

Vorspeisen

Starters

**Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln
an Kartoffel-Dressing und Croûtons**

*Lamb's lettuce served with fried bacon
Marinated with potato dressing and topped with croutons*

EUR 8,00

**Tatar von der geräucherten Forelle
auf Crostini mit Kaviar-Crème fraîche**

Tartar of smoked trout served with Crostini and Caviar Crème fraîche

EUR 9,00

**Gebratene Garnelen
auf süß-sauer eingelegtem Kürbis**

Fried king prawns served on sweet & sour marinated pumpkin

EUR 11,00

**Hausgemachte Krokette gefüllt mit Ochsenschwanz-Ragout
auf Balsamico-Schalotten**

Homemade croquets filled with oxtail ragout served on Balsamic-shallots

EUR 12,00

**Carpaccio vom Rinderfilet
an Pinienkern-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet**

Carpaccio of beef fillet served with pine seed vinaigrette and salad

EUR 13,00

Suppen

Soups

**Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüse-Streifen**

Clear oxtail soup with stripes of vegetables

EUR 5,50

Kürbissüppchen mit Curryschaum

Pumpkin cream soup with curry foam

EUR 6,50

**Consommé von der Ente
mit Entenbrust und Wurzelgemüse**

Consommé of duck with duck breast and small vegetable

EUR 7,50



PRECISE HOTEL
Dieksee Bad Malente

Regionale Gerichte
Regional dishes

Tatar vom Matjes
auf Pumpernickel an bunten Salaten
Tatare of cured Hering served with dark bread and mixed salads
EUR 9,00

Krabben-Rührei
mit knusprigem Bauernbrot
Scrambled eggs with shrimps served on crispy farmers bread
EUR 9,00

Unser „Fish ´n Chips“
Gebackene Rotbarsch-Sticks mit Pommes frites und Remouladen Sauce
Our „Fish n Chips“
Baked ocean perch with French fries and homemade tartar sauce
EUR 9,00

Pannfisch von Zander und Rotbarsch
an leichter Senfsauce mit Bratkartoffeln und Salate der Saison
Mixed fishes
Served with mustard sauce, pan fried potatoes and side salad
EUR 15,00

Holsteiner Vesperplatte
Köstlichkeiten aus der Region
Traditional regional cold cuts from the Holstein area
EUR 15,00

Für unsere jungen Gäste haben wir auch eine spezielle Karte!
For our young guests we offer also a special menu!

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

**Lauwarmer Salat von La Ratte Kartoffeln
überbacken mit Camembert du Normandie**

*Luke warm potato salad
Over baked with Camembert cheese*

EUR 9,00

Risotto

mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
Risotto served with cherry tomatoes and Parmesan

EUR 9,00

Liebe Gäste,

haben Sie schon einen Blick in unsere Weinkarte geworfen?

**Dort bieten wir Ihnen auch Weine in Flaschen an,
die Sie sich während Ihres Aufenthaltes gerne genussvoll einteilen können.
Bitte wenden sie sich an unsere freundlichen Servicemitarbeiter.**

Dear guests,

Have you had a look in our wine list?

*We also offer wine by the bottle.
Your chosen bottle will be taken care during your stay ready at your disposal.
Please contact our friendly staff.*



PRECISE HOTEL
Dieksee Bad Malente

**Hauptgerichte
aus dem Wasser**
*Main courses
Out of the water*

**Aus unserem Fischbasin
frisch für Sie zubereitet**
*Fresh fish
From our basin*

**Gegrillter Saibling
auf Blattspinat und tournierten Kartoffeln**
Pan fried char served on spinach and potatoes
EUR 19,00

**Falls Sie eine andere Zubereitung wünschen,
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.**
*If you like the char in another style,
Please contact our service staff.*

**Gebratener Loup de mer
an Jus vom Trockenobst, Ratatouille und Kartoffel-Blinis**
*Pan fried sea wolf
Served with sauce of dried fruits, Ratatouille and potato blinis*
EUR 21,00

**Pochierter Holsteiner Aal
an Frankfurter grüner Sauce, kleinem Gemüse und Stampfkartoffeln**
*Poached eel from Holstein area
Served with Frankfurter herb sauce, vegetables and mashed potatoes*
EUR 23,00



PRECISE HOTEL
Dieksee Bad Malente

Hauptgerichte
aus Wald und Flur
Main courses
Meat and Poultry

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Rosenkohl und Serviettenknödel
Medium fried Barbarie duck breast
Served with Brussels sprout and potato dumplings
EUR 19,00

Geschmorte Schweinebacke
mit sautiertem Spitzkohl und Gnocchi
Braised pork cheeks
Served on sautéed sweetheart cabbage and Gnocchi
EUR 18,00

Lammrücken unter der Tomatenkruste
an Auberginen-Püree und Pommes Risolée
Saddle of lamb topped with tomato crust
Served with mashed eggplants and small fried potatoes
EUR 21,00

Kalbsrücken
an gebratenen Steinpilzen und Williams-Kartoffeln
Saddle of veal
Served with fried cheps and potatoes "Williams style"
EUR 23,00

Rinderfilet mit Schalotten gratiniert
an Gemüsebouquet und Süßkartoffel-Schupfnudeln
Fillet of beef topped with shallot crust
Served with vegetables and sweet potatoes
EUR 25,00

Süßes Finale

Sweets

Espresso `n Ice

Hot Espresso and vanilla ice cream

EUR 4,50

Zwetschgenröster

mit Eis von der gebrannten Mandel

Luke warm ragout of plums

Served with almond ice cream

EUR 6,00

Topfenpalatschinken

mit Orangenragout

Austrian yoghurt pancakes

Served with ragout of orange

EUR 6,50

Schokoladenbrownie

mit Walnuss-Eis

Chocolate brownie

Served with walnut ice cream

EUR 7,00