



DIECKMANN'S
RESTAURANT · BAR · HOTEL
VERANSTALTUNG
CATERING

Im DIECKMANN'S lässt sich die Küchenbrigade zu jeder Jahreszeit etwas Neues einfallen. Heimische Spezialitäten werden bevorzugt mit Zutaten aus regionalem Anbau zubereitet. Zudem lässt sich die Küche von Speisen und Gewürzen aus aller Welt inspirieren. Daraus entsteht eine wechselnde Karte mit frischen, kreativen Gerichten .

Frisch eingetroffen aus Mallorca

Dieckmann's Bona Vida Olivenöl

Nur wenige Minuten von Porreres entfernt, inmitten von Olivenbäumen und Weinbergen, liegt Can Feliu. Eine weitläufige Finca auf der man sich dem Weinbau und dem herstellen von ökologischen Olivenöl widmet.

In Zusammenarbeit mit dem Inhaber Carlos Feliu haben wir ein Olivenöl in Demeter Qualität pressen lassen

500ML 14,90€

Startet Euren Aufenthalt mit einem Aperitif

Sprizz – Aperol, Sekt, Orange, Soda	7,90
Hugo – Holundersirup, Sekt, Minze, Limette	7,90
Belsazar Tonic – Belsazar White, Orange, Tonic	7,90
Lillet Citrosé – Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Zitrone, Minze	7,90
Pinky – Gordons Pink Gin, Bitter Lemon, Johannisbeersaft,	7,90
Cremant Rose alkoholfrei	3,10

Nahezu alle Speisen können auch zum Mitnehmen bestellt werden

Unsere saisonale Getränke

Homemade Rhabarber Iced Tea – Rhabarber, Ingwer, Limette	4,90
Erdbeer-Aperol – Infusion, Erdbeeren, Minze	8,90
Gin-Cocktail – Gin, Rhabarber-Ingwersirup, Thymian	9,90

Sie möchten eine Veranstaltung ausrichten? - Sie benötigen ein Catering? Sie feiern Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstag, Firmenjubiläum, Hochzeit, Taufe?

Sprechen Sie uns an!

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

 2erlei Brot mit Tzatziki	4,90
 Tri Bruschetta Immer anders - aber immer mit Bona Vida, Mallorca Olivenöl	7,90
Pimentos de padron Tomaten-Hummus – Brot	8,90
 Rapunzelsalat Rote Bete – Croutons – Apfel – Walnuss – Creme Dressing	11,90
 Büffelmozzarella eingelegte Cherrytomaten – Basilikumpesto - Olivenchip	14,80
 Blattsalate gemischt Rohkost & Kerne	8,90/10,90
- mit Teriyaki - Hühnerbrust	+ 6,90
Dressing zur Wahl: Miso Ingwer - salzig süß oder DIECKMANN'S French	
Duckroll Spring like hausgemachte Entenfrühlingsrolle – Rettich – Sprossen – Kimchi -Gomadressing	14,90
Trampo i „Fritte“ Mallorquin Malloquinischer Gemüsesalat, Zitrusfrüchte gebackene Calamaris & Gambas	16,90
Thaisuppe Huhn - Gemüse - Koriander & Kokosmilch	8,90/11,90
 Legierte Spargelsuppe mit Spargelstücken	7,90



„Craft wie Handwerk und Beer wie Bier“

Handwerklich, ungefiltert und ursprünglich wird es weit ab vom Mainstream hergestellt. So entsteht ein wahres Bier.

0,3l 4,00 €

FLEISCHEREI

Kotelett vom Duroc Schwein

ca.400 g Sehr saftig mit geschmackvollem Fettdeckel

gebratene Kartoffeln – Pilze & Möhren Jäger Art– Sauce Hollandaise 29,90
für 2 Personen 33,90

Schnitzel Vienna

lauwarmer Kartoffelsalat - Gurkensalat - Preiselbeer-Meerrettichcreme 25,90

Dry Aged Beef Burger -

bestes trockengereiftes Beef aus dem Oldenburgerland

Sauerteig Bun - Cheddar - Schmorzwiebeln - Steak fries – gemischter Salat 18,90

Tafelspitz vom Weideochsen

Rote Bete – Meerrettichsauce – kleine Kartoffeln 19,90

Entenbrust rosa gebraten

Spargelragout – Kartoffeln – geschmolzene Tomaten 27,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Rinderfilet vom Grill

Steak Fries – Gemüse – Pfeffersauce – Cafe de Paris Butter 37,90

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken

lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare 18,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch 18,90

VEGETARISCHES



Falafel & Baba Ganouch

Falafel gebacken - rote Bete - Orangen - Auberginencreme -
Rucola – Grantapfel - Joghurt

14,90



Spargelrisotto

„Weiß & Grün“ mit Bärlauchpesto & Parmesan

17,90



Mildes Thaicurry

Gewoktes Gemüse - Cashewkerne - Basmati Reis
- mit gebackener Poulardenbrust

17,90

24,80

Spargel aus dem Münsterland



Portion frischer Spargel

Hollandaise oder zerlassene Butter – neue Kartoffeln

19,90

mit **Wiener Schnitzel** klein/groß

+10,00 /

+17,50

mit **gebratenem Lachs**

+11,90

mit **Serrano Schinken/Kochschinken**

+ 7,00



Spargelcremesuppe

legiert mit Spargelstücken

7,90



Spargel Risotto

„Weiß & Grün“ mit Bärlauchpesto & Parmesan

17,90

Die Küche kocht Montag bis Samstag
12.00 – 14.30 Uhr und von 17.30 – 21.30 Uhr.

Sonn- & Feiertags
von 12.00 – 22.00 Uhr

Unsere Allergienliste kann jederzeit eingesehen werden!