

Hotel  
*Dierks*

## Lebensmittel sind Vertrauenssache

Aus diesem Grund haben wir uns die Aufgabe gestellt  
möglichst nachhaltig und regional einzukaufen.

Wir bieten Ihnen charakteristische Speisen  
speziell **unserer** aber auch aus anderen Regionen an.

Die Speisen werden in unserer Küche  
nach überlieferten Rezepturen zeitgerecht und stets frisch zubereitet.

Hier einige unserer Lieferanten

Fleisch, Gemüse, Obst

Großmarkt Hamburg  
Limousinzucht, Grüssing, Langwedel

Straußenfarm, Schönewörde

Spargel

Spargelhof Dierks, Ahnsbeck

Schweinefleisch, Hausmacher Wurstwaren

Fleischerei Haber, Sprakensehl

Heidschnucke, Wurstwaren,  
Wild von Heimischen Jägern

Fleischerei Seidel, Groß Ösingen

Süßwasserfisch

Teichwirtschaft Heese, AschauTeiche  
Fischer Grube, Hoopte

Fisch und Meeresfrüchte

Frischeparadies , Hamburg

Molkereiprodukte

Bauer Banse, Wittingen

Beerenfrüchte

Beeren-Hof Alps, Gockenholz  
Berlineke, Suderwittingen

Honig und Eier

Imkerei Manske

Kartoffeln

Bauer Klopp, Tülau



= *Gerichte überwiegend mit Produkten der Region*

**Für Gäste die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind:**

Da wir alle Speisen zeitgleich und an einem Arbeitsplatz mit den gleichen Werkzeugen herstellen,  
können immer Spuren von Allergenen beinhaltet sein.

**Wie Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch/Laktose,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senfsaat, Sesamsamen, Lupinen, Weichtieren, Schwefeldioxid  
und Sulfite,**

**Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter**

## Vorspeisen

<b>frischer, knackiger Salat</b> <sup>g,i,j</sup> Kräuter ofenfrisches Baguette <sup>a</sup>	5,70 €
mit hausgebeiztem <b>Lachs</b> <sup>2</sup>	7,00 €
große <b>Garnelen</b> <sup>b</sup> gebackener Rucola Tomaten Knoblauch ofenfrisches Baguette <sup>a</sup>	9,50 €
überbackener <b>Schafskäse</b> Tomatenragout Peperoni Oliven Baguette <sup>a</sup>	6,30 €

## Salat

<b>großer Salat</b> <sup>g,i,j</sup> mit <b>Kräutern und zweierlei Dressing</b> dazu ofenfrisches Baguette <sup>a</sup>	10,40 €
mit <b>gebackenen Käse-Kartoffeltaschen</b> <sup>1,a,g</sup>	13,50 €
mit <b>gebratenem Zanderfilet</b> <sup>a</sup>	18,30 €
mit <b>gebratener Hähnchenbrust</b> bunter Pfeffer	14,00 €
mit großen <b>Garnelen</b> <sup>b</sup> Tomaten Kräuter	19,50 €

<b>Die Salatschüssel</b> <sup>a</sup> frischer, bunter, Salat <sup>g,i,j</sup> garniert mit Lachs <sup>2</sup> , Garnelen <sup>b</sup> und Hähnchenbrust	16,30 €
--	---------

# Suppen

## Zwiebelsuppe <sup>14</sup>

deftig, sehr pikant unter der Käsekruste <sup>a,g</sup>

5,80 €



## Heidschnuckenrahmsuppe

Sherry Steinpilze <sup>7</sup>

5,80 €

## Hochzeitssuppe aus dem Isenhagener Land

Brühe <sup>4,i</sup>, Spargel, Klößchen <sup>a</sup>, Nudeln <sup>a</sup>, Eierstich <sup>1,c,g</sup>

6,30 €

# Vegetarisches

## gebackener Camembert <sup>a</sup>

bunter Salat <sup>g,i,j</sup> Preiselbeeren Baguette <sup>a</sup>

10,10 €

## Lasagne von Kartoffelröstis

Schafskäse Blattspinat Tomatensoße Kräuter

13,00 €

## Gemüse Bratlinge <sup>a,f</sup>

Sahnechampignons <sup>a</sup> Pommes-frites Salat <sup>g,i,j</sup>

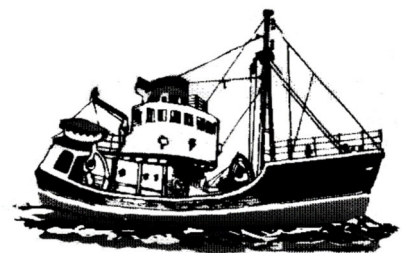
15,00 €

## Burger mit Gemüse Bratlingen <sup>a,f</sup> auf Wunsch mit Käse

Roggenbrötchen Zwiebeln Gurke Tomaten Pommes

15,00 €

# Fisch



## Matjes im Topf nach Hausfrauenart

Zwiebel Apfel Gurke <sup>2</sup> Sahnedipp Bratkartoffeln <sup>2</sup>

15,00 €

## Matjes - Teller Doppelfilets mit dreierlei Soßen

Schalotten-Preiselbeere Dilldipp Speckstippe <sup>2</sup>

Bohnen Kartoffelröstie Kartoffeln

19,50 €

## hausgebeizter Graved – Lachs <sup>2</sup>

Kartoffelrösties Dillsenfsoße <sup>c,j</sup> Salat <sup>g,i,j</sup>

13,80 €

## Kabeljau - Filet gedünstet Weißwein Sahnesoße <sup>a</sup>

Sauerkraut Salzkartoffeln

19,50 €

# Fleisch

## Grünkohl-Topf

deftiger Grünkohl<sup>a,2,j</sup> Bregenwurst Speck Steak  
Krustenbraten<sup>2</sup> Bratkartoffeln<sup>2</sup>

16,50 €

## Geschmorte Entenkeule

Steckrüben-Möhrengemüse<sup>g</sup> Kartoffelplätzchen

15,50 €

## knusprig gebackene Hähnchenbrust<sup>a,c,h</sup>

Currysahne Früchte<sup>b,d,m</sup> Reis Salat<sup>g,i,j</sup>

15,00 €



## paniertes Schweineschnitzel<sup>a,c</sup>

Champignons in Sahnesoße<sup>a,g</sup>

Pommes-frites Salat<sup>g,i,j</sup>

15,00 €



## Heidschnuckenbraten

Waldpilze Rahmsauce<sup>14,a,g</sup>

buntes Gemüse Kartoffelkroketten<sup>1, a,c</sup>

21,50 €



## Wildbraten nach Jagdglück

Pfifferlinge Soße<sup>14, a,g</sup> Preiselbeeren

buntes Gemüse<sup>h</sup> Kartoffelkroketten<sup>1, a,c</sup>

21,50 €

für unseren Fan-Club und seine Freunde

der

## HSV-Teller

Schweinerückensteaks im Fußball-Roggenbrötchen

Zwiebel Champignons Pommes-frites Salat<sup>g,i,j</sup>

13,50 €

# Steaks



## Schweinerückensteaks

pikante Käsekruste an buntem Salat<sub>g,i,j</sub> Baguette<sub>a</sub> 14,00 €

## Hähnchenbruststeaks

Curryreis Kräuterbutter bunter Salat<sub>g,i,j</sub> 15,00 €

## Rinderrückensteak von ausgewählten Zuchtrindern

Pfeffersoße<sub>7,14,a</sub> Kräuterbutter Pommes-frites Salat<sub>g,i,j</sub> 20,00 €

## Rinderrückensteak ca. 330g

von ausgewählten Zuchtrindern

geschmorte Zwiebeln Pommes-frites Salat<sub>g,i,j</sub> 25,50 €

## Gegrilltes Lammfilet

Pfeffersoße<sub>7,14,a</sub> Kräuterbutter Pommes-frites Salat<sub>g,i,j</sub> 26,50 €

**für Die, die sich einig sind:**

unsere Hausplatte:

*Hotel - Dietrichs*

dreierlei Steaks mit ihren Soßen<sub>a</sub> und Garnituren<sub>a</sub>

buntem Gemüse<sub>h</sub> und Kartoffelbeilagen<sub>1,2,c</sub>

20,00 €

ab zwei Person pro Person 18,00 €

# Steaks

aus der Region 



**Limousinrind Rückensteak** aus Langwedel  
Kräuterbutter Pommes-frites Salat 26,50 €



**Limousinrind Rinderfiletsteak** aus Langwedel  
Portweinsoße Speckbohnen<sub>2</sub> Kartoffelplätzchen 31,50 €



## Der Burger

vom **Limousinrind**

Roggenbrötchen

**doppelt Rinderhacksteak** <sub>2,j</sub>

Eisbergsalat Gurke Tomate

Käse Schmorzwiebeln Speckstreifen

Pommes-Frites

15,50 €



**Schweinefiletsteaks** am Spieß  
Speck Paprika Zwiebeln Curryreis bunter Salat<sub>g,i,j</sub> 19,00 €



**Steaks** vom **Heidschnuckenrücken**  
Steinpilze Portweinsoße Kartoffelplätzchen bunter Salat<sub>g,i,j</sub> 31,00 €



**Steaks** vom **Strauß** aus Schönewörde  
Pfeffersoße<sub>14,a</sub> Speckbohnen<sub>2</sub> Kartoffelplätzchen 31,00 €

## Teller - Gerichte

### Bauernfrühstück

drei Spiegeleier auf Speckbratkartoffeln <sup>2</sup>  
an kleinem Salat <sup>g,i,j</sup> mit Gewürzgurke <sup>1,12,i</sup> 10,30 €

### Curryfleischwurst <sup>3,8,i</sup> oder Bockwurst <sup>3,8</sup>

mit Pommes-frites 7,90 €

mit Baguette <sup>a</sup> 7,50 €

## Brotzeit

### Zwei Scheiben Heidebrot <sup>a</sup>,

nach Wunsch belegt <sup>1,2,12, g,i,j</sup> 9,00 €

mit zwei Spiegeleiern 10,50 €

## Dessert

### Schokoladenkuchlein <sup>a,c</sup>,

warm flüssiger Schokokern frische Früchte Vanilleeiskrem <sup>g</sup> 7,50 €

## Eiskrem Antika Gelateria del Corso

Vanille Schokolade Marille  
Haselnuss Amarenakirsche Malaga

je Kugel 1,30 € Sahne 1,00 €

Sehr verehrte Gäste

Gemäss der Verordnung über die Zulassung von **Zusatzstoffen** in Lebensmitteln

sind wir verpflichtet, Zusatzstoffe in Lebensmittel kenntlich zu machen

1- „mit Farbstoff“

2- „mit Konservierungsstoff“  
oder konserviert“

3- „mit Antioxidationsmittel“

4- „mit Geschmacksverstärker“

5- „geschwefelt“

6- „geschwärzt“

7- „mit Milcheiweiß“

8 - „mit Phosphat“

9 - „chininhaltig“

10- „koffeinhaltig“

11- „mit Süßungsmittel“

12- „enthält eine Phenylalaninquelle“

13- „gewachst“

14- „mit Alkohol“

Rahmsoußen und Rahmsuppen enthalten Milcherzeugnisse, Dunkle Soußen sind zum Teil mit Zuckercolour versetzt

**Müssen Sie auf bestimmte Lebensmittel verzichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter**

### Allergene

a – Glutenhaltiges Getreide

b – Krebstiere

c – Eier

d – Fisch

e – Erdnüsse

f – Sojabohnen

g – Milch

h – Schalenfrüchte

i – Sellerie

j – Senf

k – Sesamsamen

l – Lupinen

m – Weichtiere

n – Schwefeldioxid und Sulfite