LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Der Aperitif

ZWETSCHGE SOUR 0,2l

spritzig, sauer, gemütlich

mit unserer DD lila Pflaumartina und Pflaumensaft 7.50

auch alkoholfrei möglich!

Favorisierte Hauptspeisen

HOCHRIPPE DRY AGE

feinste Rinderhochrippe in unserem Dry Ager gereift
starkes Aroma und zartes Mundgefühl,
Beilagen frei wählbar aus der gesamten Speisekarte
Fragen Sie unser Servicepersonal und suchen
Sie sich Ihr Stück Fleisch direkt vor Ort aus- pro Kg 60,00

GEBRATENE GÄNSEKEULE

zart gegarte Gänsekeulen,
in Orangen-Zimtjus mit Apfelrotkohl und zweierlei Klößen 47,90

WILDGULASCH

Wir bekommen frisches Wildfleisch von heimischen Jägern und
schmoren das Fleisch vom Reh und Wildschwein mit Lorbeer, Wacholder und Nelken,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Serviettenknödeln 24,90

VORSPEISEN

PAPAS TAPAS BRETT

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

DAS TAPASBRETT **XXL**

15 leckere Kleinigkeiten aus unserer Küche zu 39,00



Ideal zum Teilen mit Freunden!

REIBEKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS

drei Stück, dazu cremige Sour Cream 12,90

alternativ mit Apfelmus 9,90

CREMIGE MARONENSUPPE

mit Sahne verfeinert, mit gerösteten und karamellisierten Maronen 7,90

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf Wildkräutersalat mit Kürbis Dressing, gebackenem Kürbis, unserem hauseigenen DD Gewürzmischung Harissa und gerösteten Kürbiskernen 13,90

HAUPTSPEISEN

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 19,90

Fragen Sie nach unseren alternativen Saucen

BIRNEN-WALNUSS PASTA

cremige Bandnudeln in Birnen-Weißweinsauce mit karamellisierten Walnüssen und sautierten Birnenspalten 14,90

wahlweise

MIT IN KNOBLAUCH GEBRATENEN GARNELEN 21,90

BAUERN PFÄNNCHEN

Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons in Bierrahmsauce
auf Kartoffelstampf und frischem Salat 16,90

HAUPTSPEISEN

LACHS MIT MANDEL APRIKOSEN KRUSTE

gebratenes Lachsfilet mit Aprikosen Mandelkruste,
einer feinen Zitronengras Weißweinsauce und sautierten Kirschtomaten,
dazu Bandnudeln 27,00

WILDGULASCH

Wir bekommen frisches Wildfleisch von heimischen Jägern und
schmoren das Fleisch vom Reh und Wildschwein mit Lorbeer, Wacholder und Nelken,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Serviettenknödeln 24,90

MEDAILLONS VOM SCHWEINFILET

rosa gebratene Schweinefilet Medaillons mit Pfefferrahmsauce,
buntes Pfannengemüse und Butterspätzle 21,90

GEMISCHTE SALATSCHÜSSEL

mit Tomaten, Salatgurke, Mais, Paprika, gekochten Eiern und unserem
hausgemachten Honig -Senf Dressing 8,90

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND KIRSCHTOMATEN 11,90

MIT PANIERTER KNUSPER HÄHNCHENBRUST 14,90

MIT GEBRATENEN GARNELEN 16,90

MIT ZARTROSA GEBRATENEN ROASTBEEF STREIFEN 21,90

MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE 16,90

SÜSSKARTOFFEL PFÄNNCHEN

(VEGAN)

Süßkartoffeln mit frischem Gemüse in fruchtiger Kokos-
Currysauce mit aromatischem Basmatireis 16,90



Einfach, Double oder Triple

DD SCHLEMMER BURGER

150 g Roastbeef Streifen, Meerrettich, Salat, Tomaten, gegrillte Paprika, geröstete Zwiebeln, Balsamico, Parmesan, Tomatenketchup 21,90

DD CLASSIC BURGER DOUBLE

100% angemachtes Rinderhackfleisch 400g, Salat, Tomate, Essiggurke, Paprika, Käse, geröstete Zwiebeln, Ketchup, Senf, cremiger Burgersauce 15,90

DD KNUSPER HAHN BURGER

knusprig panierte Hähnchenbrust, Salat, Tomate, gegrillte Ananas mit Honig, süße Chili Sauce und Currycreme 17,90

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 14,90

DD LACHS BURGER

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

BEILAGEN UND DIPS

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 Honig- Senf Hausdressing 4,00

extra Käse, extra Bacon, Spiegelei, etc. 1,90

mehr Sauce, mehr Dip? -kein Problem!

Barbecue Sauce, Tomatenketchup, Mayonnaise,
Burger Sauce, Sour Cream, Currycreme 1,90

NATURGENUSS PARTNER

Im Jahr 2020 ist das Gemeinschaftsprojekt vom Naturpark Rhein-Westerwald und der Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied in Sachen Naturerlebnis und Regionalgenuss gestartet.

Mit dem **„Naturgenuss-Partner“** entsteht ein regionales Netzwerk und Vermarktungsprojekt aus Gastronomen und Regionalerzeugern, mit dem Ziel, mehr Regionalität ins Glas und auf den Teller zu bringen. Gleichzeitig soll das besondere Prädikat der Naturparkregion noch mehr ins Bewusstsein von Gästen und Bewohnern gleichermaßen gelangen, ganz nach dem Motto „Die Natur erleben und dabei die Region schmecken“.

Die Naturgenuss-Partner und die Ziele, die die Initiative verfolgt, finden Sie auf der Internetseite: www.naturgenuss-partner.de

Sind unsere Speisen mit diesem Logo versehen, sind es Produkte aus der Region von Naturgenuss Partnern.

HAUSEIGENE PRODUKTE UND HEISSGETRÄNKE

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 4,20

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

LIMONZERELLI SPRITZ 0,25l

zitronig, erfrischender, alkoholfreier Aperitif
von der Birkenhof Brennerei 7,50

Heißgetränke

Café Créme 3,00

Cappuccino 3,50

Milchkaffee 3,70

Espresso 2,90

Latte Macchiato 4,50

Heiße Schokolade dunkel 3,90

Tee 3,50

Fragen Sie nach den Sorten in unserem Teeregal

Weißwein 0,25l/0,75l

Riesling Hochgewächs halbtrocken 5[90]/16,[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.

Cuveé blanc 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 halbtrocken4,[90]/14,[20]
Weingut Peiffer Rheinhessen
Fruchtiger Rotwein mit leichtem Schwung.

Spätburgunder trocken 5,[50]/16,[90]
Weingut Kronenhof Ecovin Rheinhessen
Internationaler Spätburgunder- Typ;
schmeckt toll zu allem, was „Wild“ ist.

Dornfelder halbtrocken 5,[90]/16,[90]
Weingut Scheidgen
Wunderbar fruchtiger Rotwein mit einer ausdrucksvollen Farbe.

SCHAUMWEIN UND COCKTAILS

Rosé halbtrocken 5,50/15,90

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 9,90

Sex on the Beach
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft und Grenadine 9,90

Tequila Sunrise
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine 9,90

Caipirinha
Pitu, Limetten und brauner Zucker 9,90

Long Island Iced Tea
Cointreau, Gin, Tequila, Rum, Wodka, Orangensaft und Cola 10,90

Cocktails ohne Alkohol

Hugo Driver
Holundersirup, Limette, Minze und Zitronenlimonade 6,50

Baby Pina Colada
Kokos, Ananassaft und Sahne 8,90

Ipanema
Limette, brauner Zucker, Minze, Maracujasaft und Ginger Ale 8,90

Spring Fever
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Amarenasirup 8,90

Aperitif / Longdrinks 0,2l

Hugo 7,50

Hugo Driver alkoholfrei 6,50

Aperol Spritz 7,50

Lillet Wild Berry 7,50

Lillet Berry Driver 6,50

Gin Tonic mit hauseigenem Gin 0,3l 9,90

Whisky Cola 0,3l 9,90

Spirituosen

Edelobstbrände vom Birkenhof 2cl je 3,90

Alter Williams, Alte Quetsche, Alte Marille 40 %

Alte Haselnuss, Alte Kirsche, Alte Himbeere 32 %

Baileys 17 % 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 12 Jahre gereift 40%
gerne auf Eis oder mit Soda 4cl 7,50

Grappa in 3 Sorten
mild, intensiv oder aus dem Barrique 2cl 4,90

GETRÄNKE

Säfte 0,25l

Orangensaft 3,90

Apfelsaft 3,20

Johannisbeersaft 3,90

Maracujasaft 3,90

Ananassaft 3,90



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 2,90/5,10

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 3,90

Hachenburger Helles 3,60

Hachenburger Pils alkoholfrei 3,60

Radler 3,90

Radler alkoholfrei 3,90

Colabier 3,90

Schuss 3,90

Hachenburger Malzbier 3,90

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.