

# SPEISEKARTE ROMANTIK WELLNESSHOTEL DIEDRICH

Unser Lebensstil ist Genuss – unser Konzept Offenheit.

Deshalb dürfen Sie sich gerne überzeugen, wie das Team die Küche mit Leben füllt. Besuchen Sie die Köche jederzeit und schauen Sie mal in die Kochtöpfe ... alles selbstgemacht! Wir stehen für unprätentiöse Kochkunst und Wertigkeit sowie Moderne und Altbewährtes. Ein hoher Qualitätsanspruch und die Verwendung von überwiegend regionalen Produkten bilden die kulinarische Grundlage im ganzen Haus. Echtes Handwerk, modernste Garmethoden und der Verzicht auf vorgefertigte Produkte und Zusatzstoffe machen den Unterschied. Und 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

€

Carpaccio von gebeiztem Rinderfilet mit Gartenkressepesto, Rucola und Parmesan	16,00
Mit Ziegenfrischkäse und Hallenberger Schinkenspeck gefülltes Bonbon, Feldsalat und Strauchtomatenmarmelade	14,50
Pfifferlingcremesuppe	8,00
Sauerampfercremesuppe	7,00
Bouillon von der Bauernente mit geräucherter Entenbrust und Sesam-Quarknocken	7,00

### PFIFFERLINGE

Frische Pfifferlinge in Rahm mit angebratenen Kartoffel-Serviettenknödeln  
und gemischtem Salatteller

19,50

<u>Dazu empfehlen wir:</u>	- paniertes Kalbsschnitzel	+16,00
	- Rumpsteak vom Angus Rind	+17,00
	- gebratenes Lachsfilet	+15,00
	- Medaillons vom Schweinefilet	+12,00
	- gebratene Putenbruststreifen	+8,00

### SALAT ALS HAUPTGERICHT

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette

9,00

wahlweise in Himbeerdressing  
oder Joghurdressing  
oder Balsamicodressing

<u>Dazu empfehlen wir:</u>	- gebratene Putenbruststreifen	8,00
	- gebratenes Gemüse	8,00
	- Parmaschinken	10,00
	- Riesengarnelen	14,50
	- kurzgebratene Rinderfiletscheiben	15,50

## FLEISCH & FISCH HAUPTGERICHTE

€

Rinderfiletsteak mit Balsamicoglace, frischen Pilzen und Kartoffelrösti	34,00
Rumpsteak vom Angus Rind in Kirsch-Pfeffersoße mit grünen Bohnen und Sauerländer Potthucke	27,50
Feines Ragout und rosa gebratener Rücken vom Lamm in Schalottensoße mit Wurzelgemüsen und Currykrusteln	27,00
Wolfsbarschfilet auf Café de Paris Soße mit Paprikagemüse und Schnittlauchschupfnudeln	26,00
Saltimbocca von der Poulardenbrust in mediterraner Weißweinssoße mit Spaghetti und gemischtem Salatteller	20,00
Schweinefiletspitzen in Pfeffersoße mit Kartoffel-Semmelknödel und gemischtem Salatteller	22,00
Frische Matjesfilets nach Hausfrauenart mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	19,00

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Risotto mit frischen Pfifferlingen, geschmorten Kirschtomaten und Süßkartoffelchips	18,00
Gemüselasagne mit Räuchertofu, Dampfai und Kartoffelspirale	17,00
Kartoffel-Käsegnocchi mit Ratatouille und Estragon-Reischip	17,00

## DESSERTS

Holunderblütenparfait mit marinierten Erdbeeren und Schokoladensoße	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
<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

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 offerieren. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.