

## 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!

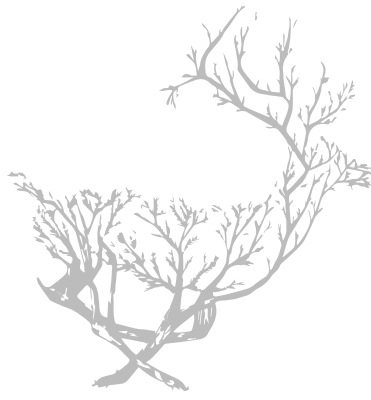
Christian Dietrich mit Familie und Birkenhof-Team

### **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 2017er** -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, Wacholdergeschmack, florale Note mit Citrus und Pfefferaromen **4,9**

**Aperol Spritz 7,9**

**Sherry** 5cl trocken oder medium **4,9**

**Portwein** 5 cl Ruby **4,9**

**Martini** 5cl Bianco **4,9**

### 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 **5,5**

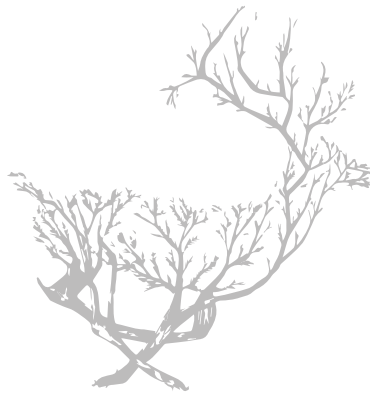
Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

*Prisecco „Bio-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



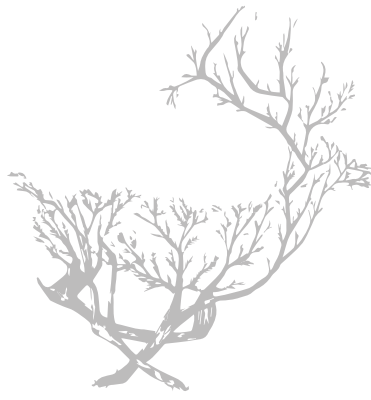
## RESTAURANT BIRKENHOF

### GENUSS-REISE

#### Landidyll-Genießer-Menü

<i>Vorspeise</i>	<i>Flaschenwein-Empfehlung</i> <i>auch Glasweise bestellbar</i>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen   Kürbiskernöl	<b>2021er Chardonnay</b> , trocken Leichter Wein passend zu allen Gerichten, sehr wenig Säure <b>22,5</b>
<i>Hauptgang</i>	Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel
<b>Duo vom Birkenhof - Weiderind</b> Ragout und Filetsteak Kartoffelgratin   Gemüsebukett	<b>2018er Selection Cuvee - Spanien-</b> Im Bouquet anfangs dominiert von fruchtigen Aromen, wie Erdbeere, roter und schwarzer Johannisbeere, anschließend balsamische Anklänge mit Noten von Rosmarin und Pfeffer. <b>26,-</b> Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha
<i>Dessert</i>	
<b>Crème brûlée</b> mit frischen Beeren	<b>2021er Rosé</b> , feinherb Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig <b>24,-</b> Weingut J. Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person 49,0



## RESTAURANT BIRKENHOF

### GENUSS-VORSPEISEN

#### *Unsere Weinempfehlungen*

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

#### **2021er 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

#### *Suppen*

#### **Rinderkraftbrühe**

Vom Birkenhof-Weiderind

mit hausgemachten Markklößchen 7,2

#### **Kürbiscremesuppe**

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7,9

#### *Vorspeisen*

#### **Salatvariation mit Hirschschinken**

hausgemachtes Birnen-Chutney

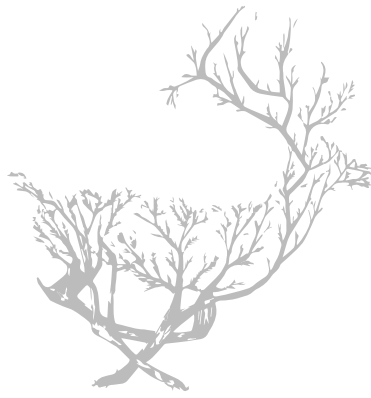
Waldorfsalat | Apfel - Walnussdressing 16,0

#### **Gebackener Bio - Camembert**

im Kürbismantel | Preiselbeeren | Feldsalat

vom Bio-Demeter-Hof Lehmühle 17,-

#### **Bunter Beilagensalat 6,1**



## RESTAURANT BIRKENHOF

### HAUPTGÄNGE

#### **Rumpsteak vom Grill**

Schalotten - Portweinsauce  
Kartoffelgratin | bunter Salat 28,8

#### **Duo vom Birkenhof - Weiderind**

Ragout und Filetsteak  
Kartoffelgratin | Gemüse garnitur 36,0

#### **Gekochtes Rindfleisch**

vom Birkenhof-Charolais-Weiderind  
Meerrettichsauce | Salzkartoffeln  
Gemüse garnitur 26,0

#### **Rinderragout**

vom Birkenhof-Charolais-Weiderind  
mit Semmelsouffle | bunter Salat 26,0

#### *Unsere Weinempfehlungen*

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

#### **2020er Spätburgunder Cuvée Rouge trocken.**

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 Selection Cuvée - Spanien-**

Im Bouquet anfangs dominiert von fruchtigen Aromen, wie Erdbeere, roter und schwarzer Johannisbeere, anschließend balsamische Anklänge mit Noten von Rosmarin und Pfeffer.

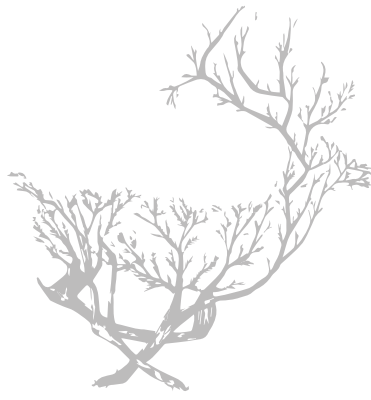
Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha 6,9

#### **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

#### **Hunsrücker Rehrücken**

Pflaumensauce | hausgemachtes Semmelsouffle  
frische Steinpilze | Rosenkohl 36,0

### FEINE GENÜSSE

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | Salat 25,0

### VEGETARISCHE GENÜSSE

#### **Kartoffel-Kürbis-Ragout mit Gemüse umlegt**

geröstete Kürbiskerne | Feldsalat 17,9

### FISCH GENÜSSE

#### **Heiß geräuchertes Lachsfilet**

auf Kartoffel-Kürbis-ragout | Feldsalat 28,8

#### **Hausgemachte Nudeln**

mit Steinpilzen in Rahm | Feldsalat 19,2

#### **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

#### **2021er Grauburgunder**

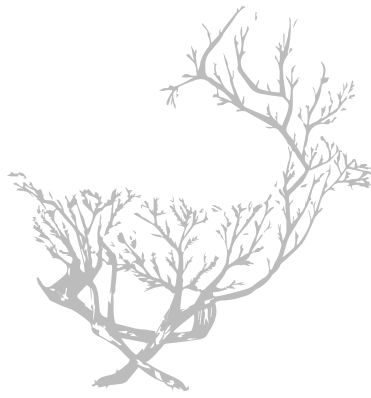
Kabinett, trocken. Buquetreich, lebendig  
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 5,9

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

### DESSERT GENÜSSE

*Sie lieben Desserts? Wir auch!*

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

**Hausgemachte Crème Brûlée**

mit frischen Beeren 9,9

**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

**hausgemachtes Joghurteis** 9,9

**Sabayone** mit hausgemachtem Vanilleeis  
und Gewürzbirne 11,0

**2 Kugeln hausgemachtes Brombeersorbet** 5,0

**Feine Käseauswahl**

feine Käseauswahl vom Bio-Demeter Hof  
"Lehnmühle" in Dörrebach  
**Feigensenf und Brot** 13,0

**2019er Honigberg Spätlese**

fruchtsüß, opulente, dichte blumige Nase, eine Bombe  
an Frucht und Mineralität, ausgesuchte Trauben von alten Reben. 0,1l - 4,00

Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Bio-Café Creme 3,2 / Kännchen 5,2

Bio-Espresso 2,9 / Double 4,2

Bio-Espresso Macchiato 3,0

Bio-Espresso Amaretto 4,1

Bio-Espresso Baileys 4,1

Bio-Cappuccino 3,5

Bio-Latte Macchiato 4,6

Bio-Heiße Schokolade 4,9

Bio-Tee 3,0