

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!

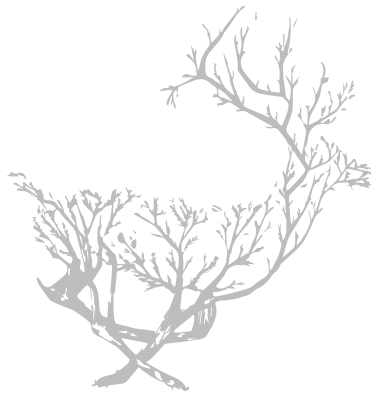
Ihr Vater | Sohn Duo - Klaus & Christian Dietrich und Birkenhof-Team

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**

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**

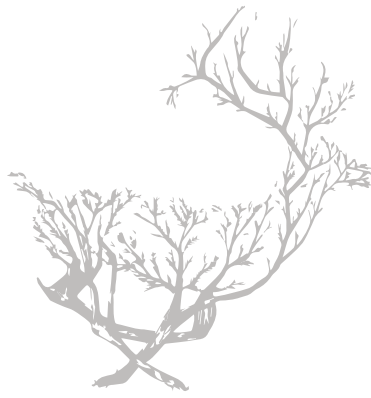
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

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



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Wein-Begleitung*

Bärlauchcremesüppchen

mit feinen Räucherlachsstreifen

2017er Sauvignon Blanc S, trocken

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

Hauptgang

Zwei zart rosa gebratene Schweinefilets

dazu frischer deutscher Spargel

Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter & Kartoffelchen

2017er Rivaner, trocken

Leichter Wein passend zu allen Spargelgerichten,
sehr wenig Säure

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

oder

2018er Niederhäuser Rosé, feinherb

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe

Dessert

Duo von weißem und dunklem

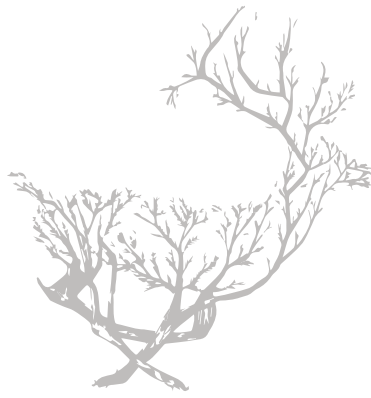
Schokoladenmousse mit frischen Beeren

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

Suppen

Vom Birkenhof Charolais Weiderind

Rinderkraftbrühe mit
hausgemachten Markklößchen 6,2

Spargelcremesüppchen

mit grünem Spargel 6,2

Bärlauchcremesüppchen

mit feinen Räucherlachsstreifen 7,2
ohne Lachs 6,2

Vorspeisen

Carpaccio vom Birkenhof-Weiderind

an Kräuterpesto mit hausgebackenem
Kartoffelbrötchen 14,5

Gebrautes Wachtelbrüstchen

an Blattsalat in Balsamicodressing
und hausgemachtem Rote-Beete-Chutney 14,5

Karamelisierter Ziegenkäse

auf Spargel-Avocado-Salat mit Mangodressing 14,5

Bunter Salat 5,5

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

Ideal zu zarten Genüssen, fruchtig und Exotic PUR
Weingut Gebrüder Kauer, Nahe 5,7



RESTAURANT BIRKENHOF

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Bärlauchbutter,
Kartoffelgratin und buntem Salat 26,6

Alles vom eigenen Birkenhof Weiderind

Rinderragout vom Birkenhof-Weiderind

mit hausgemachten Spätzle und
buntem Salat 18,9

Gekochtes Rindfleisch

vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
an Meerrettichsauce mit
Kartöfelchen und Gemüsearrangement 18,8

Gebratene Lammhüfte

auf Kohlrabibeet und hausgemachtem
Kartoffelgratin 27,8

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.

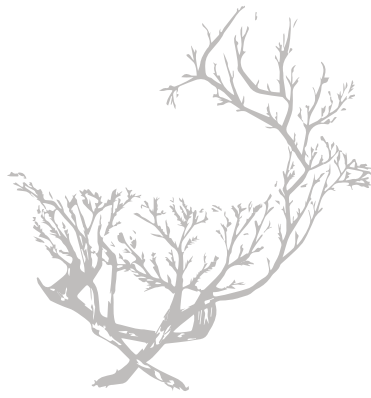
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein 6,1

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

Gebratene Rehbocksteaks
an Morchelrahmsauce mit hausgemachten
Spätzle und Gemüsearrangement 29,5

FEINE GENÜSSE

**Zart rosa gebratene Medaillons
vom Schweinefilet im Speckmantel**
auf Rahmwirsing und
Bauernbratkartoffeln 19,8

VEGETARISCHE GENÜSSE

Frischer deutscher Spargel im Crepekleid
mit feiner Bärlauchmousseline 18,90

FISCH GENÜSSE

Duo von Lachs und Zander
mit frischen Kräutern gebraten, Tomatenreis und
butem Salat 22,5

Auberginenschnitzel
auf Paprikaragout, Tomatenreis und
hausgemachtem Pesto 17,5

**Gebratener Seesaibling
an frischem deutschen Spargel**
Bärlauchmousseline und Kartoffelchen 24,8

2018er Chardonnay, trocken

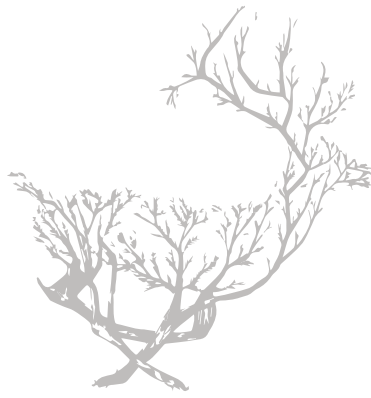
Mineralisch geprägt im Abgang. Im Duft reife Quitte &
Honigmelone 5,7

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

2017er 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 Crème Brûlée

mit Früchteterrinchen 7,5

Hausgemachtes Sorbet

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

Duo von weißem und dunklem

Schokoladenmousse mit frischen Beeren 6,5

Eine Kugel Walnusseis

mit Eierlikör 4,0

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

dazu hausgemachtes Minzeis 8,5

Hausgemachte Sabayone

mit frischen 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

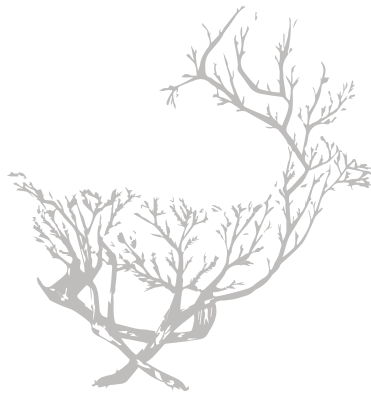
Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,5

mit Karamell oder Vanille 4,0

Heiße Schokolade 4,5

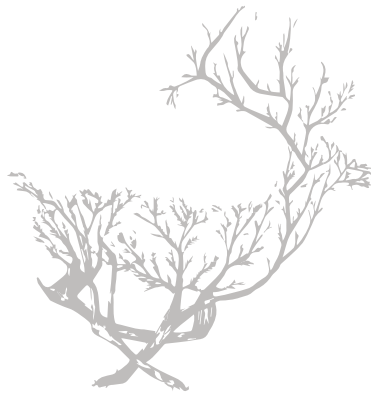
Chocciatto mit Espresso 4,0



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



RESTAURANT BIRKENHOF

SPARGEL GENÜSSE

Unsere Weinempfehlung

Im Glas 0,2l 5,7

Flasche 0,7l 21,5

2017er Rivaner

Trocken, der herrlich in die Spargelzeit passt.

Die Farbe hellgelb mit goldenen Reflexen, die Nase

frisch fruchtig mit exotischen Aromen nach

Papaya, Maracuja, Honigmelone, Williams-Christ

Birne und erdig mineralischen Noten

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Frischer deutscher Spargel

große Portion 19,8

kleine Portion 13,8

Dazu reichen wir Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter & Kartoffelchen

Frischer deutscher Spargel im Schinkenmantel

mit Sauce Hollandaise überbacken

dazu Kartoffelchen 19,5

Portion Spargel wahlweise mit

Gemischter Schinkenplatte

roher und gekochter Schinken 19,5

Kalbsschnitzel 24,-

Rumpsteak vom Birkenhof Weiderind 34,-

Schweinefilet 24,9

Kalbsrückensteak 34,-

Zu allen Gerichten reichen wir

Sauce Hollandaise oder

zerlassene Butter und Kartoffelchen