

Abendkarte DIEDRICH Wellnesshotel & Spa

Bestellzeiten für diese Speisekarte

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.

Drei Prinzipien unserer Gastronomie

1 - Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Unser Ziel ist es, dass Sie angenehm satt sind und wir gleichzeitig nachhaltig mit unseren Lebensmitteln umgehen. Deshalb wählen wir unsere Portionsgrößen so, dass möglichst wenig übrig bleibt. Auf Wunsch bekommen Sie sehr gerne einen Nachschlag. Sprechen Sie hierfür einfach unser Servicepersonal 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 mit Soda.

Alle Getränke & Weine



Vorspeisen & Suppen

€

Bunte Zupfsalate mit gebackener Schinkenkrokette, Wildschinken und Trüffelmayonnaise	17,90
Carpaccio von gelber Bete in Apfelvinaigrette mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Kapernbeeren	14,90
Rindfleischsuppe	8,90
Fruchtige Suppe vom Muskatkürbis mit Kernöl (vegan)	8,90
Schwarzwurzelcremesuppe mit Balsamicoglace (vegan)	8,90

Salat als Hauptgericht

Salatteller mit Sprossen und Kernen, dazu Baguette (vegan)	16,00
--	-------

wahlweise in
oder
oder
Himbeerdressing
Joghurtdressing
Balsamicodressing

<u>Dazu empfehlen wir:</u>	• sechs gebratene Riesengarnelen	+ 16,80
	• kurzgebratene Rinderfiletscheiben	+ 15,90
	• Parmaschinken	+ 12,90
	• gebratene Putenbruststreifen	+ 8,90
	• gebratenes Gemüse (vegan)	+ 8,90

Hauptgerichte

€

Wild aus heimischer Jagd

Wir bieten wechselnde Wildgerichte an, je nach Jagdsaison.
Bitte fragen Sie das Servicepersonal oder scannen den QR-Code:



Rosa gebratene Entenbrust in Zwetschgensoße mit Butterspitzkohl und Schupfnudeln	36,50
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Zucchini Gemüse mit Rösti	32,50
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salatteller	33,50
Rumpsteak vom Angus Rind unter der Senfkruste auf Schalotten-Rotweinsauce mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke	39,00
Tafelspitz vom Rind in Meerrettich-Apfelsauce mit Kartoffelpüree und kleinem gemischtem Salatteller	30,50
Filetspitzen von Rind und Kalb in Pilzrahmsauce mit hausgemachter Pasta und kleinem gemischtem Salatteller	33,50

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Couscous im Reisblatt auf Kürbiscurry mit Petersilienwurzelchips und Limettenjoghurt (auf Wunsch vegan)	20,50
Pilzstrudel auf Süßkartoffel-Tofugulasch mit Kirschtomaten und Kräuter Dip (auf Wunsch vegan)	20,50

Desserts

Zwetschgenzweierlei mit Quarkbällchen und Vanillesahne	10,50
Rüblüküchlein und Ahornsirup-Rahmeis mit Nusscrunch und Cassisauce	10,50
Dreierlei Sorbet (vegan)	6,00

Käse

Französische Käseauswahl mit Chutney, Butter und Brot, bestehend aus: 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 i. d. Trockenmasse. Camembert de Normandie - Weichkäse mit Kuhmilch-Weißschimmel, mild-würzig im Geschmack. 45% Fett i. d. T. 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.	13,50
---	-------

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 anbieten. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen keine Garantie für enthaltene Allergene. Alle Preise inkl. MwSt.