

**-Herzlich willkommen-**

Sehr geehrte Gäste & Freunde des Hauses,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns  
begrüßen zu dürfen.

Für Ihre kulinarischen Wünsche steht Ihnen unser  
innovatives Küchenteam gerne zur Seite.  
Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.  
Es wird besonders darauf geachtet,  
möglichst viele Produkte heimischer Erzeuger zu  
verwenden. Nur Lebensmittel von höchster Qualität kommen  
bei uns zum Einsatz.

Unser Serviceteam liest Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab.

Für eine persönliche Führung durch unser Traditionshaus  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns einfach an.  
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Deimann & das Deimann-Team

## Aperitifempfehlung

### **Tannenspitz**

Sauerländer Tannenspitz, Ginger Ale, Frizzante, Thymian

9,80 €

alkoholfrei 8,90 €

**Crémant de Limoux Grande Cuvée 1531, brut**

**Sieur d'Arques Longuedoc, Frankreich**

0,1 l | 8,90 €

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rind**

mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Pinienkernen

Normale Portion: 20,50 €

Kleine Portion: 16,00 €

### **Büffel-Mozzarella an bunten Tomaten**

mit Basilikum und Kräutersalat

Normale Portion: 19,50 €

Kleine Portion: 15,00 €



**Weißburgunder, trocken**

**Weingut Walter, Mosel**

0,2 l | 9,80 €      0,75 l | 29,00 €

## Suppen

### **Tomatensuppe**

mit Sahnehaube und Tomaten-Chutney

10,50 €

### **Sauerländer Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

9,50 €

## Hauptgänge

### **Dry Aged Rumpsteak**

300 g 53,00 €  
200 g 45,00 €

### **Dry Aged Entrecote**

300 g 53,00 €  
200 g 45,00 €

mit Café de Paris-Butter, Bohnengemüse und Bratkartoffeln

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten

34,50 €

### **Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Art**

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

26,50 €

### **Tafelspitz vom Sauerländer Weiderind an Meerrettichsoße**

mit Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln

Normale Portion: 26,50 €

Kleine Portion: 20,00 €

### **Lenne-Forelle nach Müllerin Art aus der Forellenzucht Drenk**

mit Butterkartoffeln, Spinat und Salatherzen in Joghurtdressing

29,50 €

### **Gebratenes Zanderfilet an Fenchelsoße & Apfel-Chutney**

mit grünem Spargel, Rahm-Sauerkraut und Kartoffelschnee

39,00 €

### **Frische Linguine Pasta in Stracciatella Soße**

verfeinert mit Büffelmozzarella und Trüffel

dazu Spinat, Mangold und Kaiserschoten

Normale Portion: 34,50 €

Kleine Portion: 23,00 €



**2022 Riesling Edition Deimann, trocken, Weingut Kallfelz**

0,2 l | 7,50 €

0,75 l | 24,00 €

## Dessert

**Crème Brûlée von Madakaskar Vanille**  
mit Schmandeiscrème, Schokoladenbrownie,  
gewürztem Aprikosenchutney und eingelegter Physalis  
15,50 €

**Sorbet von Mango oder Zitrone**  
Preis pro Kugel  
5,00 €  
wahlweise mit Vodka oder Winzer Sekt  
12,00 €

**Auswahl von heimischen und französischen  
Rohmilch-Käsen von unserem Buffet**  
mit Feigensenf und Brotauswahl  
7 Sorten 22,00 €  
4 Sorten 15,00 €



**2020 CHEZ JAU Muscat de Rivaltes, süß**  
Château de Jau, Languedoc-Roussillon  
0,05 l | 5,90 €  
0,1 l | 10,80 €

## Kaffeespezialitäten

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Espresso Macchiato	4,00 €
Latte Macchiato	4,80 €
Cappuccino	4,80 €
Milchkaffee	4,90 €
Café Crème	3,80 €

# Offene Weine

## WEIßWEIN

### Mosel

**2022 Riesling Edition Deimann, trocken, Albert Kallfelz**

Rassig, frisch, belebend mit feiner Mineralik

0,2 l | 7,50 €

0,75 l | 24,00 €

**2022 Weißburgunder Edition Deimann, trocken, Weingut Walter**

Feinfruchtig mit reifer Birne, Honigmelone und Zitrus

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 29,00 €

### Franken

**2022 Silvaner, trocken, Weingut Schwane**

Grüner Apfel, saftig frisch, mineralisch

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 29,00 €

### Rheinhessen

**2021 Grauburgunder Edition Deimann, trocken, Weingut Poss**

Wahre Fülle nach Birne und Quitte, schöner Körper

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 29,00 €

### Pfalz

**2022 Sauvignon Blanc II, trocken, Weingut Von Winning**

Typisch nach Stachelbeere, Grapefruit und exotischen Früchten

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 34,00 €

### Baden

**2022 Gutedel Kabinett, Markgräflerland, Kiefer-Seufert**

Trocken, säurearm, leicht und beschwingt

0,2 l | 8,40 €

0,75 l | 28,00 €

## Offene Weine

### WEIßWEIN

#### Kamptal / Österreich

**2022 Grüner Veltliner, trocken, Domäne Gobelsburg**  
Wiesenkräuter, Mandelwürze und das typische Pfefferl  
0,2 l | 9,80 €      0,75 l | 34,00 €

#### Languedoc-Roussillon / Frankreich

**2022 Chardonnay, trocken, Domaine Girard**  
Harmonisch und elegant, cremiges Mundgefühl  
0,2 l | 9,80 €      0,75 l | 32,00 €

### ROSÉWEIN

#### Mosel

**2022 Spätburgunder Rosé, trocken**  
**Edition Deimann, Weingut Walter**  
Noten von Erdbeere und Himbeere, ideal auf der Terrasse  
0,2 l | 9,80 €      0,75 l | 32,00 €

**HIER IHR DIREKTER WEG ZU DEIMANN'S WEINWELT:**



**WIR FREUEN UNS** IHNEN UNTER DIESEM QR- CODE UNSERE WEINKARTE MIT ÜBER 400 POSITIONEN PRÄSENTIEREN ZU DÜRFEN. EINEN BESONDEREN AUGENMERK LEGEN WIR AUF UNSERE DEUTSCHEN WEINE UND DIE „GROßEN GEWÄCHSE“. AUCH ÖSTERREICH, FRANKREICH, ITALIEN & SPANIEN UND PORTUGAL SORGEN FÜR „VIEL SPAß IM GLAS“.

## Offene Weine

## ROTWEIN

### Ahr

**2022 Spätburgunder Edition Deimann, trocken, Jean Stodden**

Würzige Frucht nach roten Beeren und Kirsche

0,2 l | 12,00 €

0,75 l | 38,00 €

### Pfalz

**2018 Spätburgunder, trocken, Friedrich Becker**

Aromen von Himbeeren, wilde Kräuter, saftige Tannine

0,375 l | 28,00 €

### Württemberg

**2022 Nashorn Lemberger, trocken, Weingut Aldinger**

Tiefrote Beeren, etwas Rosmarin, feine Gewürze

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 35,00 €

### Apulien / Italien

**2021 Primitivo La Marchesana, Bio, trocken, Polvanera**

Fruchtig, saftig, unkompliziert

0,2 l | 9,80 €

0,75 l | 29,00 €

### Bordeaux / Frankreich

**2016 Ronan by Clinet, Bordeaux Rouge, Ronan Laborde**

Rund, vollmundig und aromatisch, aus 100% Merlot

0,2 l | 12,00 €

0,75 l | 38,00 €

### Valencia / Spanien

**2021 Soblo Tinto, trocken, Rafael Cambra**

Süße dunkle Kirsche, mediterrane Kräuter, sanfte Tannine

0,2 l | 8,40 €

0,75 l | 24,00 €