



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-Bowle – mit Sekt	6,90
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 Tsatsiki	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 Mallorquinischer 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-Meerrettich-Creme 25,90

Dry Aged Beef Burger -

bestes trocken gereiftes Beef aus dem Oldenburgerland

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

Tafelspitz vom Weideochsen

Rote Bete – Meerrettichsoße – kleine Kartoffeln 19,90

Entenbrust rosa gebraten

Spargelragout – Kartoffeln – geschmolzene Tomaten 27,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Entrecôte vom Grill ca. 300 g

Steak Fries – Gemüse – Pfeffersauce – Café 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 Ghanoush

Falafel gebacken - rote Bete - Orangen - Auberginencreme -
Rucola – Granatapfel - 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**

+ 7,00



Spargelcremesuppe

legiert mit Spargelstücken

7,90



Spargel Risotto

„Weiß & Grün“ mit Bärlauchpesto & Parmesan

17,90

Die Küche kocht von 12:00 bis 16:30 Uhr und von 17:00 bis spätestens 22:00 Uhr

Unsere Allergenliste kann jederzeit eingesehen werden!

Bier

Buffalo Beef Craft Beer	0,30l	4,00€
Kronen Pils vom Fass	0,30l	3,60€
Hövels Bitter vom Fass	0,30l	4,00€
Büble Edelweissbier	0,50l	5,40€
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,60€
Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,50l	5,40€
Jever alkoholfrei	0,33l	3,60€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	3,60€

Getränke alkoholfrei

Tafelwasser	0,30l	2,90€ / 0,50l	4,60€ / 1,00l	8,00€
Selters Mineralwasser mit und ohne Gas	0,25l	3,10€ / 0,75l	7,20€	
Pepsi (1/2) / Max (1/2/6)	0,30l	3,40€		
Mirinda (1) / 7 Up (3/4)	0,30l	3,40€		
Hausgemachte Limonade verschiedene Sorten	0,33l	4,90€		
Schweppes Bitter Lemon(4) /Tonic Water(4) /Ginger Ale(2)	0,20l	3,50€		
Granini Kirsche/Orange/Banane/Maracuja/Apfel	0,20l	3,60€		
Saftschorle z.B. Apfel/Rhabarber/..	0,30l	3,70€		
Vitamalz	0,33l	3,60€		
Orangina gelb/rot(2)	0,20l	3,70€		
Red Bull(2)	0,20l	5,50€		

Kaffeespezialitäten

Café Crème	3,00€
Espresso	2,60€
Espresso doppelt	4,80€
Espresso Macchiato	2,90€
Cappuccino	3,80€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
mit Mandelsirup oder Karamellsirup	4,50€
Schokolade	3,80€
- mit Sahne	4,30€
- mit Schnaps	6,50€

Teespezialitäten

Bio Tee – verschiedene Sorten	3,50€
Darjeeling Happy Valley/ Earl Grey Blue Blossom / Green Tea Dragon Sencha/ Vanilla Chai/Marrokanische Minze/ Früchte Fruit Symphony	
Frischer Minztee	5,00€
Frischer Ingwertee	5,00€

Cocktails

Caipirinha Canario Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	9,90€
Mojito Havana Club 3 Jahre, Limette, Minze, Lime Juice, Soda	9,90€
Pina Colada Havana Club, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	9,90€
Sex on the Beach Absolut Vodka, Peachlikör, Cranberry, O-Saft,	9,90€

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema Limette, Lime Juice, Maracujasaft, Ginger Ale	8,90€
Mailand Punch Grenadine, Orangen-, Maracuja- & -Ananassaft	8,90€
Virgin Strawberry Colada Erdbeersirup, Ananassaft, Kokos, Sahne	8,90€

Gin Tonic

Beefeater , Zitrone, Rosmain, Tonic	8,90€
Bombay , Thymian, Limette, Tonic	9,90€
Hendricks , Gurke, Pfeffer, Tonic	10,90€
Monkeys 47 , Rosmarin, Rosa Pfeffer, Tonic	11,90€

Longdrinks

Moskow Mule , Vodka, Gurke, Ginger Beer	9,90€
Vodka Lemon , Vodka, Zitrone, Bitter Lemon	9,90€
Vodka Red Bull	11,90€
Cuba Libre , Havana Club 3 J., Limette, Cola	9,90€

Brände

Aalborg Jubil. Aquavit	2cl 3,50€
Absolut Vodka	2cl 3,50€
Carlos I	2cl 4,90€
Cellini Oro Grappa	2cl 3,50€
Nonino Grappa Chardonnay	2cl 4,90€
Linie Aquavit	2cl 3,90€
Remy Martin	2cl 4,50€

Senft Edelbrände vom Bodensee

Williamsbirne	2cl 4,50€
Mirabelle	2cl 4,50€
Cöchchen- Apfelbrand	2cl 4,50€

Whiskey, Whisky

Bushmills 1608, 46%	2cl 7,50€
Glenmorangie, 10 Jahre, 40%	2cl 4,90€
Highland Park, 12 Jahre, 40%	2cl 4,90€
Jack Daniels, 40%	2cl 4,50€
Jim Beam, 40%	2cl 4,50€
Johnnie Walker Red, 40%	2cl 4,50€
Johnnie Walker Black, 40%	2cl 5,50€

Rum/ Tequila

José Cuervo golden	2cl 3,90€
José Cuervo silver	2cl 3,50€
Havanna Club, 3 Jahre	2cl 3,50€
Havanna Club, 7 Jahre	2cl 4,50€

Likör

Sambuca	2cl 3,50€
Bailey's Irish Cream	2cl 3,90€
Amaretto	2cl 3,50€
Southern Comfort	2cl 3,50€

Bitter

Jägermeister	2cl 3,50€
Campari	2cl 3,50€
Fernet Branca	2cl 3,50€
Branca Mentha	2cl 3,50€
Ramazzotti	4cl 6,50€

Vermouth

Belsazar White	5cl 6,50€
----------------	-----------