

*Vörn Restaurant Diek*

*Liebe Gäste,*

*herzlich Willkommen bei uns im VÖRN DIEK*

*Unsere Gerichte werden alle frisch zubereitet. Wir bitten um Verständnis, falls es mit der Zubereitung Ihrer Speise doch einmal etwas länger dauern sollte.*

*\*\*\**

*Das Vörn Diek – Team  
wünscht Ihnen einen guten Appetit  
und einen schönen Aufenthalt bei uns.*

## SUPPEN

- 101 **Tomatensuppe** verfeinert mit Sahne, serviert mit Sahnehäubchen und Brot (1) 4,60
- 102 **Nordsee-Krabbensuppe** mit Sahnehäubchen und Brot (1;3;7) 5,10
- 103 **Fischsuppe** mit Stücken vom frischen Rotbarsch, Zander, Lachs, Shrimps in feinem Tomaten-Kräuter-Sud und Brot (1;7) 5,40

## VORSPEISEN

- 110 **Bruschetta** getoastetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch (1;2) 4,50
- 111 **Frittierte Sardellen** mit Brot 5,90
- 112 **Schafkäse gegrillt** mit Brot (1;8) 5,20
- 113 **Carpaccio** vom Rinderfilet mit frischen Champignons, Pinienkernen, Parmesanstücken, fein gewürzt und Brot 9,90
- 114 **Pizza Brot** frisch aus dem Ofen mit **Aglio e Olio** (1;2;7) 3,80

## SALATE

- 131 **Insalata Mista** Lolo Rosso, Lolo Bionda, Freese Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren mit hausgemachtem Dressing und Brot (1;2;7) 4,40
- 134 **Insalata Vörn Diek** Putenbruststreifen und Ei, auf Lolo Rosso, Lolo Bionda, Freese Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren mit hausgemachtem Dressing und Brot (1;2;7) 9,20
- 132 **Insalata Pescador** Stücke vom frischen Rotbarsch, Zander, Lachs, Shrimps auf Lolo Rosso, Lolo Bionda, Freese Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren mit hausgemachtem Dressing und Brot (1;2;7) 10,90

## **FISCHGERICHTE**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 204 | <b>Rührei mit Nordsee - Krabben</b> mit Bratkartoffeln und Salatbukett (1;7;10)  | 8,90  |
| 205 | <b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Lauchzwiebel, Champignons, Tomatenwürfeln in Weißwein – Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Salat (7) | 12,90 |
| 206 | <b>Rotbarschfilet</b> gebraten auf Speck, Zucchini-, Paprika-, Champignon-Gemüse mit Salzkartoffeln und Salat (7)                        | 12,90 |
| 207 | <b>Rotbarschfilet</b> in Paprika-Kräuter-Eimantel gebraten mit Salzkartoffeln und Salat (7)  | 11,90 |
| 208 | <b>Dorschfilet in Dill-Sauce</b> gedunstet mit Salzkartoffeln und Salat (7)  | 12,90 |
| 209 | <b>Dorschfilet in Champagner Senfsauce</b> gedunstet mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln und Salat (7)                                | 12,60 |
| 210 | <b>Gebratenes Dorschfilet</b> mit Speckmantel an Zucchini-Champignon-Gemüse dazu Salzkartoffeln und Salat (7)                            | 12,90 |
| 211 | <b>Zanderfilet auf Blattspinat</b> mit Gorgonzola überbacken, Salzkartoffeln und Salat (3;7)   | 14,60 |
| 212 | <b>Zanderfilet Mediterran</b> auf mediterranem Gemüse in Butter gebraten und Salat (7)   | 14,60 |
| 213 | <b>Schollen- Doppelfilet in Eihülle</b> auf Blattspinat-Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Salat   | 12,50 |
| 214 | <b>Scholle</b> (500-600 g) in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat (7)  | 14,20 |
| 215 | <b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (500-600 g) in Butter gebraten mit Speckwürfeln, Nordseekrabben, Petersilienkartoffeln und Salat (7)   | 15,20 |
| 216 | <b>Gemischte Fischgrillplatte</b> Rotbarschfilet, Lachsfilet, Zanderfilet, 2 Stück Gambas gebraten mit Salzkartoffeln und Salat (7)      | 16,20 |
| 217 | <b>GAMBAS</b> (7 Stück) Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl-Kräutersauce gebraten mit Brot und großem gemischten Salat (7)              | 18,90 |

## FLEISCHGERICHTE

- Unsere Steaks sind Argentinischen Ursprungs -

171	<b>Schnitzel „Wiener* Art“</b> mit Pommes frites, frischem Wok-Gemüse und Salat (1;2;7)	9,40
174	<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b> mit Katenschinken, Spiegeleier, Bratkartoffeln, frisches Wok-Gemüse und Salat (1;2;7)	12,30
175	<b>Cordon Bleu Art</b> Schnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Kroketten, frisches Wok-Gemüse und Salat (1;3;4;7)	12,30
176	<b>Putenschnitzel</b> mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites, frisches Wok-Gemüse und Salat (1;7)	11,20
177	<b>Gebratenes Hähnchen-Brustfilet</b> auf Wok-Gemüse mit Bandnudeln in pikanter Tomatensauce und Salat (1;7)	11,20
178	<b>Mixed Grill</b> kleines Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rindersteak auf Speckbohnen mit Kroketten und Salat (1;7)	14,80
179	<b>Achtern Diek - Pfanne</b> Schweine-Medaillons und Speckbohnen mit Sauce Hollandaise überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat (1;3;7)	14,80
180	<b>Vörn Diek - Pfanne</b> Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln, frischem Wok-Gemüse, mit Sauce Hollandaise überbacken und Salat (1;3;7)	18,90
181	<b>Schweine Medaillons</b> mit Pfeffersauce und Fettucine (Bandnudel) dazu Salat (1;3;7)	14,80
189	<b>Rumpsteak</b> (ca. 250 g) mit Pfeffermantel und Folienkartoffel-Sourcreme dazu Salat (7)	17,80
182	<b>Rumpsteak</b> (ca. 250 g) mit Grüner-Pfefferahmsauce und Kroketten dazu Salat (3;7)	17,80
183	<b>Rumpsteak</b> (ca. 250 g) mit Gorgonzola-Sauce und Kroketten dazu Salat (1;7)	17,80
184	<b>Rumpsteak</b> (ca. 250 g) mit frischen Champignons, Zwiebeln und Ofenkartoffel-Sourcreme dazu Salat (7)	17,80
185	<b>Filetsteak</b> (ca. 220 g) im Pfeffermantel mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sourcreme dazu Salat (7)	19,90
186	<b>Filetsteak</b> (ca. 220 g) mit grüner-Pfeffer-Rahmsauce und Kroketten dazu Salat (3;7)	19,90
187	<b>Filetsteak</b> (ca. 220 g) mit Gorgonzola-Sauce und Kroketten dazu Salat (7)	19,90
188	<b>Filetsteak</b> (ca. 220 g) mit frischen Champignons, Zwiebeln und Ofenkartoffel-Sourcreme dazu Salat (7)	19,90

## PASTA – NUDELGERICHTE

- 145 **Spaghetti BOLOGNESE** Tomaten Hackfleisch-Sauce (Rind) (1;2;3) 7,90
- 146 **Spaghetti mit RIESEN-GARNELEN** und Tiefseeshrimps, Paprika, Tomatenwürfeln  
in pikanter Olivenöl - Kräutersauce (1) 10,90
- 149 **Penne DE LA CASA** mit Putenstreifen in feiner Kräuter - Rahm - Sauce (1;2;7) 8,90
- 150 **Penne PESCADOR** mit Stücken vom frischen Rotbarsch, Zander, Lachs, Dorsch,  
Tiefseeshrimps in feiner Kräuter - Olivenöl - Sauce (1) 10,90
- 152 **Fettucine SALMONE** Bandnudeln mit Lachsstücken in feiner Rahmsauce mit Weißwein  
verfeinert 10,90
- 153 **Fettucine MEDICI** Bandnudeln mit Riesengarnelen und Tiefseeshrimps in feiner  
Paprika - Sahnesauce (1;2;7) 10,90
- 154 **Fettucine GAMBA** Bandnudeln mit Riesengarnelen und Tiefseeshrimps  
in Olivenöl-Kräutersauce (1) 10,90
- 155 **Fettucine PESCADOR** mit Stücken vom frischen Rotbarsch, Zander, Lachs, Dorsch und  
Tiefseeshrimps in feiner Kräuter - Olivenöl - Sauce (1) 10,90
- 156 **Verdure MÉDITERRANÉE** Bandnudeln mit frischem mediterranen Gemüse in Olivenöl 8,90
- 157 **Italienisches BAUERNFRÜHSTÜCK** Penne in Ei mit frischen Champignons, Zwiebeln,  
Paprika, Broccoli, Bohnen, Tomaten, Speck, frischen Kräutern und Parmesan (1;2;7) 8,90
- 158 **NUDELPFANNE** 3 verschiedenen Nudelsorten in Rinderhack - Bechamelsauce und  
frischen Champignons mit Käse überbacken (1;2;3;7) 8,90

Zu allen Nudelgerichten erhalten Sie auf Wunsch frisch geriebenen Parmesan

# Vörn Restaurant Diek

## PIZZA

	Ø 26 cm		Ø 30 cm	
<b>MARGHERITA</b> Tomatensoße, Käse (1;2;3;7)	300	5,70	350	6,70
<b>SALAMI</b> Tomatensoße, Käse, Salami (1;2;3;7)	302	6,20	352	7,20
<b>PROSCIUTTO</b> Tomatensoße, Käse, Schinken (1;2;3;7)	304	6,20	354	7,20
<b>MISTA</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, Champignons (1;2;3;7)	307	6,80	357	8,10
<b>HAWAII</b> Tomatensoße, Käse, Schinken, Ananas (1;2;3;7)	305	6,80	355	7,80
<b>PICANTE</b> Tomatensoße, Käse, Paprika, Broccoli, Oliven, Peperoni, Schafkäse (scharf) (1;2;3;7;11)	306	7,10	356	8,10
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, Peperoni, Ei (1;2;3;7)	311	7,10	361	8,10
<b>SAN DIEGO</b> Tomatensoße, Käse, Schafkäse, Salami, Champignons, Zucchini, Peperoni (1;2;3;7)	314	7,80	364	8,80
<b>TONNO</b> Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebel (1;2;3;7)	309	6,80	359	7,80
<b>DRACULA</b> Tomatensoße, Käse, Salami, Schinken, Thunfisch, Knoblauch (1;2;3;7)	312	7,10	362	8,10
<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Kapern, Oliven (1;2;3;7;11)	313	7,20	363	8,20
<b>OSLO</b> Tomatensoße, Käse, Räucherlachs, Crème fraîche, Dillspitzen (1;2;3;7)	315	7,80	365	8,80
<b>SCAMPI</b> Tomatensoße, Käse, Riesengarnelen, Shrimps, Knoblauch (1;2;3;7)	317	9,90	367	10,90
<b>VÖRN DIEK</b> Tomatensoße, Käse, Gorgonzola, Parmaschinken (1;2;3;7)	321	7,80	372	8,80
<b>NEW YORK</b> Tomatensoße, Käse, Hähnchenfleisch, Blattspinat, Knoblauch, Crème fraîche (1;2;3;7)	322	7,80	373	8,80
<b>RUCOLA con PARMA</b> Tomatensoße, Käse, frische Rucola, Parmaschinken, Grana Padana (Parmesan) (1;2;3;7)	324	8,50	375	9,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomatensoße, Gorgonzola, Schafkäse, Mozzarella, Parmesan (1;2;3;7)	325	7,90	376	8,90

Extrawünsche oder Änderungen

1,30

## **KARTOFFELGERICHTE**

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 242 | <b>Ofenkartoffel</b> mit Sourcreme und Nordseekrabben, Salatbukett (7)        | 8,80 |
| 243 | <b>Ofenkartoffel</b> mit Sourcreme und Putengeschnetzeltem, Salatbukett (7)   | 8,80 |
| 244 | <b>Ofenkartoffel</b> mit Sourcreme und Räucherlachs-streifen, Salatbukett (7) | 8,80 |

## **FÜR DIE KLEINEN**

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 390 | <b>Pinocchio</b> (Pizza Ø 22 cm ) Tomatensoße, Käse, Salami (1;3;7)  | 3,60 |
| 391 | <b>Bambino</b> Spaghetti mit Tomatensoße (1;3)   | 3,60 |
| 392 | <b>Arielle</b> 5 Fischstäbchen mit Pommes frites   | 5,20 |
| 393 | <b>Kidz Box</b> 1 Getränk (Capri - Sonne), Spielzeug, 1 Lolli, 1 Luftballon, 4 Chicken Nuggets und Pommes frites (7) | 6,40 |

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, dass sie sich bei uns wohl fühlen .Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Süßungsmittel

Nr. 3 mit Farbstoffe

Nr. 4 mit Diphosphate (sind chemisch synthetisierte Abkömmlinge der Phosphorsäure )

Nr. 5 mit Chinin ( ist ein Alkaloid, das aus der Chinarinde gewonnen wird „Alkaloid ist stickstoffhaltige Naturstoffe “ )

Nr. 6 mit Coffein

Nr. 7 mit Antioxidationsmittel (Zitrone)

Nr. 8 mit Pflanzenfett

Nr. 9 mit Taurin (Organische Säure)

Nr..10 mit Milcheiweiß (ein Protein, bestehend aus Aminosäuren.)

Nr. 11 Geschwärzt (Schwarze Oliven „gefärbt“ )

Entscheiden Sie selbst !

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE - TEE - TRINKSCHOKOLADE

<i>Espresso</i> (6)	2,20	
<i>Espresso Macchiato</i> (6)	2,40	
<i>Cappuccino</i> (6)	2,60	<i>Jede Zusammenkunft zum Tee ist die Gelegenheit zu einer Erfahrung, die im Leben unwiederbringlich einzigartig ist. - Ichigo Ichie -</i>
<i>Latte Macchiato</i> (6)	2,80	
<i>Tasse Kaffee</i> (6)	1,80	
<i>Pott Kaffee</i> (6)	2,10	
<i>Café Creme</i> (6)	2,20	
<i>Milchkaffee</i> (6)	2,70	
<i>Kaffee Vanille</i> mit Sahnehaube (6;7)	2,40	
<i>Kaffee Amaretto</i> mit Sahnehaube (6;7)	2,40	<i>Schwarzer Tee</i> Assam Special Broken, kräftiger Tee, würzig, malzig 2,20
<i>Wiener Café</i> mit Vanille, Rum und Sahnehaube (6;7)	3,80	<i>Rooibos Vanilla</i> Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Vanillearoma 2,20
<i>Café Algier</i> mit Eierlikör und Sahnehaube (6;3)	3,80	<i>Sonne Asiens Blatt</i> Zarter Grüner Tee mit exotisch frischem Zitrusfrucht– Aroma. 2,20
<i>Irish Coffee</i> mit Irish-Whiskey und Sahnehaube (6;3)	3,80	<i>Sommerbeeren</i> liebliche Früchtemischung mit Geschmacksnote: Erdbeere - Himbeere 2,20
<i>Pharisäer</i> mit Rum, brauner Zucker und Sahnehaube (6;3)	3,80	<i>Kräutergarten</i> wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit frischem Geschmack 2,20
<i>Russische</i> Schokolade mit Rum und Sahnehaube (3)	3,80	<i>Pfefferminzblätter</i> besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter 2,20
<i>Xocao</i> Trinkschokolade	2,20	
<i>Xocao</i> Trinkschokolade mit Sahne	2,40	
<i>Xocao</i> Trinkschokolade (weiß)	2,20	
<i>Glühwein</i>	2,30	
<i>Glühwein</i> mit Schuss (3)	3,10	
<i>Rum-Grog</i> (3)	2,90	

# Vörn Restaurant Diek

## Offene Weine - 0,25 l Karaffe

### Roséwein

- 511 **Roséwein Vörn Diek - Achtern Diek** - trocken - Deutschland 5,20  
*Baden -Deutscher Qualitätswein-  
 -blumig, feinduftig, süffig, leicht, elegant, harmonisch, fruchtig mit samtiger Fülle*

### Rotweine

- 529 **Vörn Diek - Achtern Diek Spätburgunder** -trocken - Rotwein QbA, Baden Deutschland 5,20  
*-ein Spätburgunder, wie er im Buche steht...feine Johannisbeeraromen gepaart mit  
 leichten Tanninen. Durch seine Leichtigkeit eignet er sich sehr als Speisenbegleiter*
- 513 **Dornfelder** - trocken- Deutschland 4,90  
*Deutscher Qualitätswein, Weinhaus St Annaberg - Pfalz  
 -harmonisch, kräftig*
- 514 **Barbera Piemonte D. O. C.** - trocken - Cantine Sansilvestro Italien 4,90  
*- frisch, angenehmes Bouquet*
- 515 **Merlot** -trocken - Frankreich 4,90  
*Cellier des Vicomtes , Vin de pays de Languedoc  
 - feiner Merlot mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren, klassisch trocken*
- 516 **Lambrusco** Italien 0,25 l 3,90  
0,5 l 7,80  
*-fruchtig, mild spritzig*

### Weißweine

- 501 **Vörn Diek - Achtern Diek Riesling** -trocken - Deutschland 5,20  
*Riesling, Qualitätswein, Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim – Rheinpfalz  
 - für den Rieslingtrinker, der die Rieslingart mit einer sehr milden, harmonischen Säure bevorzugt,  
 leicht und fruchtbetont*
- 500 **Vörn Diek - Achtern Diek Grauburgunder QBA** - trocken - Deutschland 5,20  
*Weingut Nett-Platz  
 -typischer Grauburgunder, säurearm und ausdrucksstark...ein sehr guter Speisenbegleiter, zu  
 Fisch und hellem Fleisch*
- 502 **Oberbergener Bassgeige** - halbtrocken - Deutschland 4,90  
*Weißburgunder QbA WG Oberbergen Baden - Kaiserstuhl  
 -blumiger, leichter Weißwein mit sehr feinen Aromen...für den großen Durst  
 - lebendig, fruchtige Aromen, dazu eine feine Kräuternote mit ausgeprägter Mineralität*
- 503 **Chardonnay** -trocken - Frankreich 4,90  
*Cellier des Vicomtes. Vin de pays de Languedoc  
 - klassischer Chardonnay mit dezentem Schmelz und duftiger Frische*
- 504 **Pinot Grigio** -trocken - Campagnola - Veneto Italien 4,90  
*- zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht, ausbalancierter Säure und  
 duftigen Eleganz, die an Zitronenblüte erinnert*

# Vörn Restaurant Diek

## Flaschen Weine 0,75l

### Roséwein

- 528 **Roséwein Vörn Diek - Achtern Dike** Deutschland  
 -trocken - Deutscher Qualitätswein-  
 -blumig, feinduftig, süffig, leicht, elegant, harmonischer Frucht und samtige Fülle 19,90

### Rotweine

- 529 **Vörn Diek-Achtern Dike Spätburgunder** Deutschland  
 Rotwein QbA, Baden  
 -ein Spätburgunder, wie er im Buche steht...feine Johannisbeeraromen gepaart mit  
 leichten Tanninen. Durch seine Leichtigkeit eignet er sich sehr als Speisenbegleiter 19,90

- 530 **Montepulciano d'Abruzzo D. O. C. - trocken -** Italien  
 Fattoria La Valentina Abruzze  
 -gehaltvoll und sehr beerig...sehr feine und feminine Tannine, dezente Säure! Ein echter Gaumen-  
 schmeichler...mehrflaschentauglich. 18,90

- 531 **Bordeaux Supérieur - trocken - Château Vignol** Frankreich  
 -toller Bordeaux aus den typischen Rebsorten, Cabernet Sauvignon und Merlot, wunderbar kraftvoll  
 mit geschmeidigen Tanninen 18,90

- 532 **Chianti Classico D. O. C. G. - trocken—Lamole di Lamole** Italien  
 Gaiole in - Toskana  
 - gut strukturierter trockener Wein, elegant fruchtig und leicht am Gaumen. Duft aromatisch  
 nach wilden Beeren und Kirschen. Unterton: frisches Holz und Kräuter. 26,90

### Weißweine

- 521 **Vörn Diek - Achtern Dike Riesling -trocken -** Deutschland  
 Sonderabfüllung Weinhaus Hilgering  
 Riesling, Qualitätswein, Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim – Rheinpfalz 19,90

- 522 **Vörn Diek - Achtern Dike Grauburgunder QBA - trocken -** Deutschland  
 Edition Vörn Diek - Achtern Dike  
 Weingut Nett-Platz  
 -typischer Grauburgunder, säurearm und ausdrucksstark...ein sehr guter Speisenbegleiter, zu Fisch und hel-  
 lem Fleisch 19,90

- 523 **Grauburgunder Oktav - trocken -** Deutschland  
 Kabinett, Weinhaus Heger, Ihringen – Baden  
 -frischer und doch auch saftiger Duft nach Äpfeln, grünen Walnüssen und Wiesenkräuter.  
 Er hat einen herrliches Citrusaroma am Gaumen und ein harmonisches, feinfruchtiges Säurespiel.  
 Im Finish wird das Aroma von weißen Mirabellen und grünen Birnen geprägt. 24,90

# Vörn Restaurant Diek

## Offene Prosecco – Sekt 0,1 l

518	<b>Prosecco di Valdobbiadene D. O. C.</b> - fruchtig, spritzig	2,30
519	<b>Mumm DRY</b> - elegant, trocken	2,10

## Prosecco – Sekt Flasche - 0,75 l

525	<b>Prosecco di Valdobbiadene D. O. C.</b> - fruchtig, spritzig	16,90
526	<b>Mumm DRY</b> - elegant, trocken	13,50

## Whisky - Whiskey

<b>Ballantine´s</b>	Blend, Scotch Whisky 40 % Vol. - Schottland Midlands Bernsteinfarben, frisch, sauber und ausgewogen, Anflug von Torf und ein wenig Rauch, trockener Abgang (3)	2 cl	2,40
<b>Glenfiddich</b>	Blend, 12 Jahre, Scotch 40 % - Schottland Highland Speyside - heller Bernstein, weich, trockener Malzton ausbalanciert, leicht rauchig (3)	2 cl	2,90
<b>Chivas Regal</b>	Blend, 12 Jahre, Scotch 40 % - Schottland Highland Speyside - mild im Duft, kräftig in der Ausstrahlung, leicht rauchig mit süßem Abgang (3)	2 cl	3,80
<b>Jameson</b>	Blend, Pot-Still Malt, Irish Wh. 40 % Vol. - Irland, Dublin - goldig gelb, im Duft etwas blumig, Salz und Öl, runder geschmeidiger Körper, geschmacklich trocken ölig, mild (3)	2 cl	2,60
<b>Jim Beam</b>	Kentucky Strait Bourbon 40 % Vol. USA– Kentucky-Boston - tiefer Goldton, in der Nase blumig, geschmacklich leicht weinig, weniger holzig, trockener, fein würziger Abgang (3)	2 cl	2,20

## Unsere Spezialitäten

<b>Der Westenspörter</b>	nicht zu süß – nicht zu bitter Alt-Dortmunder Kräuterspezialität 35 % Vol. Dortmund war im Mittelalter wegen seiner starken Mauern berühmt, gefürchtet. Die Westenforte – heute Westentor – war eine stark gesicherte Torburg und ein Kernstück der gesamten Stadtbefestigung. (3)	2 cl	2,40
<b>Becherovka</b>	Kräuterlikör 38 % Vol. Beliebter Kräuterlikör aus Tschechien. Seit 1807 wird er nach einer streng gehüteten Rezeptur aus Kräutern und Gewürzen hergestellt. Seinen charakteristischen Geschmack und seine goldene Farbe erhält er durch einen lange dauernden Reifeprozess in Eichenfässern. (3)	2 cl	2,10
<b>Frangelico</b>	Haselnusslikör 24 % Vol. Noch heute erzählt die Legende von Bruder Frangelico, ein kluger und lebenslustiger Mönch, der vor 300 Jahren inmitten der sanften Hügelandschaft Piemontes lebte. Das berühmte Rezept – ein unvergleichlicher Likör aus Piemontes wilden Haselnüssen mit Beeren und Früchten. (3)	2 cl	2,40
<b>Cuarenta Y Tres</b>	Spaniens sanfte Versuchung Licor 43 basiert sich auf einem jahrtausend altem, geheimen Rezept. Der Name erinnert an die 43 natürlichen Zutaten – vorwiegend exotische Früchte und aromatische Kräuter. (3)	2 cl	2,60

# Vörn Restaurant Diek

## APPERATIV

<b>Martini</b>	5 cl	2,60
<b>Sherry (3)</b>	5 cl	2,60

## BIERE

<b>Krombacher - Pils vom Fass</b>	0,2 l	1,70
<b>Krombacher - Pils vom Fass</b>	0,3 l	2,40
<b>Krombacher - Pils vom Fass</b>	0,5 l	3,80
<b>Krombacher - Dunkel vom Fass</b>	0,3 l	2,50
<b>Krombacher Hefeweizen vom Fass</b>	0,3 l	2,50
<b>Krombacher Hefeweizen vom Fass</b>	0,5 l	3,90
<b>Krombacher Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,5 l	3,60
<b>Krombacher - Pils Alkoholfrei</b>	0,33 l	2,30
<b>Malzbier</b>	0,33 l Fl.	2,10

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - SÄFTE

<b>Klindworth - Orangensaft</b>	0,2 l	2,30
<b>Klindworth - Apfelsaft</b>	0,2 l	2,30
<b>Apollinaris - Big Apple</b>	0,25 l	2,30
<b>Apollinaris - Big Apple</b>	0,5 l	3,60
<b>Apollinaris Selection</b>	0,25 l	2,20
<b>Apollinaris Selection</b>	0,75 l	4,90
<b>Vio Still 0,25 l</b>		2,20
<b>Vio Still 0,75 l</b>		4,90
<b>Coca-Cola (3;6;7), Cola Light (2;3;6;7), Mezzo-Mix (3;6;7), Fanta (3;7), Sprite</b>	0,2 l	2,20
<b>Coca-Cola (3;6;7), Cola Light (2;3;6;7), Mezzo-Mix (3;6;7), Fanta (3;7) Sprite</b>	0,40 l	3,80
<b>Bitter Lemon (2)</b>	0,2 l	2,30
<b>Tonic Water (7)</b>	0,2 l	2,30
<b>Ginger Ale (7)</b>	0,2 l	2,30

## KRÄUTERLIKÖR – MAGENBITTER

<b>Averna (3)</b>	2 cl	2,20
<b>Ramazotti (3)</b>	2 cl	2,20
<b>Fernet Branca (3)</b>	2 cl	2,20
<b>Cynar (3)</b>	2 cl	2,20
<b>Jägermeister (3)</b>		2,10
<b>Kümmerring (3)</b>	2 cl	2,10

## OBSTLER - Luzet

<b>Mirabelle</b>	2 cl	3,10
<b>Williams Birne</b>	2 cl	3,10
<b>Waldler Himbeergeist</b>	2 cl	3,60

## GRAPPA - Nonino

<b>Moscato, Chardonnay, Merlot</b>	2 cl	4,00
------------------------------------	------	------

## SPIRITUOSEN

<b>Korn, 32 %</b>	2 cl	1,40
<b>Aalborger Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	2,50
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,50
<b>Malteser Aquavit</b>	2 cl	2,50
<b>Hamburgs feiner Kümmel</b>	2 cl	2,10
<b>Wodka</b>	2 cl	2,20
<b>Gin - Gordens(5)</b>	2 cl	2,40
<b>Weinbrand - Mariacron</b>	2 cl	2,10
<b>Brandy 103 - Osborn</b>	2 cl	2,50
<b>Cognac - Ramy Martin</b>	2 cl	4,30
<b>Hansen - Rum</b>	2 cl	2,20
<b>Tequila</b>	2 cl	2,20
<b>Sambuca</b>	2 cl	2,20
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	2,20
<b>Bailyes</b>	2 cl	2,10
<b>Küstennebel</b>	2 cl	1,90
<b>Eierlikör (3)</b>	2 cl	1,90
<b>Amaretto (3)</b>	2 cl	1,90

## LONGDRINKS

<b>Bacardi - Cola (3;6;7)</b>	3,50
<b>Whisky - Cola (3;6;7)</b>	3,50
<b>Pernod - Cola (3;6;7)</b>	3,50
<b>Campari - Orange (3)</b>	4,50
<b>Aperol - Spritz (3;7)</b>	4,50
<b>Wodka - Orange</b>	3,50
<b>Havana Club - Cola (3;6;7)</b>	3,70

## Kleines Frühstück

2 Brötchen, 1 Pott Kaffee, Butter, 1 Scheibe Wurst, 1 Scheibe Käse, Marmelade, Honig, Nutella

**4,90**

## Der Frühstückskracher

5 Rühreier mit Kochschinken (3;10) 1 Pott Kaffee, 1 Brötchen mit Butter

**5,90**

## Gourmet – Frühstück

3 Brötchen, Butter, 2 Scheiben Gourmet – Aufschnitt (2;3;10), Lachs, 3 verschiedene Käse (2;3;10), Marmelade (1;3;7), Honig, Nutella (3), Philadelphia (2;3;10), Schmelzkäse (2;3;10) 1 Ei, 2 verschiedene Salate (1;2;3;7), Kaffee satt (6), 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Sekt

**8,00**

## Extras

1 gekochtes Ei	1,00
Orangensaft 0,2 l	2,00
Butter 20 g	0,60
1 Scheibe Käse oder 1 Scheibe Aufschnitt (3)	0,80
Konfitüre (1;3;7), Honig, Nutella (1 Portion)	0,80
Brötchen	0,60
Glas Milch 0,2 l	1,40
2 Rühreier Natur (10)	2,80
2 Spiegeleier	2,80
2 Rühreier mit Schnittlauch (10)	3,00
2 Rühreier mit Schinken 3;10)	3,20