



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

Black Caipirinha – Limette, Rohrzucker, Beerenlikör	8,90
Kirsch Mojito – Limette, Rohrzucker, Minze, Rum, Kirschkürbis	9,90
Selbstgemachter Erdbeer-Basilikum-Eistee	6,90
Homemade Limonaden: Heidelbeer-Minze oder Grapefruit-Zitrone	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

 Zerlei Brot mit Tsatsiki	3,90
 Tri Bruschetta Immer anders - aber immer mit Bona Vida, Mallorca Olivenöl	7,90
 Pimentos de padron Tomaten-Hummus – Brot	7,90
Mojama (Thunfischschinken) Mandelcreme – Bohnensalat	18,90
Vitello Tonnato rosa Kalbfleischscheiben – Thunfischsauce – Kapern	14,90
 Büffelmozzarella eingelegte Cherrytomaten – Basilikumpesto - Olivenchip	13,90
DIECKMANN'S Spezial-Pizza Jamon Serrano Iberico Bellota – dunkle Feigen - Rucola – Manchego seco	17,90
 Blattsalate gemischt Rohkost & Kerne - mit Teriyaki - Hühnerbrust - mit Schrimps & Melone Dressing zur Wahl: Miso Ingwer - salzig süß (vegan) oder DIECKMANN'S French	8,90/10,90 + 6,90 + 6,90
Duckroll Spring like hausgemachte Entenfrühlingsrolle – rosa Grapefruit – Sprossen – Gomadressing	14,90
Trampo i „Fritte“ Mallorquin Mallorquinischer Gemüsesalat – Zitrusfrüchte - gebackene Calamaris & Gambas	16,90
Thaisuppe Huhn - Gemüse - Koriander & Kokosmilch	8,90/11,90
 Tomatensuppe mit Basilikum - Crostini	6,90

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

Köfte ½ Lamm ½ Rind

libanesische Frikadelle am Spieß – Gemüse-Bulgur-Salat – Tomatenhumus
Tsatsiki – Pitabrot 18,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Entrecôte vom Grill ca. 300 g

Steak Fries – Gemüse – Pfeffersauce – Café de Paris Butter 36,90

Brisket Beef aus dem Rauch

Fladenbrot – Steakfries - Coleslaw - drei verschiedene Dips
für 1 Person / für 2 Personen 26,90/ 52,90

Galletto vom Freilandhuhn (ausgelöst)

Ras el Hanout – geschmortes Gemüse Kartoffeln - Tsatsiki
für 1 Person / für 2 Personen 23,90/ 45,90

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken

lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare 18,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch 18,90

Doradenfilet in Cafe de Paris Butter gebraten

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

volles Kilo Miesmuscheln

a la portugues – Chorizo - Paprika - Tomate - Pommes 23,90

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

16,90

23,80



Spaghetti Steinpilze

Cherrytomate – Kräuter – Parmesan

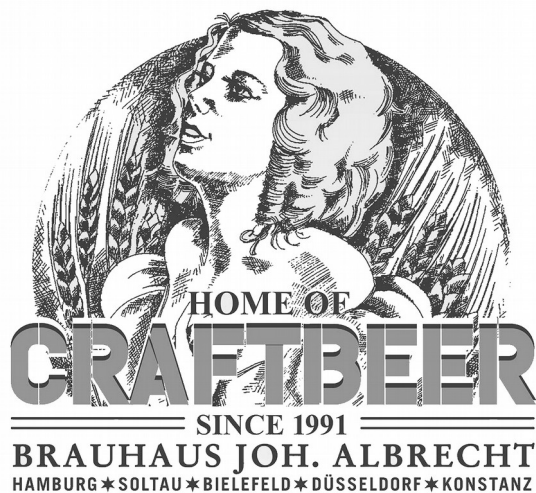
19,90



Shakshuka

Gemüsepfanne – Ei – Schafskäse – Fladenbrot – Kräuterkartoffel

14,90



„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 €

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

Unsere Allergene Liste 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€		
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/Marrokkanische 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€
----------------	-----------