

Weinkontor &
Bio-Restaurant
Diedenhofen



Genießen am Stromkilometer 630

Der aktuelle Küchenzettel

Spinatcremesuppe mit Brot

5,90 €
(vegetarisch)

Salat der Saison mit
Thunfisch aus Wildfang,
Himbeer-Balsamico-Dressing und Brot

9,90 €

Salat der Saison mit „Capros“ - Ziegenkäse -,
Himbeer-Balsamico-Dressing und Brot
(vegetarisch)

9,90 €

Spinatknödel mit Pilzrahmsauce

9,80 €
(vegetarisch)

Kleiner Salat
mit Himbeer-Balsamico-Dressing

5,70 €

Zwiebelschnitzel in Rieslingrahm
mit Basmati-Reis
oder Kartoffelstampf

16,90 €

Coq au vin Rouge
mit frischen Champignons
und Basmati-Reis

19,70 €

Mont Ventoux
(Fleischspezialität aus der Provence)
mit Basmati-Reis oder Kartoffelstampf

22,40 €
(auf Vorbestellung ab 4 Personen)

Boeuf bourguignon
(das Original aus dem Burgund)
mit Basmati-Reis oder Kartoffelstampf

22,40 €
(auf Vorbestellung ab 4 Personen)

Luftgetrockneter Schinken
mit Brot und Butter

11,90 €

Der feinste Käse hinterm Deich:
Rohmilch-Käse-Variation
mit Brot und Butter

11,90 €

„Halb und Halb“
Luftgetrockneter Schinken
und Käse-Variation
mit Brot und Butter

11,90 €

Mousse au Chocolat

4,80 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Als Bio-Restaurant zertifiziert
DE-ÖKO-007

Unsere Öffnungszeiten
bis zum Herbst :

Samstag 13 bis 21 Uhr
(Küche durchgehend bis 19 Uhr)

Sonntag 12 bis 17 Uhr
(Küche durchgehend bis 16 Uhr)

Bio-Restaurant zertifiziert DE-ÖKO-007

Sämtliche in der Küche eingesetzten Produkte sind ökologischen Ursprungs – einzige Ausnahme die Eifeler Forellen und das Natur-Sauerteig-Brot (Bäckerei Müller, Remagen).

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir von der Bioland-Fleischerei Josef Schäfers, Lichtenau, die landwirtschaftlichen Produkte vom Demeter-Betrieb und Großhandel Bois, Meckenheim.

Unseren Käse liefert die Bioland-Rohmilchkäserei Backensholz aus Oster-Ohrstedt, Nordfriesland.