



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

Hausgemachte Erdbeer-Bowle – mit Sekt	6,90
Black Caipirinha – Limette, Rohrzucker, Beerenlikör	8,90
Kirsch Mojito – Limette, Rohrzucker, Minze, Havana Club, Kirschkürbis	10,90
DIECKMANN'S Wassermelone Sangria	6,90
Selbstgemachte Heidelbeer-Minz-Limonade	5,90

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
BBQ Pork Belly TexMex Salad - Avocado creme	11,90
Vitello Tonnato rosa Kalbfleischscheiben – Thunfischsauce – Kapern	14,90
 Büffelmozzarella eingelegte Cherrytomaten – Basilikumpesto - Olivenchip	14,80
Sommersalate Wassermelone – rote Bete – Quinoa	8,90
 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
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernen & Kürbiskernöl	6,90



**„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 – grüne Bohnen – geschmolzene Tomaten 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

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Entrecôte vom Grill ca. 300 g

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

Brisket Beef aus dem Rauch

Fladenbrot – Steakfries - Coleslaw - drei verschiedene Dips
für 1 Person / für 2 Personen 28,90/ 54,90

Galletto vom Freilandhuhn (ausgelöst)

Ras el Hanout – geschmortes Gemüse Kartoffeln - Tsatsiki
für 1 Person / für 2 Personen 24,90/ 46,90

Glasierte BBQ Spare Ribs

Steak Fries – Coleslaw - Advocadocreame - Tomatenmole 24,90

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken

lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare 18,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch 18,90

Frisches Matjesfilet (3 Stück)

Hausfrauensauce – kleine gebratene Kartoffeln – Speckbohnen 16,90

Doradenfilet in Cafe de Paris Butter gebraten

Salat von bunten Tomaten – Estragon – Steak fries – Mayo 20,90

Thunfisch Tataki halbroh gebraten

Romana-und Sprossensalat – Süßkartoffelfritten – Limettenmayo 24,90

VEGETARISCHES



Falafel & Baba Ghanoush

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

14,90



Mildes Thaicurry

Gewoktes Gemüse - Cashewkerne - Basmati Reis
- mit gebackener Poulardenbrust

17,90

24,80



Spaghetti Pfifferlinge

Cherrytomate – Kräuter – Parmesan

17,90



Shakshuka

Gemüsepfanne – Ei – Schafskäse – Fladenbrot – Kräuterkartoffel

14,90

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

Unsere Allergieliste kann jederzeit eingesehen werden!