



Speisenkarte



Herzlich Willkommen im Restaurant Clemens

in Diehls Hotel

Küchentradition hat Zukunft

Einflüsse aus aller Welt
integriert in Europäische Küchenrezepte.

Unsere Köche sind kulinarische Entdecker
mit Heimatverbundenheit, die unsere langjährigen
Familienrezepte in neuem Glanz
erstrahlen lassen.

Bei weiteren Wünschen und Anregungen
stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter stets zur Seite.

Getreu dem Motto
„Die Welt findet sich in Tradition“
wünschen wir Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familie Diehl-Mehlhorn

Sie haben die Wahl

Sie können Ihr persönliches 3-, 4- oder 5-Gang Menü „ClemenS“
zusammenstellen und genießen, was Ihnen gefällt.

3-Gang-Menü „ClemenS“
37,00 €/Person

4-Gang-Menü „ClemenS“
42,00 €/Person

5-Gang-Menü „ClemenS“
47,00 €/Person

Wählen Sie entsprechend Ihrem Menü jeweils ein Gericht
aus jeder Speisenkategorie
(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert).

Dieses Angebot gilt nur bei gleichzeitiger Bestellung zu Beginn.

Für ein Menü mit Châteaubriand berechnen wir
einen Aufpreis von 7,00 € pro Person.

Unser Klassiker – am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

Châteaubriand

Doppeltes Rinderfilet an Sauce Béarnaise mit großer Gemüseplatte,
Bratkartoffeln und hausgemachte Spätzle
27,00 €/Person

Fleischlos aber nicht reizlos

Zigarre von Waldpilzen

mit Ruccola,

Kompott von sonnengetrockneten Tomaten und Kräutern

11,80 € als Vorspeise

13,80 € als Zwischengang

Consommé von der Tomate mit Basilikum - Quarkklößchen

7,00 €

Gebratene Tofuschnitte

auf Wokgemüse und Tomaten-Chilichutney

12,50 €

Kartoffel-Gemüserösti

mit Mozzarella, Gouda und Roquefort überbacken,
dazu ein kleiner gemischter Salat

14,50 €

Aus Flüssen und Meeren

Carpaccio von Seezunge und Lachs
mit Ruccola-Parmesansalat
und Kräutervinaigrette von weißem Aceto Balsamico
13,50 €

Schaumsuppe von Wiesenkräutern
mit Gewürzwaller und pochiertem Wachtelei
8,50 €

„Riesengarnelen Küchlein“
auf gedünstetem Blattspinat
mit karamellisierten Mangospelten
und Estragon-Zwiebelvinaigrette
16,50 €

Gegrillter Norwegischer Kabeljau
auf cremiger Trüffelpolenta
mit Ruccola und geschmorten Paprika
17,80 €

Gebratenes Seezungenfilet
auf gebratenem Chinakohl
mit grüner Erbsen-Meerrettichsauce,
Orangenfilets und Jasminreis
21,80 €

Von Wiesen und Weiden

Konfekt von der Paprika

mit gebeiztem Weiderind an Frischkäsecrème
und geräucherten Sprotten

12,00 €

Tafelspitzbrühe mit Gemüseperlen

6,50 €

Linguini an Kräuterpesto

mit Chorizo, Oliven und Cherrytomaten im Pergamentpapier gegart

14,00 €

Mit Spinat gerolltes Lammrückenfilet

auf lauwarmem Petersilienwurzelsalat,
dazu Thymiankartoffeln und Rotweinjus

18,00 € als Zwischengang

22,80 € als Hauptgang

Schweinefilet in der Kaffee-Chilimarinde

auf gebratener Ananas mit Ingwerkräpfen

16,80 €

Barbarie Entenbrust

auf Linsen-Orangengemüse mit Balsamico, dazu Schlosskartoffeln

18,50 €

Geschmorter Tafelspitz auf Kräuterseitlingen

mit Butter-Gnocchis und Portweinjus

18,20 €

Rumpsteak im Speckmantel

mit sautierten Kartoffelscheiben,
tourniertem Gemüse und Oliven-Chorizosauce

20,80 €

Tradition und Moderne

So lautet die Philosophie des Westerwälder
Traditionsunternehmens, das offen ist für neue Wege:

der Birkenhof Brennerei.

Bewusst der langen Tradition Westerwälder Brennkunst,
die sich seit mehreren Generationen in Familienbesitz befindet,
aber auch offen für Neues, das ist Birkenhof.

Neben den traditionellen Westerwälder Spezialitäten im Tonkrug
(weit über die regionalen Grenzen bekannt) bietet BIRKENHOF auch
im Bereich Obstbrennerei Destillate der Spitzenklasse.

Ein schlankes, geradliniges Erscheinungsbild der Flasche spiegelt
den Inhalt wunderbar wieder.

Aromakonzentration auf höchstem Niveau durch
fachmännisches Einmischen und Destillieren,
ohne Zugabe von Aromastoffen oder Zucker.

Probieren und genießen Sie mit uns!

Sorbets

zwischen den Gängen oder als eiskalter Abschluss

Sorbet von der Williams Christ Birne

6,00 €

Limonensorbet

6,00 €

Passionsfruchtsorbet

6,00 €

Alle Sorbets werden mit einem trockenen Rieslingsekt aufgefüllt.

Verzeihliche Sünden

Mélange von Gewürzespesso mit Knuspernüssen

Mascarponecrème und Aprikosenchutney

9,50 €

Kumquat-Bärlaucheis

mit Grapefruitaspik und Limetten-Griesknödel

9,50 €

Crème Brûlée vom schwarzen Tee

mit Krokantblättern und weißem Schokoladeneis

9,50 €

Kleine Käseauswahl

von unseren europäischen Nachbarn und einheimischen Käsereien,
dazu Brotauswahl und Butter

9,80 €

Lactosefreie Käseauswahl

ausgarniert mit Trauben an Aprikosenchutney, dazu Brotauswahl

11,30 €