

Aperitif

Westerwälder „KRÄUTERLIMONADE“ 5,⁹⁰

Spargelzeit

SPARGELCREMESUPPE

mit frischen Wiesenkräutern und Kartoffelstroh 7,⁹⁰

SPARGEL CLUBSANDWICH

mit Kochschinken, Bacon, Käse, Spargel, Spiegelei,
Salat, Sauce Hollandaise und hausgemachter Sour Cream 14,⁹⁰

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Dazu empfehlen wir:

Riesling Hochgewächs
halbtrocken
Weingut Scheidgen
Mittelrhein

mit in Butter geschwenktem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Schwenkkartöffelchen 24,⁹⁰

BANDNUDELN MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL

mit Weißwein-Thymiansauce 17,⁹⁰

LACHSFILET MIT BUTTERSPARGEL

gebratenes Lachsfilet mit in Butter geschwenktem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Schwenkkartoffeln 28,⁹⁰

Weißer Burgunder
trocken

Weingut Kronenhof
Ecovin Rheinhessen

IN DER SAISON

Favorisierte Vorspeise

PAPAS TAPAS BRETT

5 kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche,
saisonal und abwechslungsreich 14,⁹⁰

Favorisierte Hauptspeisen

RUMPSTEAK 400g

Argentinisches Roastbeef mit
Röstzwiebeln, Grillkartoffeln und frischem Salat 37,⁹⁰

SCHWEINESCHNITZEL CHAMPIGNONRAHMSAUCE

mit Grillkartoffeln und frischem Salat 17,⁹⁰

CLASSIC BURGER DOUBLE

100% Rinderhackfleisch, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Käse,
geröstete Zwiebeln, Ketchup, Senf, cremiger Burgersauce 15,⁹⁰

Passend dazu:
hausgemachte
Pommes Frites

PAPAS TAPAS BRETT

5 kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche,
saisonal und abwechslungsreich 14,⁹⁰

Ideal zum Teilen mit
Freunden!

DAS TAPASBRETT **XXL**

15 leckere Kleinigkeiten aus unserer Küche 39,⁰⁰



WESTERWÄLDER KARTOFFELSUPPE

Mit frischen Wiesenkräutern und Croutons 6,⁹⁰

REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS

drei Stück, dazu cremige Sour Cream 12,⁹⁰

alternativ mit Apfelmus 9,⁹⁰

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

mit braunem Zucker und Honig, Feigensenf,
auf Salatbett mit karamellisierten Rosinen und Paprika 12,⁹⁰

RUMPSTEAK 400g

Argentinisches Roastbeef mit
Röstzwiebeln, Grillkartoffeln und frischem Salat 37,⁹⁰



Gewicht wählbar-
Sprechen Sie uns an!

SCHWEINESCHNITZEL CHAMPIGNONRAHMSAUCE

mit Grillkartoffeln und frischem Salat 17,⁹⁰

Fragen Sie nach unseren alternativen Saucen

BAUERN PFÄNNCHEN

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Bierrahmsauce
auf Kartoffelstampf und frischem Salat 14,⁹⁰

BANDNUDELN MEDITERRAN

Paprika, Zucchini in fruchtiger Tomatensauce
geschwenkt und gehobelter Parmesan 12,⁹⁰

BANDNUDELN GARNELEN

mit in Knoblauchöl gebratenen Garnelen,
Paprika, Zucchini in fruchtiger Tomatensauce
geschwenkt und gehobelter Parmesan 18,⁹⁰

HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Kokos- Curryrahmsauce,
saisonaem Pfannengemüse und Basmatireis 14,⁹⁰

GESCHMORTER „LAMMTOPF“

im Original Westerwälder Römertopf
mit dicken weißen Bohnen in Tomatensauce, dazu
Böhnchen mit Speck und Grillkartoffeln 24,⁹⁰

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL

mit Tomaten, Salatgurke, Mais, Paprika, gekochten Eiern und unserem
hausgemachten Orangen- Balsamico Dressing 8,⁹⁰

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND KIRSCHTOMATEN 10,⁹⁰

MIT GEBRATENER HÄHNCHENBRUST 10,⁹⁰

MIT GEBRATENEN GARNELEN 14,⁹⁰

MIT ZART ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF STREIFEN 21,⁹⁰

ÜBERBACKENE UND GEFÜLLTE ZUCCHINI(VEGAN)

gefüllt mit Kichererbsen, überbacken mit veganem Käse,
auf Gemüse mit Tomatensauce 16,⁹⁰



Einfach, Double oder
Triple

DD CLASSIC BURGER

100% Rinderhackfleisch 200g, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Käse, geröstete Zwiebeln, Ketchup, Senf, cremiger Burgersauce 12,⁹⁰

DD CHICKEN BURGER

gegrillte Hähnchenoberkeule, Salat, Tomate, gegrillte Zwiebeln und Paprika, Sour Cream und Currycreme 12,⁹⁰

DD PULLED BEEF BURGER

16 Stunden gegartes Rindfleisch, Burger Sauce, Salat, Tomate, Paprika, Fetakäse, Sprossen, Mozzarella, Barbecue Sauce, Tomatenketchup 16,⁹⁰

DD PULLED PORK BURGER

16 Stunden gegartes Schweinefleisch, Salat, Tomate, hausgemachter grober Krautsalat, Barbecue Sauce, Tomatenketchup 13,⁹⁰

DD VEGGI BURGER

Kartoffelrösti, Sour Cream, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Senf, Sprossen 12,⁹⁰

DD LACHS BURGER

gebratenes Lachsfilet, Salat, Tomate, Salatgurke, Sprossen, Spiegelei, Sour Cream, Tomatenketchup 17,⁹⁰

DD SCHLEMMER BURGER

150 g Roastbeef streifen, Meerrettich, Salat, Tomaten, gegrillte Paprika, geröstete Zwiebeln, Balsamico, Parmesan, Tomatenketchup 19,⁹⁰

Alle Burger auf Wunsch mit

GRILLKARTOFFELN

Kartoffelscheiben mit hausgemachter DD-Gewürzmischung 4,⁰⁰

POMMES FRITES

aus frischen Kartoffeln 4,⁰⁰

COUNTRY POTATOES

Kartoffelspalten mit Naturschale 4,⁰⁰

BEILAGEN SALAT

mit unserem Hausdressing 4,⁰⁰

extra Käse, extra Bacon, Spiegelei, etc. 1,⁵⁰

mehr Sauce, mehr Dip?-kein Problem!

Barbecue Sauce, Tomatenketchup, Mayonnaise,
Burger Sauce, Sour Cream, Currycreme 1,⁵⁰

BEILAGEN UND DIPS



Die CHEFS

Diana und Thorsten Diel führen seit 2006 den Eventservice „DD Die Idee“ und seit 2018 das Restaurant „Zur Idee“.

Unser KÜCHENTEAM

Andrè Zielke- unser Küchenchef- und sein Team zaubern mit viel Leidenschaft immer neue Kreationen.



Unsere AZUBIS

Egal ob in der Küche oder im Service-
Wir bilden gerne aus!

Unsere Highlights des Hauses

DD Weintraubenlikör 28%
DD Schwarze Johanna 32%
DD Roter Himbert 32%
DD Goldener Willi 40%
DD hauseigener Gin 40%

2cl je 3,⁹⁰

Lust auf mehr?
Alle unsere Schnäpse, sowie
verwendeten Gewürze und Öle
können Sie bei uns hier im
Restaurant erwerben!

Wird häufig getrunken:

Hachenburger Kalter Kaffee 3,⁵⁰

Westerwald Bräu 3,⁶⁰

Lillet Wild Berry 5,⁵⁰

Heißgetränke

Café Crème 2,⁰⁰

Cappuccino 2,⁵⁰

Milchkaffee 2,⁷⁰

Espresso 2,⁰⁰

Latte Macchiato 2,⁹⁰

Heiße Schokolade dunkel 2,⁹⁰

Tee 2,⁵⁰

Fragen Sie nach den Sorten in unserem Teeregal

Hier bei uns
eiskalt genießen!



Weißwein 0,25l/0,75l

Riesling Hochgewächs halbtrocken 4⁹⁰/14,²⁰

Weingut Scheidgen Mittelrhein

Ein ausdrucksstarker Qualitätswein mit zartem Duft und feiner Säure.

Sauvignon Blanc trocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Pfeiffer Rheinhessen

Ein leichter Wein mit fruchtiger Note.

Weißer Burgunder trocken 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Der ideale Menüwein zu vielen Speisen mit lebendiger Säure.

Auxerrois lieblich 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Weiche Burgundernoten gepaart mit fruchtiger Eleganz.

Rotwein 0,25l/0,75l

„Luna“ lieblich 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Ein rubinroter, ausdrucksstarker Tropfen, wie ein Feuer in der Nacht.

Portugieser Dornfelder halbtrocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Pfeiffer Rheinhessen

Fruchtiger Rotwein mit leichtem Schwung.

Spätburgunder trocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen

Internationaler Spätburgunder- Typ;
schmeckt toll zu allem, was „Wild“ ist.

Dornfelder halbtrocken 5,⁵⁰/15,⁹⁰

Weingut Scheidgen

Wunderbar fruchtiger Rotwein mit einer ausdrucksvollen Farbe.

Rosé halbtrocken 4,⁹⁰/14,²⁰

Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen
Saftig und erfrischend, der nach Sommer duftet und schmeckt.

Schaumwein 0,1l/0,75l

Kronenhof SECCO 3,⁹⁰/22,⁵⁰

Cocktails 0,3l

Pina Colada

Rum, Kokos, Orangensaft, Ananassaft und Sahne 6,⁹⁰

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine 6,⁹⁰

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine 6,⁹⁰

Caipirinha

Pitu, Limetten und brauner Zucker 6,⁹⁰

Long Island Iced Tea

Cointreau, Gin, Tequila, Rum, Wodka, Orangensaft und Cola 7,⁹⁰

Cocktails ohne Alkohol

Hugo Driver

Holundersirup, Limette, Minze und Zitronenlimonade 5,⁵⁰

Baby Pina Colada

Kokos, Ananassaft und Sahne 5,⁹⁰

Ipanema

Limette, brauner Zucker, Minze, Maracujasaft und Ginger Ale 5,⁹⁰

Spring Fever

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Amarensirup 5,⁹⁰

Aperitif / Longdrinks 0,2l

Hugo 5,⁵⁰

Hugo Driver alkoholfrei 5,⁵⁰

Aperol Spritz 5,⁵⁰

Lillet Wild Berry 5,⁵⁰

Lillet Berry Driver 5,⁵⁰

Gin Tonic mit hauseigenem Gin 0,3l 7,⁹⁰

Whisky Cola 0,3l 7,⁹⁰

Spirituosen

Edelobstbrände vom Birkenhof 2cl je 3,⁵⁰

Alter Williams, Alte Quetsche, Alte Marille 40 %

Alte Haselnuss, Alte Kirsche, Alte Himbeere 32 %

Baileys 17 % 4cl 4,⁵⁰

Sheridans 15,5 % 4cl 4,⁵⁰

Koblenzer Schängelche, Quittenlikör, Pfirsichlikör 30% 2cl 3,⁵⁰

Jack Wäller Kräuterlikör 30% 2cl 3,⁵⁰

Ramazotti 30%, 4cl 4,⁵⁰ Jägermeister 35% 2cl 3,⁰⁰

Malteser, Ouzo, Sambuca, Obstler 40% 2cl je 3,⁰⁰

Korn, Kümmel 35% 2cl je 3,⁰⁰

Glenfiddich Whiskey 18 Jahre gereift 40%

geme auf Eis oder mit Soda 4cl 7,⁵⁰

Grappa in 3 Sorten

mild, intensiv oder aus dem Barrique 2cl 4,⁹⁰



Säfte 0,25l

Orangensaft 3,²⁰

Apfelsaft 3,²⁰

Johannisbeersaft 3,⁵⁰

Maracujasaft 3,⁵⁰

Ananassaft 3,⁵⁰

Softgetränke 0,2l/0,4l

Coca Cola, Coca Cola zero 2,⁵⁰/4,⁵⁰

Fanta, Sprite, Spezi 2,⁵⁰/4,⁵⁰

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 2,⁹⁰

Apfelsaftschorle 2,⁷⁰/4,⁹⁰

Hachenburger Kalter Kaffee 3,⁵⁰

Wasser 0,25l/0,75l Flasche

Tönissteiner Mineralwasser 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Tönissteiner Mineralwasser medium 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Tönissteiner Mineralwasser still 2,⁵⁰/5,⁵⁰

Biere 0,3l

Westerwald Bräu 3,⁶⁰

Fohr Pils 3,⁶⁰

Hachenburger Pils alkoholfrei 3,⁶⁰

Radler 3,⁸⁰

Radler alkoholfrei 3,⁸⁰

Colabier 3,⁸⁰

Schuss 3,⁸⁰

Hachenburger Malzbier 3,⁸⁰

Weizen 0,5l

Hachenburger Weizen 4,⁵⁰

Hachenburger Weizen alkoholfrei 4,⁵⁰

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung:

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Solche Spuren oder Rückstände müssen nicht gekennzeichnet werden.