

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!

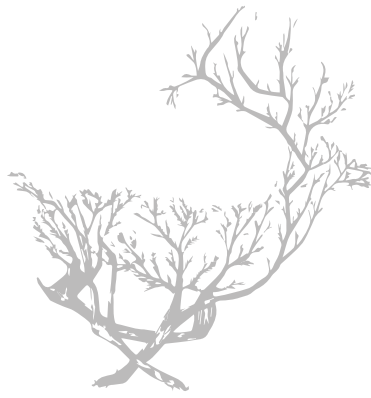
Ihr Vater | Sohn Duo - Klaus & Christian Dietrich und Birkenhof-Team

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 - GENIESSEN

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

Glas Riesling Sekt 2014er -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 Perlage, 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**

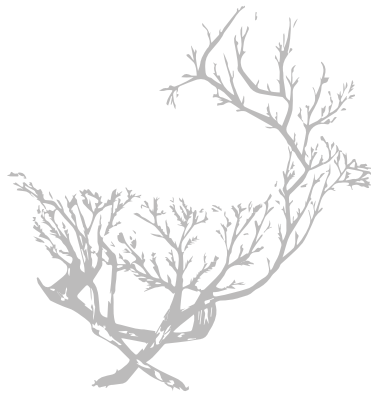
Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

APERITIF DER WOCHE

Lillet Buck

Lillet Blanc mit Thomas Henry Ginger Ale, Limette und Eis

würzig herb mit Kräuternote 0,15l **5,2**



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Wein-Begleitung*

Sellerie-Cremesuppe

Vollkorn-Crostini mit Krabbenrührei

2018er Sauvignon Blanc S, trocken

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

Hauptgang

Gebrautes Hasenfilet

“Winzerin Art”

Rosenkohl, Semmelsoufflé

2018er Rivaner, trocken

milde Säure. Im Duft Apfel und Pfirsichen
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel
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

Zweierlei Mousse au Chocolat

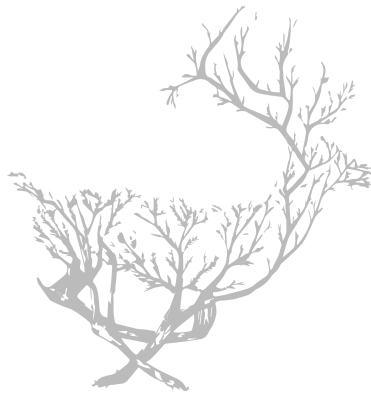
im Weckglässchen

2015er Bacheracher Wolfshöhle Riesling,

Auslese, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person **43,-**
inklusive Espresso

3-Gang Menü pro Person **56,-** 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

2018er 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

Rote Beetesuppe

mit Sauerrahm und Limette verfeinert gebackener Lachspraline 7,8

Sellerie-Cremesuppe

Vollkorn-Crostini und Krabbenrührei 7,5

Vorspeisen

Gebratenener Ziegenkäse im Speckmantel

Feldsalat in Balsamicodressing 14,5

Carpaccio von der Rindersülze

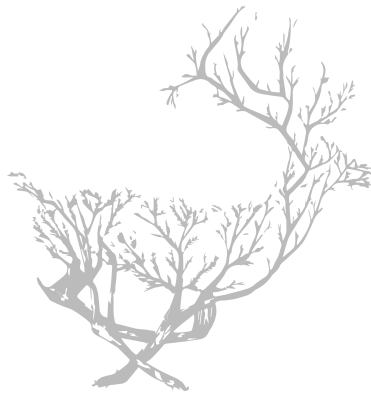
mit Rote-Beete-Heringstatar und Wachtelspiegelei 14,5

Gebrautes Saiblingsfilet

“Forellenhof Trauntal” SooNahe®

an Feldsalat, Sahnemeerrettich, Gurkenperlen und Radieschen 15,5

Bunter Salat 5,5



RESTAURANT BIRKENHOF

BURGERSCHMIEDE

BBQ Beef-Cheese-Burger

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

Schweinefilet im Rauchfleischmantel

Rahmwirsing, gedämpfte Kartoffeln 19,8

Unsere Weinempfehlungen

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

2015er Schönberg - Pinot Noir, trocken

Bouquet von Kirsche und Brombeere, wenig Säure,
samtig, Genussfreude am Gaumen
durch langen Abgang.

Schlossgut Ebringen, Andreas Engelmann,
Markgräflerland-Baden 6,6

VOM BIRKENHOF WEIDERIND

Zarter Sauerbraten "Rheinische Art"

bunter Salat, Semmelsoufflé 18,8

Rumpsteak vom Grill

Kräuterbutter, bunter Salat,
hunsrücker gedämmte Kartoffeln 26,6

2009er Cabernet-Sauvignon, trocken

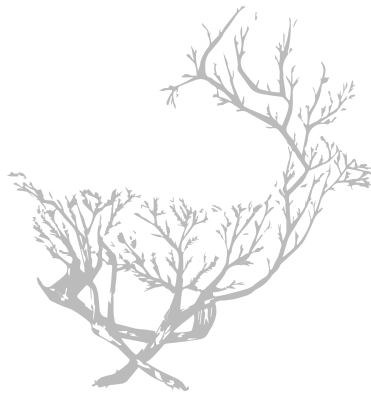
Dieser Cabernet-Sauvignon besitzt eine dunkle Farbe
und besticht durch seine würzigen und leicht pfe-
frigen Noten. Im Mund vereint er Aromen dunkler
Beeren mit einer ausgeprägten Tanninstruktur.

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

2018er 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

Gebratenes Hasenfilet

“Winzerin Art”

Rosenkohl, Semmelsoufflé 29,8

FISCH GENÜSSE

Gebratenes Red-Snapper-Filet

auf Rote-Linsen-Risotto, Limettenbutter,
Romana-Radieschensalat, weißes Balsamicodressing 25,5

Heringsfilet “Hausfrauenart”

verfeinert mit Äpfeln, Gürkchen, Zwiebeln,
Dampfkartoffeln 15,8

VEGETARISCHE GENÜSSE

Gefüllter Crepes

mit Wurzelgemüse, milder Gorgonzolasauce 14,90

Gebratene Tranche vom Lachs

Wurzelgemüse, Dijon-Senfsauce und
zweierlei vom Reiskorn 24,9

Fischkreation - Edelfischfilets

Muscheln, Garnelen, Safran-Gemüsereis,
hausgemachter Aioli 28,5

Gedünstetes Skreifilet

“Winterkabeljau von den Lofoten”
auf Kartoffel-Gemüseragout, Feldsalat 29,8

*Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen und
Getränken - fragen Sie gern unser Fachpersonal, wir
beraten Sie gerne*

2018er Rivaner, trocken

milde Säure. Im Duft Apfel und Pfirsich 5,7
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

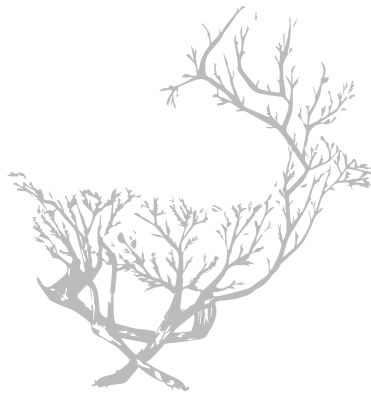
Unsere Weinempfehlung Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

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 Crème-Brûlée

mit frischem Obstsalat 7,5

Hausgemachtes Sorbet

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

Zweierlei Mousse au Chocolat

serviert im Weckgläschen 6,5

Eine Kugel Walnusseis

mit Eierlikör 4,0

Haselnussparfait

hausgebackener Schokobrownie 7,9

Hausgemachte Sabayone

Orangenfilets und Vanilleeis 8,5

Käseteller

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

Birkenhof-Winterbecher

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

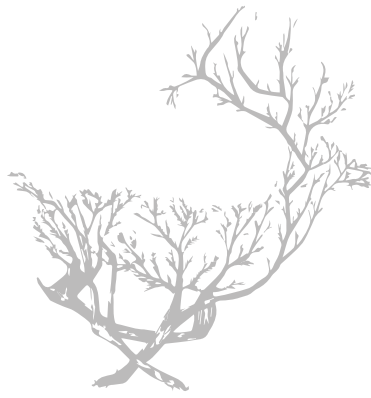
Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,5

mit Karamell oder Vanille 4,0

Heiße Schokolade 4,5

Chocciatto mit Espresso 4,0



RESTAURANT BIRKENHOF

DIGESTIFS

Brände	Highland Park Single Malt Scotch Whisky
PATINA Edel-Weinbrand 11 Jahre alt	12-Jahre 8,9
Wilhelmshof Wein- & Sektgut, 7,5	Ardbeg Islay Single Malt Scotch Whisky
Aus dem Westerwald im Holzfass gereift	10-Jahre 8,0
Alte Himbeere / Haselnussbrand	Jack Daniel's Tennessee Bourbon 6,9
Alte Williams / Alte Marille/ Alte Quetsche	Cognac*
Birkenhof Brennerei, Nistertal 6,8	Baron Otard Cognac V.S.O.P 8,8
Edelbrände aus dem Schwarzwald	Spirituosen & Liköre
“reine Handlese” vom Scholerhof	Ramazotti / Fernet Branca /
Haselnussbrand / Schlehe / Vogelbeere 7,3	Jägermeister / Maltester / Linie Aquavit /
Genießen Sie einen sanften	Wodka Moskovskaya / Vodka Absolut /
italienischen Grappa	Mosel-Traubenlikör 3,9
der Edelbrennerei Marazadro	Sambuca / Baileys Irish Cream / Amaretto
18 Monate im Holzfaß gereift 5,8	Calvados
Whisk(e)y*4cl	4,2
Jamson Triple Distilled Irish Whiskey	Cocktails & Longdrinks
sehr mild 6,9	Gin Tonic Hendrick's Gin, Thomas Henry
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch	Indian Tonic Water, mit Gurkenscheibe 8,8
Whisky 10-Jahre 7,8	