

Menu

Vorspeisen

Essenz von Waldpilzen

klare, aromatische Pilzessenz mit Pilzraviolo

10 €

Tomatensuppe "bloody mary"

von sonnengereiften Tomaten mit feiner Sellerienote, einem Hauch Wodka und dezenter Würze

8 €

Pasta

Pasta Mediterran

mit mediterranem Gemüse, Kräutern und feiner Tomatensoße

17 €

optional mit zarten Lachsstreifen

25 €

Holsteiner Köstlichkeiten

Holsteiner Sauerfleisch

gepökelter Schweinenacken mit klassischer Remoulade, Bratkartoffeln und frischem Blattsalat

19€

Bauernfrühstück

saftig gebacken mit Landschinken, Gewürzgurke und kleinem Salatbouquet

17€

Salate

Kleiner Blattsalat

junge Blattsalate mit Tomate, Gurke, gerösteten Nüssen, feinen Croutons und Hausdressing

6 €

Großer Salat „Dieksee“

junge Blattsalate mit Tomate, Gurke, karamellisiertem Ziegenkäse, Wildkräutern, Granatapfelkernen und Hausdressing

17€

mit Lachsstreifen

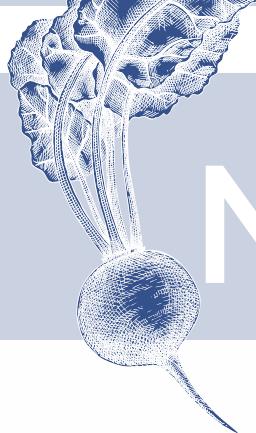
25€

REGIONALE KÜCHE,
Frische, leicht, frisch,
lecker



Vegane oder vegetarische oder andere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

INSTAGRAM @LOUISE.DIEKSEE
@HOTEL.DIEKSEE



Menu

Empfehlungen des Küchenchefs

Kutterscholle „Finkenwerder Art“ in Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Blattsalat	26 €
Wiener Schnitzel vom Kalb klassisch goldgelb paniert mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	33 €
Geschmorte Ochsenbäckchen 48 Stunden gegart mit Waldpilzen und cremigem Kartoffelpüree	30 €

Dessert

Tiramisu mit Kirschen	7€
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Beeren	9€

Für unsere jungen Gäste

Teller zum Stibitzen Du bekommst einen eigenen Teller	0€
Hausgemachte Nudeln in Butter oder in Tomatensoße [möglich]	7€
Seelachs Fischstäbchen mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree	9€
Pommes Frites goldbraun knusprige Pommes Frites	6€
Chicken Nuggets mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	9€
Kleines Schnitzel kleines Schweineschnitzel mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites	9€

REGIONALE KÜCHE, FEIN UND FRISSCH –
LEICHT, FRISCH, LECKER