



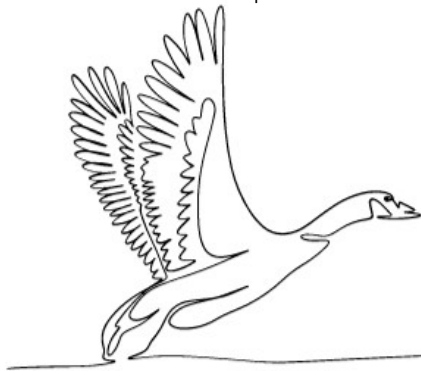
Im DIECKMANN'S lässt sich die Küchenbrigade zu jeder Jahreszeit etwas Neues einfallen. Heimische Spezialitäten werden bevorzugt mit Zutaten aus regionalem Anbau zubereitet. Zudem lässt sich die Küche von Speisen und Gewürzen aus aller Welt inspirieren. Daraus entsteht eine wechselnde Karte mit frischen & kreativen Gerichten. **Nahezu alle Speisen können auch zum Mitnehmen bestellt werden**

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 ökologischem Olivenöl widmet. In Zusammenarbeit mit dem Inhaber Carlos Feliu haben wir ein Olivenöl in Demeter Qualität

pressen lassen. 500ML - 14,90€



**Ab dem 07. November
beginnt unsere Gänsezeit
mit ganzen Gänsen & Co.**

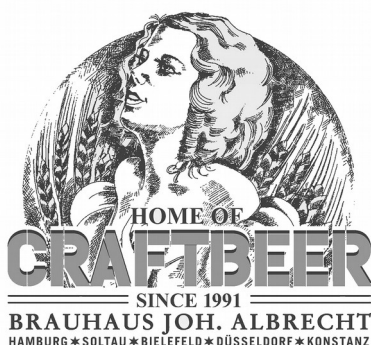
Sie möchten eine Veranstaltung ausrichten? - Sie benötigen ein Catering?
Sie feiern Ihre Weihnachtsfeier, Geburtstag, Firmenjubiläum, Hochzeit, Taufe?
Sprechen Sie uns an oder werfen einen Blick in unsere Cateringmappe!

**Wir empfehlen:
Buffalo Beef Craft Beer**

**„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 - 4,40€

0,3l 4,40 €



Startet Euren Aufenthalt mit einem Aperitif

Spritz – Aperol, Sekt, Orange, Soda (auch alkoholfrei)	8,50
Hugo – Holundersirup, Sekt, Minze, Limette (auch alkoholfrei)	8,50
Belsazar Tonic – Belsazar White, Orange, Tonic	8,50
Lillet Citrosé – Lillet Rosé, Zitronenlimonade, Zitrone, Minze	8,50
Lillet Wildberry – Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren	8,50
Pinky – Gordons Pink Gin, Bitter Lemon, Johannisbeersaft,	9,50
Cremant Rose alkoholfrei	3,90

Unser Silvestermenü

Empfangscocktail

2erlei Sauerteigbrot

gesalzene Butter | Trüffel Mascaponecreme

-

Jacobsmuschel

Gemüse Bechamel | Pilz | Haschee | Erbssprossen

-

Gebeefter Lachs

Rosenkohlblätter | Haselnuss | Guanciale

-

Rosa Kalbsrücken

Safran Artichockenherzen | Pinien | Oliven | Roscowzwiebel

Kartoffelcreme | Comtè | Salbeijus

-

Schokocanneloni hell & dunkel

eingekochte Orangen | Preiselbeer-Rotweineis

für 99,00 € pro Person

inkl. DJ

Vegetarisches Menü auf Anfrage möglich.

PETITS & SNACKS



Grana Padano

mit Taggiasca Oliven 5,90



2erlei Brot

mit 2erlei Dip 5,90

Calamari fritti

mit Zitrone & Aioli 6,90

Nederland Chicken Krokot

Chili rauchig scharf 6,90



Pimentos de padron

mit Salzflocken & Aioli 5,90

Gänseeschmalz

Brot 4,90

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

Tri Bruschetta

Immer anders - unser Service informiert gerne 7,90

Steak Tatar zum selber anmachen

Handgeschnittenes Rinderfilet – Senf – Schalotten – Schnittlauch –
Kapern – Paprika 18,90/32,90
mit Steak fries & Mayonnaise +4,50

DIECKMANN'S Garnelen Salat

Warme Garnelen – Romanasalat – rote Zwiebeln – grüne Bohnen –
Tomate – Brotchip – Creme Dressing 18,90

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig

Rote Beete – Apfel – Thymiankompott – Blattsalat 12,90

Gebeizter Lachs

Reibekuchen – Gurken – Creme Fraîche – Senf-Honig-Sauce 17,90



Lauwarmer Artischoken-Kartoffelsalat

Artischockenherzen – Zitrone – Rucola – Cherrytomaten –
Pinien-Olivenvinaigrette - Parmesan 13,90



Gemischte Blattsalate

Rohkost – eingekochte-Tomaten - Kerne – French oder Misodressing (vegan) 8,90

Vitello Tonnato

Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Kapern – Cherrytomaten – Wildkräuter 14,90

Thaisuppe

Huhn – Gemüse – Koriander – Kokosmilch 8,90/12,90



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbskerne – Kürbiskernöl 7,90/9,90

Gänseconsommé

Wurzelgemüse – gezupftes Gansfleisch 7,90

VEGETARISCHES & VEGANES

Falafel Oriental

Falafel gebacken – Rote Beete – Orangen – Auberginencreme – Rucola
Granatapfel – Joghurt 15,90

Mildes Thaicurry

Gewoktes Gemüse – Cashewkerne – Basmati Reis 17,90

Penne all'arrabbiata

Ligurische Oliven – Parmesan – ohne Parmesan vegan 11,90

Selbstgemachte Kürbisgnocchi

Ziegenkäse – Feldsalat – Kernen & Öl 15,90

Handgekrenzelte Tiroler Kasnudel

Klarer Paradaisersud – geschmelzte Zwiebeln – Rucola 18,90

FISCH

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken

lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare 19,90

Spaghetti Gambas

Cherrytomaten - Lauch 18,90

Lachsfilet

Wirsing – gebratene Kartoffeln – Apfel – Meerrettichsauce 27,90

Schwertfisch Steak

Geschmorte Artischockenböden – Taggiasca Oliven – Cherrytomaten - Kartoffel 28,90

Matjes 3 Filets

Hausfrauensauce – gebratene Kartoffeln – grüne Bohnen 16,90

Kennst du schon unser Glashaus?

Unsere neue Eventlocation im Industrie-Look mit Blick ins Grüne! **Glas, Stahl & Beton**

Exklusiv, modern und top ausgestattet mit Sound- & Lichtsystemen.

Bis 100 Personen machen wir fast 'alles' möglich.

Überzeugt euch gerne selber und schaut mal rein!



FLEISCHEREI

Kotelett vom Eifler Duroc Schwein

ca. 400 g Sehr saftig mit geschmackvollem Fettdeckel

Sauerkraut – gebratene Kartoffeln – braune Bratensauce 29,90

Für zwei Personen 37,90

Schnitzel Vienna

Lauwarmer Kartoffelsalat – Gurkensalat – Preiselbeeren 26,90

Spaghetti Kalbsbolognaise

Frühlingslauch – Parmesan 14,90

Austria Backhendl

Rapunzelsalat – lauwarmer Kartoffelsalat – Trüffel - Bergkäse – Preiselbeeren 21,90

Rheinisches Surf & Turf – klassisch Himmel & Äad

Blutwurst – Apfel – Kartoffelpüree Röstzwiebeln – ABB-Senf 17,90

Dortmunder Senf-Rostbraten

Rinderrückensteak – Senf – Zwiebeln – Dunkelbierjus –

gebratene Kartoffeln - Speckböhnchen 32,90

Sauerbraten vom Weideochsen

Kartoffelklöße – Rotwein-Rosinen – Preiselbeer-Rotkohl 23,90

Kröstchen vom Susländer Schwein

Champignons a la creme – dunkles Brot – Spiegelei – Salat 19,90

Mildes Thaicurry mit Crispy Chicken

Gewoktes Gemüse – Cashewkerne – Koriander – Basmati Reis - 24,80

Gänseteller

Rotkohl – Klöße – Bratensauce - Bratapfelchutney 35,90

Hirschedelgulasch

gebratene Kartoffel – Rahmwirsing – eingekochte Herbstpilze 22,90

Dry aged Beef Burger

trockengereiftes Beef aus dem Oldenburger Land 180g 14,90

Sauerteigbun – Burgermayo – BBQ – Eisberg – Gurke – Tomate – Schmorzwiebeln

mit Salat +5,00

mit Steak Fries +4,50