

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 .

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

Spritz – Aperol, Sekt, Orange, Soda (auch alkoholfrei)	7,90
Hugo – Holundersirup, Sekt, Minze, Limette (auch alkoholfrei)	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

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





Sprechen Sie uns an!







**„Craft wie Handwerk und Beer
wie Bier“
Handwerklich, ungefiltert und
ursprünglich wird es weit ab vom
Mainstream hergestellt.
So entsteht ein wahres Bier.**

0,31 4,00 €

Brot – Bruschetta - Fladenbrot

	knuspriges dunkels Landbrot	
	Bona Vida Olivenöl, Mallorca - Gewürzsalz - Oliven	4,90
	gepimpt mit Jamon Serrano Iberico Bellota - Tomatenmarmelade	17,90
	Hausgemachtes Gänseschmalz – dunkles Brot	4,90
	Zerlei Brot mit Aioli	4,50
	Tri Bruschetta	
	Immer anders	7,90
	Fladenbrot	
	Pimentos de padrón -Tomaten-Hummus	7,90

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

	Pulpo geröstet	
	Mandelcreme - grüner Bohnensalat - eingelegte Tomaten	18,90
	Vitello Tonnato	
	rosa Kalbfleischscheiben - Thunfischsauce - Kapern	14,90
	Getrüffelter Kartoffelsalat lauwarm	
	Feldsalat - Büsumer Krabben - pochiertes Ei	15,90
	Steak Tartar vom Weideochsen	
	zum selber anmachen - Landbrot 100g/150g	14,90/19,90
	+ mit Steak Fries	+3,50
	Gebackener Ziegenkäse im Filoteig	
	rote Bete - Apfel - Thymiankompott - Blattsalat	12,90
	Blattsalate gemischt	
	Rohkost & Kerne	9,90
	mit Teriyaki - Hühnerbrust	+6,90
	Dressing zur Wahl: Miso Ingwer - salzig süß (vegan) oder DIECKMANN'S French	
	Thaisuppe	
	Huhn - Gemüse - Koriander - Kokosmilch	8,90/11,90
	Kürbissuppe vom Hokkaido	
	Kürbiskerne - Kürbiskernöl	7,50/9,90
	Fisch- und Meeresfrüchteeintopf	
	Gemüse - Safran - Aioli - Brot	12,90/19,90
	Gänseconsommé – Gemüseravioli	7,50

FLEISCHEREI

Kotelett vom Eifler Duroc Schwein

ca. 400 g Sehr saftig mit geschmackvollem Fettdeckel

Pastinakenpüree – confierte Pilze - Kürbis - dunkler Gulaschsaft 29,90
für 2 Personen 37,90

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 - Tomatenhummus

Aioli – Pitabrot 18,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

Wirsing a la creme – gebratene Kartoffeln 27,90

Beste französische Blutwurst

Linsengemüse – saure Kartoffelcreme – Apfelkompott – Meerrettich 17,90

Gänseteller mit Brust & Keule

Rotkohl - Klöße - Bratapfelchutney 37,90

Unser Herbst Menü

Gänseconsommé – Gemüseravioli

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken – Wirsing a la crème & gebratene Kartoffeln
oder

Lachssteak – Wirsing a la Crème & gebratene Kartoffeln

Kirsch-Crumble – Wiener Mandeleis & eingeweckte Kirschen

39,90/36,90

Unsere Weinempfehlung:

Alè de Merlot, Can Feliu, Vi de la terra – Mallorca 0,2l 9,50 Fl. 35,00

Demeter zertifiziert

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

Unsere Allergienliste kann jederzeit eingesehen werden!

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken
lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare 18,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch 19,90

Gebraatenes Lachssteak

Wirsing a la creme – gebratene Kartoffeln 25,90

Halbes oder volles Kilo Miesmuscheln

a la portugues – Chorizo - Paprika - Tomate + Steak Fries 13,90 /22,90 +3,50

Trampo i Fritte mallorquin

Gemüsesalat - gebackene Calamaris - Gambas - Zitrusfrüchte - Aioli - Brot 19,90

VEGETARISCHES



Falafel & Baba Ghanoush

Falafel gebacken - rote Bete - Orangen - Auberginencreme -
Rucola - Granatapfel - Joghurt 14,90



Mildes Thaicurry

Gewoktes Gemüse - Cashewkerne - Basmati Reis 16,90
- mit gebackener Poulardenbrust 23,80



Penne all' arrabiatta

ligurische Oliven – Parmesan 9,90



Shakshuka

Gemüsepfanne - Ei - Schafskäse - Fladenbrot - Kräuterkartoffel 14,90



Homemade Kürbisgnocchi – wie in jedem Jahr

gebröselter Ziegenkäse - Rucola - Kürbiskerne - Kürbisöl 14,90

**Reservieren Sie schon jetzt die begehrten
Plätze an den Weihnachtsfeiertagen.**

**Sie können auch jetzt schon
Ihre Weihnachtsgans mit Landbrot,
Gänseschmalz, Klößen, Rotkohl und
Bratpfelchutney vorbestellen.
Natürlich auch Togo.**

Preis 149,00 €

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€
----------------	-----------