers</b> Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, fein-nussig im Geschmack. 50% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Camembert de Normandie</b> Weichkäse mit Weißschimmel aus Kuhmilch, mild-würzig im Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Munster</b> Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, würzig im Geschmack. 50% Fett in der Trockenmasse.	
<b>Livarot</b> Weichkäse mit Rotschmier aus Kuhmilch, sehr kräftiger Geschmack. 45% Fett in der Trockenmasse.	

## UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir arbeiten in der Küche frisch und ohne Zusatzstoffe. Gerne versuchen wir auf leichte Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen, können allerdings eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.