



# Spargelrestaurant Diedersdorf

In der Saison täglich von 11.00-20.00 Uhr geöffnet (19.00 Uhr Küchenschluss)

Tel.: 03379 203355



Online Reservieren!



## Für den kleinen Appetit...

Spargelcremesuppe	Klassisch <sup>e</sup>	6,50
	mit Kräuterpesto <sup>i,e</sup>	6,90
	mit Kochschinken <sup>3,1</sup>	7,50
Diedersdorfer Spargelsalat	Frische Blattsalate mit knackigem Spargel, Erdbeer-Balsamico Dressing & Kirschtomaten <sup>a,k</sup>	13,90
	...und karamellisiertem Ziegenkäse <sup>e</sup>	16,90

## Für die Zwerge...

Zwergenschnitzel	ein halbes Schnitzel mit Gartengemüse, Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln <sup>a,c,e,j</sup>	11,90
Zwergenschnitzel Spargel	ein halbes Schnitzel mit 150 g Diedersdorfer Spargel, Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise <sup>a,c,e,j</sup>	13,90
Rotkäppchen	Penne mit hausgemachter Tomatensauce <sup>a</sup>	5,90

## Gerichte ohne Spargel...

Paniertes Schweinerückenschnitzel <sup>a,l</sup>	mit Sauce Hollandaise, Gartengemüse & Petersilienkartoffeln	17,90
Geschmorte Rinderbäckchen <sup>h,j,k</sup>	mit eigener Sauce, Gartengemüse & Petersilienkartoffeln <sup>e</sup>	20,90

## Die Klassiker...

300 g Diedersdorfer Spargel	mit Petersilienkartoffeln & Sauce nach Wahl	18,90
500 g Diedersdorfer Spargel	mit Petersilienkartoffeln & Sauce nach Wahl	21,50

Unsere Spargelgerichte können Sie wahlweise mit zerlassener Butter<sup>e</sup>, Sauce Hollandaise<sup>c,e,j</sup> oder Semmelbutter<sup>a,e</sup> bestellen. Gerne servieren wir Ihnen unsere Klassiker vegan mit Olivenöl oder Kräuterpesto.

Bitte wählen Sie dazu:	Rührei & Kräuter <sup>c,e,j</sup>	3,00
	Zarter Delikatess-Kochschinken <sup>i</sup>	4,00
	Landrauchschniken <sup>1,2</sup>	4,00
	Herzhafte Schinkenvariation <sup>3,1</sup>	4,00
	Paniertes Schweinerückenschnitzel <sup>a,c,e,j</sup>	7,00
	Gebratene Hähnchenbrust	7,00
	Lachsforelle	9,00
	Geschmorte Rinderbäckchen <sup>h,i,k</sup>	9,00

Saucen und Kartoffeln Nachbestellung je 3,00

- Unsere Allergene bekommen Sie auf Nachfrage von unseren Kellnern! - alle Preise in € - Änderungen vorbehalten

## Flammkuchen...

Flammkuchen „Elsässer Art“	mit reichlich Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln & frischen Kräutern <sup>e,a</sup>	11,90
Flammkuchen „Veggie“	mit würziger Sauce, frischen Kräutern, Rucola Salat, Kirschtomaten, buntem Pfeffer und Diedersdorfer Spargel <sup>a,c,e</sup>	13,90
Flammkuchen „Gourmet“	mit würziger Sauce, frischen Kräutern, Rucola Salat, Kirschtomaten, Speckwürfeln, Ziegenkäse, buntem Pfeffer & Diedersdorfer Spargel <sup>a,c,e</sup>	15,90

## und was für danach oder auch nur so....

Diedersdorfer Erdbeeren*	„pur“	5,00
	...mit Sahne <sup>e</sup>	6,00
Diedersdorfer Erdbeeren*	Mariniert mit Grand Marnier und frischer Minze	6,50
Diedersdorfer Erdbeerbecher*	3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Diedersdorfer Erdbeeren	7,50
	3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Diedersdorfer Erdbeeren & Sahne <sup>e</sup>	8,50
Hausgemachter Diedersdorfer Erdbeerkuchen* <sup>a,c,e</sup>		5,00
	...mit Sahne <sup>e</sup>	6,00

\*nur während der eigenen Erdbeerernte



## Getränkkekarte ...

Alle Heißgetränke auch entkoffeiniert

Heiße Getränke:		
Tasse Café Crema / Pott Café Crema <sup>11</sup>		3,00 / 4,00
Milchkaffee <sup>11</sup>		4,20
Cappuccino <sup>11</sup>		3,80
Latte Macchiato <sup>11</sup>		4,20
Espresso / Espresso doppelt <sup>11</sup>		3,00 / 4,00
Schokochino <sup>e</sup>		4,20
heiße Schokolade <sup>e</sup>		4,20
Teespezialitäten	Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kräutermischung, Früchtetee	2,50

## Weinkarte:

Rheingau Riesling trocken <sup>f</sup>	Weingut Balthasar Ress Apfel, Zitrus, frisch-fruchtig, leicht	0,2 l 5,90 Fl. 1,0 l 23,90
Literweise Weiss Cuvée „Feinherb“ <sup>f</sup>	Weingut Hammel & Cie-Pfalz Aromatisch, frisch, lebendig, fruchtig, Rivaner, Silvaner	0,2 l 5,90 Fl. 1,0 l 23,90
Rheinhessen Weißburgunder & Chardonnay <sup>f</sup>	Weingut Becker-Landgraf, Birne, Nüsse, aromatisch-saftig, mittelkräftig	0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 23,90
Niederösterreich Grüner-Veltliner „Austrian Pepper“	Weingut Pfaffl, Mirabelle, Aprikose, pfeffrig-animierend, mittelkräftig	0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 23,90
Niederösterreich Zweigelt „Austrian Cherry“ <sup>f</sup>	Weingut Pfaffl, Kirsche, Flieder, charmant-saftig, mittelkräftig	0,2 l 6,90 Fl. 0,75 l 23,90

Weinschorle <sup>f</sup>	Trocken oder halbtrocken	0,2 l 5,00
Aperol Spritz <sup>f,2,10</sup>		0,2 l 7,50

## Bier:

Krombacher vom Fass <sup>a</sup>		0,3 l 3,70 0,5 l 5,00
Krombacher Radler <sup>a</sup>		0,3 l 3,70 0,5 l 5,00
Krombacher alkoholfreies Bier <sup>a</sup>		Fl. 0,33 l 3,70
Erdinger Hefeweizen hell <sup>a</sup>		0,5 l 5,50
Erdinger alkoholfrei <sup>a</sup>		0,5 l 5,50
Kräuterliköre / Obstbrände <sup>f,2</sup>	Underberg / Williams Birne <sup>f,2</sup>	2 cl 3,00

## Alkoholfreie Getränke:

Coca-Cola <sup>2,3,8,11</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite <sup>2,3</sup> , Coca-Cola Zero <sup>2,3,5,6,8,11</sup>		0,3 l 3,70 0,5 l 5,00
Lichtenauer Mineralwasser	still oder medium	Fl. 0,25 l 3,00 Fl. 0,75 l 6,50
Tafelwasser	spritzig	0,3 l 2,50 0,5 l 3,50
Fruchtsäfte von Dietz	Apfelsaft / Rhabarbernektar	0,3 l 3,90 0,5 l 5,00
	Apfel-/ Rhabarberschorle	0,3 l 3,90 0,5 l 5,00
Bionade	Holunder <sup>a</sup> / Himbeer-Pflaume <sup>a</sup> / Eistee Pfirsich <sup>11,a</sup>	Fl. 0,33 3,90