

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!

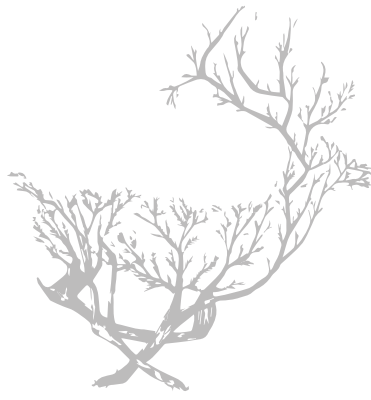
Christian Dietrich mit Familie und Birkenhof-Team

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 2016er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **6,5**

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

Ungewöhnliche Ginrezeptur mit Rose & Gurke. Serviert mit Gurkenscheibe **11,-**

Wermut - Cuciello Bianco Sanft und Süß mit köstlicher Balance von reifen Sommerfrüchten, Vanille und angenehmer Bitternote, serviert auf Eis" **5,2**

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 **5,1**

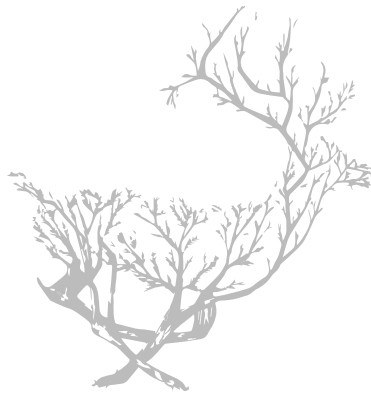
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

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 **6,-**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-REISE

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Flaschenwein-Empfehlung*

Spargelcremesüppchen
mit feinen Räucherlachsstreifen

2021er Sauvignon Blanc, trocken "Bio & Vegan"
mit dem „klassischen“ Duft von Stachelbeere, Kiwi
und Zitrus. Erfrischend, saftig und animierend mit
grandiosem „Trinkfluss“! **29,5**

Hauptgang

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel

Duo von Rumpsteak und Ragout
hausgemachte Kräuterbutter
Gnocchi | bunter Salat

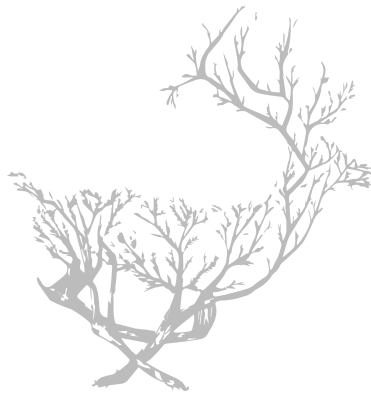
2021er Chardonnay, trocken
Leichter Wein passend zu allen Spargelgerichten,
sehr wenig Säure **22,5**
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Dessert

Crème brûlée
mit frischen Beeren

2021er Rosé, feinherb
Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig **24,-**
Weingut J. Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person 40,-



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-VORSPEISEN

Unsere Weinempfehlungen

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

2020er Riesling, trocken

Enorme Frische durch hervorragend eingebundene fruchtige Säure, Pfirsicharomen und mineralischer

Note vom Devon-Schieferboden

Weingut Jürgen Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein **4,4**

2021er Rosé, feinherb

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe **6,3**

2021er Scheurebe, trocken

Ideal zu zarten Genüssen, fruchtig und Exotic PUR

Weingut Gebrüder Kauer, Nahe **5,9**

2021er Sauvignon Blanc, trocken "Bio & Vegan"

mit dem „klassischen“ Duft von Stachelbeere, Kiwi und Zitrus. Erfrischend, saftig und animierend mit

grandiosem „Trinkfluss“! **6,7**

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel

Suppen

Rinderkraftbrühe

Vom Birkenhof-Weiderind

mit hausgemachten Markklößchen **6,8**

Spargelcremesüppchen

mit Räucherlachs **8,-**

ohne Räucherlachs **6,8**

Vorspeisen

Rinderschinken vom Birkenhof-Weiderind

an buntem Salat | Spargelspitzen **15,-**

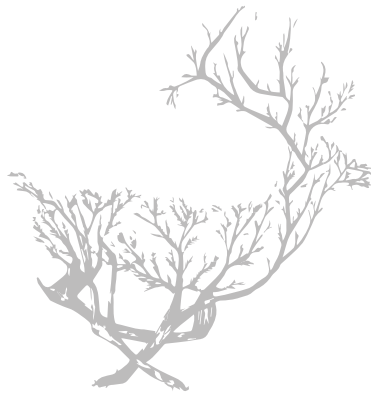
Gebratene Garnelen

im Bärlauchnudelnest **18,-**

Ziegenkäsefrischkäse im Speckmantel

auf zweierlei Linsenbeet **17,-**

Bunter Beilagensalat **6,1**



RESTAURANT BIRKENHOF

HAUPTGÄNGE

Duo von Rumpsteak und Ragout

hausgemachte Kräuterbutter
Gnocchi | bunter Salat 27,8

BBQ Beef-Cheese-Burger

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

Rinderfiletsteak

vom Birkenhof-Charolais-Weiderind
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse garnitur
37,00

Unsere Weinempfehlungen

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

2020er Ingelheimer Spätburgunder Cuvée Rouge trocken. VDP Gutswein

Er ist vom Geschmack vollmundig und samtig, erinnert im Duft an Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren und besitzt einen fruchtigen und langen Abgang.

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

2018er 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.

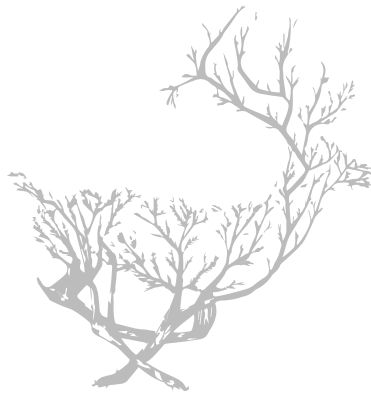
Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel 6,9

Starnberger Helles - frisch vom Fass -

schöner Schaum | schöne Farbe | ein rundes Bier mit Biergartencharakter | einfach zum sitzenbleiben
Starnberger Brauerei, Bayern

0,5l > 4,90

0,3l > 3,20



RESTAURANT BIRKENHOF

HUNSRÜCKER WILDBRET

Feines Hirschragout

Semmelsoufflé | gebratene Pilze | bunter Salat 27,5

FEINE GENÜSSE

Gebratene Perlhuhnbrust

frischer deutscher Spargel
Morchelrahmsauce | Salzkartöffelchen 28,8

VEGETARISCHE GENÜSSE

Frühlingspasta

Geschwenkte Bandnudeln in Tomatenpesto
Weisser und Grüner Spargel | Pienenkerne
Ruccola | Parmesan 22,-

Kalbsschnitzel

frischer deutscher Spargel | Sauce Hollandaise |
Salzkartoffeln 29,8

FISCH GENÜSSE

Trilogie von Lachs | Seeteufel | Rotmeergarnele

Bärlauchrisotto | geschmorte Tomätchen 37,-

2021er Chardonnay, trocken

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

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

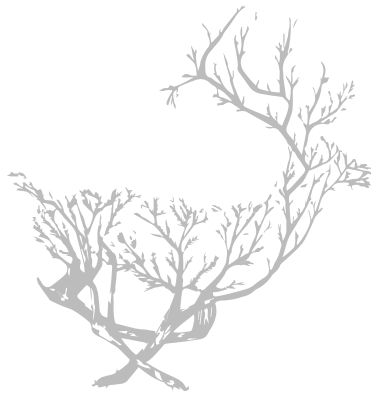
Unsere Weinempfehlung Im Glas 0,2l oder auf Wunsch gerne auch als 0,1l

2020er Grauburgunder

Kabinett, trocken. Bukettreich, lebendig
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 5,9
Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

2021er Ingelheimer Rosé

Duftet nach Aprikose & reifer Mirabelle. Spritzig, frisch
und fruchtig mit mineralischer Burgundernote 6,3
Weingut J. Neus, VDP, Ingelheim am Rhein



RESTAURANT BIRKENHOF

SPARGEL GENÜSSE

Unsere Weinempfehlungen

Blanc de Noir, Im Glas 0,2l 6,7

Blanc de Noir, Flasche 0,7l 26,-

2021er Windesheimer Blanc de Noir S, trocken

Extravagante Kombination von kraftvollen
Burgunderaromen und lebendiger Spitzigkeit
Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe

2019er Gaispfad 100 Riesling feinherb

-Selection- Bio & Vegan

“GAISPFAD 100“ steht für unsere edelste Selektion von 100
Jahre alten Reben aus der terrassierten Steillage Trabener
Gaispfad. Aromen von Pfirsich, Aprikose und exotischen
Früchten mit enormer mineralischer Konzentration am
Gaumen. Eine grandiose Spezialität mit dezenter Restsüße
und unvergleichlichem Reifepotential.
Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel 43,-

Frischer deutscher Spargel “Purer Genuss”

große Portion 21,8

kleine Portion 15,8

Dazu reichen wir Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter & Kartoffelchen

Frischer deutscher Spargel im Schinkenmantel

mit Sauce Hollandaise überbacken
dazu Kartoffelchen 21,5

Portion Spargel wahlweise mit

Gemischter Schinkenplatte

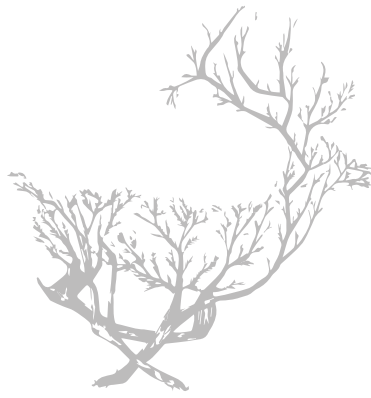
roher und gekochter Schinken 21,5

Kalbsschnitzel 29,-

Rumpsteak 34,-

Rinderfilet vom Birkenhof Weiderind 44,-

Zu allen Gerichten reichen wir
Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter und Kartoffelchen



RESTAURANT BIRKENHOF

DESSERT GENÜSSE

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

Hausgemachte Crème Brûlée

mit Früchteterrinchen 8,5

Eine Kugel Walnusseis

mit Eierlikör 4,0

Dunkles Mousse au chocolate

mit hausgemachten Kirschsorbet und Küchlein 9,5

Zimteis auf Apfelquittenragout 8,5

Käseteller

feine Käseauswahl vom Demeter Hof
"Lehnmühle" in Dörrebach

13,-

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 2,4 / Kännchen 4,8

Espresso 2,3 / Double 3,9

Espresso Macchiato 3,0

Espresso Amaretto 3,5

Espresso Baileys 4,0

Cappuccino 3,0

Café au lait 3,0

Latte Macchiato 3,8

Heiße Schokolade 4,9

Chociatto mit Espresso 4,9