

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!

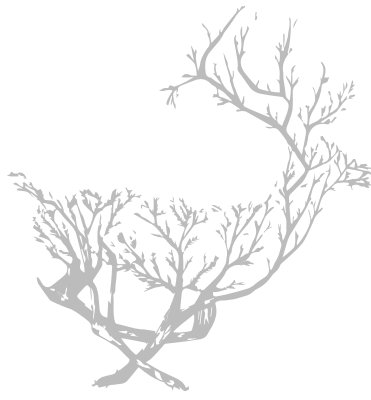
Christian Dietrich mit Familie und Birkenhof-Team

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 2018er -Jochen Ratzenberger- Traditionelle Flaschengärung brut 0,1l **7,0**

Campari klassisch mit Soda oder Orange **5,2**

Aperol klassisch mit Soda oder Orange **7,9**

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**

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 **6,0**

Wein- & Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen, Pfalz

Prisecco „Bio-Rosenzauber“

Apfel | Rose | Minze

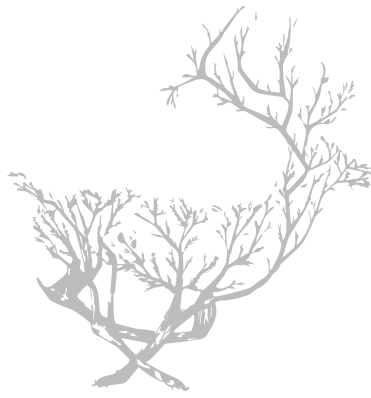
Geschmacklich fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und die Gewürze bilden den langen, fruchtig-duftigen Nachhall 0,1l **6,-**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad

Bio Wiesenobst Rosé Cider alkoholfrei - Herb

Flasche 0,33l **6,9**

Manufaktur Jörg Geiger, Schlad



RESTAURANT BIRKENHOF

GENUSS-REISE

Landidyll-Genießer-Menü

Vorspeise *Flaschenwein-Empfehlung*
auch glasweise bestellbar

Bärlauchcremesüppchen **2022er Chardonnay**, trocken
mit Croutons Leichter Wein passend zu allen Gerichten, sehr
wenig Säure 22,5 / 6,00

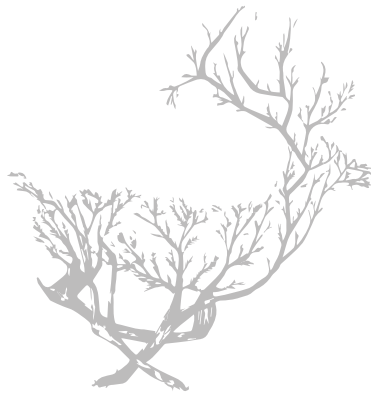
Hauptgang Weingut Stefan Fritzen, Maring, Mosel

Gebrautes Filet vom Eifler-Landschwein **2019er Selection Cuvee - Spanien-**
leichte Gorgonzolasauce | Gemüse garnitur | Im Bouquet anfangs dominiert von fruchtigen
Nudeln Aromen, wie Erdbeere, roter und schwarzer
Johannisbeere, anschließend balsamische
Anklänge mit Noten von Rosmarin und Pfeffer

Dessert Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha
26,- / 6,90

Crème Brûlée **2022er Rosé**, feinherb
mit frischen Beeren Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig
25,- / 6,50
Weingut J. Stassen, Oberheimbach, Mittelrhein

3-Gang Menü pro Person 45,00



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 5,2

2022er Rosé,

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig

Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,5

2023er Sauvignon Blanc, trocken (BIO & VEGAN)

Chefs-Liebling: feine Aromen nach frischem Gras, Kräutern, grüne Früchte 7,4

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mosel,

Suppen

Rinderkraftbrühe

vom Birkenhof-Weiderind
mit hausgemachten Markklößchen 7,9

Bärlauchcremesüppchen

mit Croutons 7,9

Spargelcremesüppchen

mit grünem Spargel 7,9

Vorspeisen

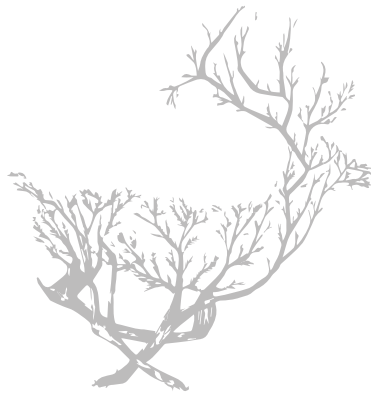
Gedünstetes Skreifilet

auf Nudeln | Bärlauchschaum 17,2

Gebratene Garnelen

auf Blattsalat | Knoblauchdip 17,2

Bunter Beilagensalat 6,1



RESTAURANT BIRKENHOF

SPARGEL GENÜSSE

Unsere Weinempfehlungen

Blanc de Noir, Im Glas 0,2l 7,4

2022er Windesheimer Blanc de Noir, trocken
Extravagante Kombination von kraftvollen
Burgunderaromen und lebendiger Spitzigkeit
Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe **28,-**

2020er 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,-**

2022er Riesling feinherb
RAUSCH Kabinet VDP. Große Lage
Hier tanzt sie Säure hinter der Süsse,
ein echter Kracher lt. Christian Dietrich
Blütenduft und im Geschmack Schieferwürze ohne Ende.
Kabinettweine sollten fein sein und filigran, dieser kommt
dem Ideal sehr nahe. Die mineralisch wirkenden Säuren
nehmen dem durchaus vorhandenen Extrakt jede Schwere.
Ein tanzender Wein. nur 8% vol
VDP Weingut Forstmeister Geltz Zilliken Mosel/Saar **38,-**

Frischer deutscher Spargel als "Purer Genuss"

große Portion 22,8

kleine Portion 16,8

Dazu reichen wir Sauce Hollandaise oder
zerlassene Butter & Kartoffelchen

oder

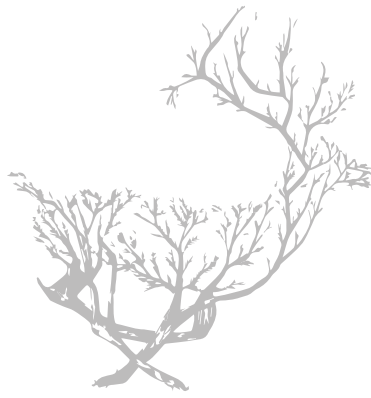
Portion Spargel wahlweise mit

Kalbsschnitzel 32,-

Rumpsteak 38,-

Rinderfilet vom Birkenhof Weiderind 47,-

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



RESTAURANT BIRKENHOF

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Grill

Bärlauchbutter | Karoffelgratin | Salat 32,5

Rinderfiletspitzen "Boeuf Stroganoff"

hausgemachte Spätzle | Salat 34,5

Zart rosa gebratenes Kalbsfilet

Morcheln | Kartoffelgratin | Gemüse garnitur 36,0

Gebratenes Filet vom Eifler-Landschwein

leichter Gorgonzolasauce | Nudeln |
Gemüse garnitur 27,5

Unsere Weinempfehlungen

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

2019er Spätburgunder Cuvée trocken

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

Weingut Bergoldt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz 6,6

2019er Selection Cuvee -Spanien-

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

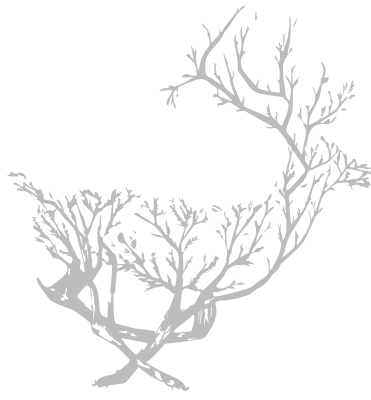
Weingut Finca Constancia, Kastilien-La Mancha 6,9

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

FEINE GENÜSSE

Zartes Rehragout

hausgemachte Spätzle | Salat 33,0

Gebratene Maishähnchenbrust

Kräutersauce | Nudeln | Gemüse garnitur 27,8

VEGETARISCHE GENÜSSE

Falafel

auf Süsskartoffel-Gemüse-Curry 21,90

FISCH GENÜSSE

Gebratener Bachsaibling

Mandelbutter | Kartoffeln | Salat
34,90

Gebratenes Lachsfilet

Frischer deutscher Spargel | Salzkartoffelchen
Sauce Hollandaise 36,90

2022er Windesheimer Blanc de Noir S, trocken

Chefins-Liebling: Extravagante Kombination
von kraftvollen Burgunderaromen und lebendiger
Spitzigkeit 7,4

Weingut Gebrüder Kauer, Windesheim, Nahe

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

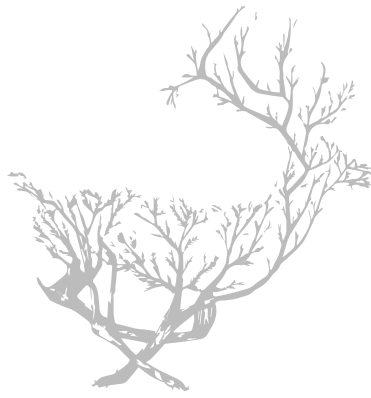
2022er Bio-Grauburgunder

Kabinett, trocken. Buquetreich, lebendig
und frisch mit Aromen von reifen Birnen 6,6

Wilhelmshof Wein- & Sektgut Roth, Pfalz

2022er Rosé, trocken

Ideal zu zarten Genüssen, leicht und fruchtig
Weingut Jakob Schneider, Nahe 6,5



RESTAURANT BIRKENHOF

Sie lieben Desserts? Wir auch!

Zum kleinen süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen

Hausgemachte Crème Brûlée

mit frischen Beeren 10,5

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

hausgemachtes Kaffeeeis 10,80

Hausgemachtes Walnusseis

mit Baileys Irish Creme Liqueur 8,5

Hausgemachtes Sorbet des Tages je Kugel 3,30

+ wahlweise mit Sekt 9,8

Lauwarmer Kirsch-Crumble

mit hausgemachtem Walnusseis 10,50

(bestellbar bis 20h30)

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 Sahne 6,9

Bio-Espresso Baileys Sahne 6,9

Bio-Cappuccino 3,5

Bio-Latte Macchiato 4,6

Bio-Heiße Schokolade 4,9

Bio-Tee 3,0