

RESTAURANT BIRKENHOF

Dietrichs Frischeküche-Philosophie

**ESSEN UND TRINKEN MIT FREUDE UM
DEN PUREN GESCHMACK ZU GENIEßEN**
dieser Überzeugung sind wir schon seit drei Generationen!

Wir bereiten regionale, saisonal kreative und raffinierte Speisen mit hunsrücker Note zu. Mit viel Liebe und großer Sorgfalt verfeinern wir unsere Speisen mit frischen Kräutern aus unserem Garten.

Wussten Sie, dass zum Haus auch eine eigene Landwirtschaft mit einer Charolais & Black Angus Rinderzucht gehört? Diese wird von Klaus Dietrich persönlich geführt, wie auch schon von seinem Vater Erwin Dietrich. Eine nachhaltige Bewirtschaftung steht hier im Vordergrund. Dadurch können wir die hervorragende Qualität unseres Fleisches garantieren - **und das kann nicht jeder!**

Nun wünschen wir Ihnen wunderschöne Stunden bei uns im Birkenhof und einen guten Appetit!

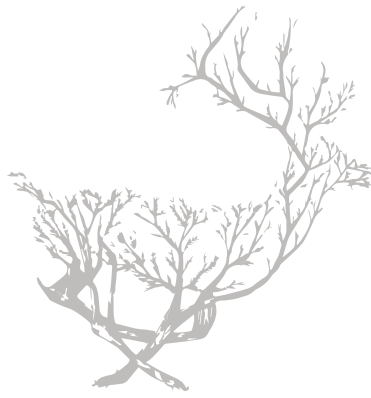
Ihr Vater | Sohn Duo - Klaus & Christian Dietrich und Birkenhof-Team

HOLEN SIE SICH DIE „BIRKENHOF-KÜCHE“ EINFACH ZU SICH NACH HAUSE ODER ZU IHRER LOCATION

Für Firmenfeiern, Empfänge, Ausstellungen und Feierlichkeiten liefern wir unsere kulinarischen Erlebnisse zu Ihnen. Unsere Frischeküche bietet Ihnen dabei ein Catering auf höchstem Niveau, das bei Ihnen und Ihren Gästen lange in positiver Erinnerung bleiben wird. Wie exquisit die Speisen- und Getränkeauswahl sein soll, bestimmen Sie selbstverständlich selbst.

Fast alles ist möglich!

Sprechen Sie uns an - Wir unterbreiten Ihnen mit Freude ein individuelles Angebot



RESTAURANT BIRKENHOF

APERITIFS - GENIESSSEN

Sektcocktail »Birkenhof« Riesling Sekt brut, mit Mango, Cassis & Aperol **6,9**

Hugo Riesling Sekt brut, verfeinert mit hausgemachtem Holundersirup **6,2**

Glas Riesling Sekt 2013er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,3**

Campari klassisch mit Soda oder Orange **5,2**

Aperol klassisch mit Soda oder Orange **6,2**

Hendrick's Gin 44% mit Thomas Henry Indian Tonic Water **8,8**

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe

Iris Gin 47% purer Genuss mit 20 Botanicals, Wachholdergeschmack, florale Note mit Citrus und Pfefferaromen **4,4**

Aperol Spritz **6,2**

Sherry 5cl trocken oder medium **3,9**

Portwein 5 cl Ruby **4,9**

Martini 5cl Bianco **4,2**

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Wilhelmina Traubensecco

100% Direktsaft aus **Weißburgunder- & Cabernet Dorio-Trauben**. Elegante Perllage, milde Säure, frische Aromanoten von kleiner Birne, Papaya und getrockneten Aprikosen 0,1l **4,9**

Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Prisecco „Rosenzauber“

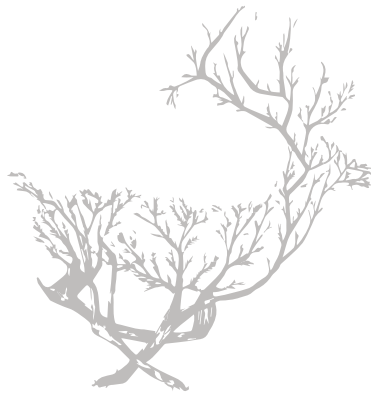
Apfel | Rose | Minze

Geschmacklich fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und die Gewürze bilden den langen, fruchtig-duftigen Nachhall 0,1l **4,9**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

Hugo alkoholfrei

Mineralwasser verfeinert mit hausgemachtem Holundersirup **4,5**



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Wein-Begleitung*

Klare Tomatenessenz

mit Bruschetta

2017er Sauvignon Blanc S, trocken

unverkennbare Merkmale, kräftiges Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten
Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann,
Baden, Markgräferland

Hauptgang

Rumpsteak vom Grill

Chimichurri-Sauce (Argent. Grillsauce)
Kartoffelgratin und Salat

2018er Blanc de Noir

Spätburgunder weiß gekeltert
Weingut J. Neuss, VDP, Ingelheim
oder

2009er Cabernet-Sauvignon & Merlot

Tiefdunkle Farbe und sein erdig- würziger Duft
erinnert an dunkle Beeren und Unterholz. Das
seidige Tannin und der vollmundige Körper enden
kraftvoll. Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim

Dessert

Tiramisu

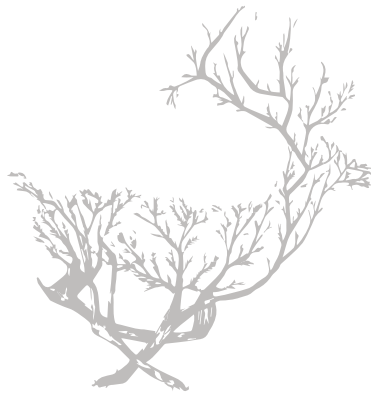
mit Kirschen

2015er Bacheracher Wolfshöhle Riesling,

Auslese, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person **38,-**
inklusive Espresso

3-Gang Menü pro Person **52,-** inklusive
korrespondierender Weine zu jedem Gang 0,1l
und Espresso



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-VORSPEISEN

Unsere Weinempfehlungen

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2017er Riesling, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer

Note vom Devon-Schieferboden

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein 4,1

2018er Niederhäuser Rosé, feinherb

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,0

2018er Scheurebe, trocken

spritzig und Exotic PUR

Weingut Gebrüder Kauer, Nahe 5,7

Suppen

Vom Birkenhof Charolais Weiderind

Rinderkraftbrühe mit

hausgemachten Markklößchen 6,2

Klare Tomatenessenz

mit Bruschetta 6,2

Zitronengras-Kokossüppchen

mit gebratener Garnele 7,8

ohne Garnele 6,2

Vorspeisen

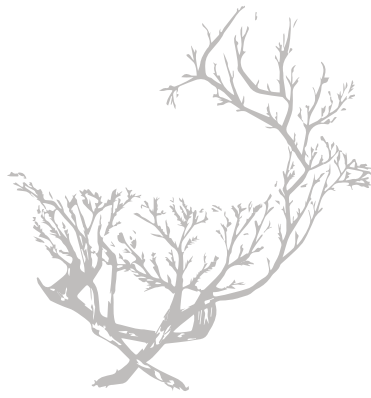
Vitello Tonnato

hausgemachte Thunfischsauce, Kapern und Sardellen 14,5

Büffelmozzarella

hausgemachtes Tomatenpesto, Rucola und Balsamicodressing 14,5

Bunter Salat 5,5



RESTAURANT BIRKENHOF

BURGERSCHMIEDE

BBQ Beef-Cheese-Burger

200g Beef-Patty vom Birkenhof-Weiderind
BBQ-Sauce, Romanasalat, Cheddar-Käse,
Bacon, Tomate, Gurke, Zwiebeln
und Steakhousepommes 19,8

Rumpsteak vom Grill

mit Chimichuri-Sauce (Argent. Grillsauce)
Kartoffelgratin und buntem Salat 26,6

Alles vom eigenen Birkenhof Weiderind

Rinderfilet vom Grill mit Rotweinschalotten

Gemüsearrangement und Maispolentatörtchen 34,5

Zweierlei vom Birkenhof-Black-Angus-Rind

gegrillte Tournedo und geschmorte Rinderbacke
sautierte Möhren und Maispolentatörtchen 32,-

Gekochtes Rindfleisch

Meerrettichsauce, Gemüsearrangement
und Salzkartoffeln 18,8

Unsere Weinempfehlungen

Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2016er Ingelheimer Spätburgunder Muschelkalk

Im traditionellen großen Holzfass gereift, trocken,
nachhaltiges und leicht fruchtiges Aroma, erinnert an
Brombeeren & Kirschen

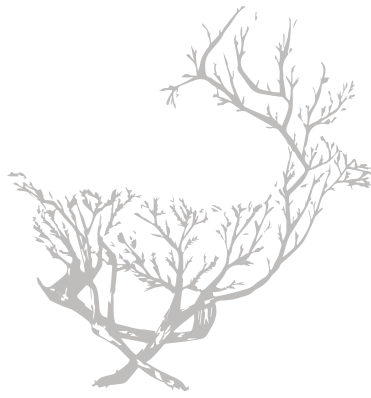
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 5,5

2009er Cabernet-Sauvignon & Merlot

Tiefdunkle Farbe und sein erdig- würziger Duft
erinnert an dunkle Beeren und Unterholz. Das seidige
Tannin und der vollmundige Körper enden kraftvoll.
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 6,1

2017er Sauvignon Blanc "S", trocken

Ebringer Sommerberg, Qualitätswein, trocken
Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc
ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachel-
beeren und grünen Früchten
Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann,
Markgräflerland-Baden 6,3



RESTAURANT BIRKENHOF

HUNSRÜCKER WILDBRET

Geschnetzelt vom Hunsrücker Rehbock
Pfifferlinge, Semmelsoufflé und Salat 29,5

FEINE GENÜSSE

**Gebratenes Schweinefilet
mit Cognac-Pfeffersauce**
Kartoffelgratin und bunter Salat 19,8

VEGETARISCHE GENÜSSE

Pestonudeln mit Rucola
sautierte Kirschtomaten und Parmesan 16,90

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Pestonudeln, sautierte Tomaten und Rucola 21,9

FISCH GENÜSSE

(Vegan) Mediterrane Gemüsevariation
in Olivenöl und Kräutern geschwenkt
Kartoffelwedges 15,5

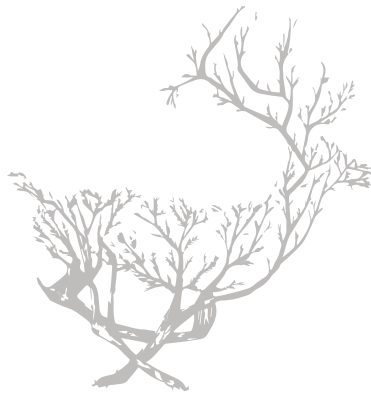
Im Ganzen gegrillte Seezunge
hausgemachte Limettenbutter
bunte Salatvariation, Kartoffelwedges 35,20

2018er Chardonnay, trocken
Mineralisch geprägt im Abgang. Im Duft reife Quitte &
Honigmelone 5,7
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Unsere Weinempfehlung Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2018er Grauburgunder
Kabinett, trocken. Bukettreich, lebendig
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 5,6
Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

2018er Ingelheimer Rosé
Duftet nach Aprikose & reifer Mirabelle. Spritzig, frisch
und fruchtig mit mineralischer Burgundernote 6,0
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein



RESTAURANT BIRKENHOF

DESSERT GENÜSSE

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

Hausgemachte Lavendel-Crème-Brûlée

mit marinierten Erdbeeren 7,5

Hausgemachtes Sorbet

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet 6,5 | mit Sekt 8,5

Hausgemachtes Tiramisu

mit Kirschen serviert im Weckgläschen 6,5

Eine Kugel Walnusseis

mit Eierlikör 4,0

Himbeer-Panna-Cotta

mit Mangokompott 7,5

Hausgemachte Sabayone

frische Erdbeeren und Vanilleeis 8,5

Käseteller

feine Käseauswahl vom Demeter Hof
"Lehnmühle" in Dörrebach
mit hausgebackenem Früchtebrötchen 11,5

Birkenhof-Eisbecher

Nougat-Krokant-, Haselnuss- und Walnusseis
mit einem Sahnehäubchen und Karamellsauce
6,5

2015er Bacharacher Wolfshöhle Riesling

Auslese, fruchtsüß, Beerenauslese-Qualität, opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe
an Frucht und Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben. 0,1l - 8,0

Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein

Café Creme 2,2 / Kännchen 3,9

Espresso 2,1 / Double 3,9

Espresso Macchiato 2,8

Espresso Vanille 2,8

Espresso Amaretto 3,5

Espresso Baileys 4,0

Cappuccino 2,8

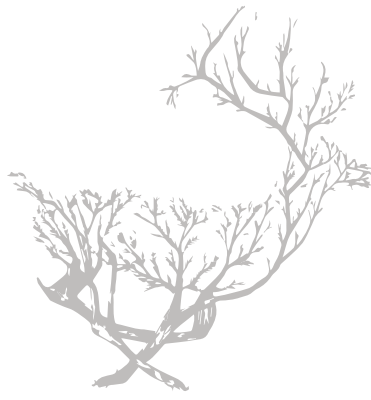
Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,5

mit Karamell oder Vanille 4,0

Heiße Schokolade 4,5

Chocciatto mit Espresso 4,0



RESTAURANT BIRKENHOF

DIGESTIFS

- Brände**
- PATINA Edel-Weinbrand** 11 Jahre alt
Wilhelmshof Wein- & Sektgut, 7,5
- Aus dem Westerwald im Holzfass gereift
- Alte Himbeere / Haselnussbrand**
Alte Williams / Alte Marille
Birkenhof Brennerei, Nistertal 6,8
- Edelbrände vom Scholerhof - Schwarzwald
"reine Handlese"
- Haselnussbrand / Schlehe / Vogelbeere** 7,3
- Genießen Sie einen sanften
italienischen Grappa
der Edelbrennerei Marazadro
18 Monate im Holzfaß gereift 5,8
- Whisk(e)y*4cl**
- Jamson Triple Distilled Irish Whiskey**
sehr mild 6,9
- Glenmorangie Highland Single Malt** Scotch
Whisky 10-Jahre 7,8
- Highland Park Single Malt** Scotch Whisky
12-Jahre 8,9
- Ardbeg Islay Single Malt** Scotch Whisky
10-Jahre 8,0
- Jack Daniel's** Tennessee Bourbon 6,9
- Cognac***
- Baron Otard** Cognac V.S.O.P 8,8
- Spirituosen & Liköre**
- Ramazotti / Fernet Branca / Jägermeister / Maltester / Linie Aquavit / Wodka Moskovskaya / Vodka Absolut / Mosel-Traubenlikör** 3,9
- Sambuca / Baileys Irish Cream / Amaretto**
4,2
- Cocktails**
- Gin-Basil Smash** Gin, Basilikum, frisch gepresste Zitrone, Zucker 6,9
- Mojito** Weißer Rum, Limette, frische Minze, Zucker, Soda 6,9
- Caipirinha** Cachaça, Limette, Rohrzucker 6,9