

SPEISEKARTE


DIEHLS
HOTEL

Küchenzeiten:

Mo.-Sa. 18³⁰ Uhr - 22¹⁵ Uhr

So. | Feiertage 11⁴⁵ Uhr - 13⁴⁵ Uhr | 17⁴⁵ Uhr - 21⁰⁰ Uhr

Diehls Box

Speisen mit -Markierung können auch telefonisch oder per Mail bestellt und bei uns abgeholt werden.

Die Speisen sind verzehrfertig zubereitet und vakuumiert, so dass sie zu Hause laut beiliegender Anleitung erwärmt und serviert werden können.

Salate

€

Saisonaler Salat	groß	8,90
mit Karottenstreifen, Radieschen und Kresse an Kräuter-Vinaigrette	klein	5,90
+ gegrillte Maishähnchenbrust		+ 4,90
+ gegrillter Thunfisch		+ 6,90



Wassermelonen-Gurkensalat	10,90	
mit Minze und veganem Fetakäse		

Vorspeisen

€

Rindercarpaccio	9,90
mit Parmesanspänen, Rucola und gerösteten Pinienkernen	

Vitello Tonnato	13,90	
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und frischem Thunfischfilet im Sesammantel		

Suppen

€



Klare Tomatenessenz	vegan	8,90	
mit Basilikum-Raviolo und Petersilienöl			



Wiesenkräuter-Schaumsuppe	7,90	
+ 3 confierte Garnelen	+ 5,40	

Hauptgänge

€

Cordon bleu vom Kalb 22,90

Handgewickeltes und paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Wiener Schnitzel 20,90

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener-Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note

Angus Rumpsteak 27,90 

an Rosmarinjus, mit saisonalem Gemüse und im Ofen geschmorte Fächerkartoffel

Geschmorter Lammnacken 24,90 

mit Spinat, Feta und knusprigem Speck gefüllte Ofen-Süßkartoffel

Zanderfilet 21,90

auf der Haut gebraten, dazu Limettenbutter, grüner Spargel und Kräuter-Risotto

Lachs und Jakobsmuschel 23,90 

an Wasabi-Meerrettichschaum, mit sautierten Gartenerbsen und cremigem Kartoffelpüree



Reisbowl mit Linsen-Kokos-Curry 18,90 

dazu Masala-Möhren und geschmorter Pak-Choi an Langkorn-Wildreis pilaw



Pappardelle 15,90 

mit mediterranem Grillgemüse in Aceto-Balsamico-Rahm







Unsere Empfehlung

Châteaubriand ab 2 P 36,90 p.P.

am Tisch tranchiert, an Sauce Béarnaise und Rotweinjus, mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln



Desserts

	€	
 Kokos - Panna Cotta	10,50	
an Salat von Mango, Kiwi und Minze		
 Zweierlei Schokoladenmousse	10,50	
an Salz-Mandelcreme, Sauerkirsch-Kompott und gerösteter Schokoladenerde		
 Dreierlei Sorbet	9,40	
Cold Brew Coffee - Limette, Erdbeer - Tonkabohne Ananas - Basilikum		
 Kleine Käseauswahl	10,80	
von europäischen und einheimischen Käsereien, mit Brotauswahl und Butter, dazu Weintrauben und Chutney		

Eis

Gerne können Sie Eis aus unserer Auswahl bestellen.