

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

 Brot mit Aioli	4,90
 Tri Bruschetta Immer anders	7,90
 Fladenbrot Pimentos de padrón -Tomaten-Hummus	7,90

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

Vitello Tonnato rosa Kalbfleischscheiben - Thunfischsauce - Kapern	14,90
 Gebackener Ziegenkäse im Filoteig rote Bete - Apfel - Thymiankompott - Blattsalat	12,90
Gebeizter Lachs Senf-Honig-Sauce & Kartoffelkäse	17,90
 Blattsalate gemischt Rohkost & Kerne mit Teriyaki - Hühnerbrust Dressing zur Wahl: Miso Ingwer - salzig süß (vegan) oder DIECKMANN'S French	9,90 +7,90
Thaisuppe Huhn - Gemüse - Koriander - Kokosmilch	8,90/11,90
 Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbiskerne - Kürbiskernöl	7,50/9,90

FLEISCHEREI

Kotelett vom Eifler Duroc Schwein

ca. 400 g Sehr saftig mit geschmackvollem Fettdeckel

Champignons – Spinat – gebratene Kartoffeln - 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 19,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Hirschgulasch

Klöße – Rotkohl – Croûtons – Trauben – Schmand 24,90

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

Wirsing a la creme – gebratene Kartoffeln 28,90

Kanninchenkeule

Cassoulet vom Wintergemüse – gebackene Maiscreme - Estragon 24,90

Unsere Weinempfehlung:

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





Die Küche kocht ab 12:00 Uhr (Küchenpause von 16:30 Uhr bis 17:00 Uhr)

Unsere Allergieliste kann jederzeit eingesehen werden!

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare	18,90
Spaghetti Gambas Cherrytomaten - Lauch	19,90
Mixed Grill vom Fisch Blattspinat – gebratene Kartoffeln - Hummersauce	25,90
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 - mit gebackener Poulardenbrust	16,90 24,80
 Penne all'arrabiata Ligurische Oliven – Parmesan	10,90
 Homemade Kürbisgnocchi – wie in jedem Jahr Gebröselter Ziegenkäse - Rucola - Kürbiskerne - Kürbisöl	14,90

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 / Max	0,30l	3,40€		
Mirinda / 7 Up	0,30l	3,40€		
Schweppes Bitter Lemon(4) /Tonic Water(4) /Ginger Ale	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	0,20l	3,70€		
Red Bull	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€
Williamsbirne	2cl 4,50€

Senft Edelbrände vom Bodensee

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

Whiskey, Whisky

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€
----------------	-----------