

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, 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 übrigbleibt. Auf Wunsch bekommen Sie sehr gerne einen Beilagen-Nachservice, bitte sprechen Sie uns 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:



Ofenfrische Gänsebrust in Orangen-Preiselbeersöße mit Rotkohl und Kartoffel-Maronenklößen	33,50
Rosa gebratene Entenbrust in Zwetschgensoße mit Butterspitzkohl und Schupfnudeln	36,50
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salatteller	33,50
Rumpsteak vom Angus Rind unter der Senfkruste auf Schalotten-Rotweinsöße mit grünen Bohnen und westfälischer Potthucke	39,00
Filetspitzen von Rind und Kalb in Pilzrahmsöße mit hausgemachter Pasta und kleinem gemischtem Salatteller	33,50
Gebrautes Zanderfilet auf Kürbis-Zucchini-Gemüse mit Rösti	32,50

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 Cassisöße	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.