

## Unsere Tipps

**Frühstück im Pferdestall**  
täglich von 7 bis 11 Uhr

**Schmiede- Gutshofbrunch**  
jeden Sonntag von 10 bis 14 Uhr  
in der historischen Schmiede  
(Reservierung erforderlich)

**Schloss- Brunch**  
jeden Sonntag von 11 bis 15 Uhr  
(Reservierung erforderlich)

**Rippchen-Essen**  
jeden Mittwoch in der Schmiede

**Ritterschmaus**  
inkl. Begrüßungsdrink, Rittermenü & Musik

**Die Weihnachtsschlagerscheune**  
mit Kathrin & Peter  
03. - 08.12.2019 ab 49,00 € pro Person

Kirchplatz 5 - 6 · 14979 Großbeeren, OT Diedersdorf  
Telefon: 03379 3535-0 · Telefax: 03379 3535-35  
[www.SchlossDiedersdorf.de](http://www.SchlossDiedersdorf.de) · [Info@SchlossDiedersdorf.de](mailto:Info@SchlossDiedersdorf.de)



**Schloss Diedersdorf**

*Speisekarte*



**Schloss Diedersdorf**

„Matjes frisch auf den Tisch“

**Matjes Salat**

an jungen Feldsalat mit Apfelringen, Gewürzgurke und roten Zwiebeln

dazu reichen wir Graubrot und Landbutter

**9,90 €**

**Kartoffel-Matjes-Gratin**

in der Kokotte gebacken

**10,90 €**

**Matjes Salat in der Folienkartoffel**

an herzhaftem, bunten Salat

**12,90 €**

**Unser TOP Angebot:**

**Matjes**  
nach Art des Hauses  
mit Hausfrauensauce,  
mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln  
**12,90 €**



**Freuen Sie sich bereits jetzt auf unsere nächsten Spezialitäten**

**im April „ Spargel und Rhabarber“  
im Mai „Frischgestochen – Spargel auf dem Tisch“**



**Schloss Diedersdorf**

Spezialitäten im Restaurant Pferdestall

Auf Vorbestellung ab 4 Personen:

**„Diedersdorfer Lammkeule“**

rosa gebraten in Rosmarin-Knoblauchjus,  
grüne Stangenbohnen, Grilltomate und Backkartoffel

**23,90 €/ Person**

**Gespicktes Rinderfilet aus dem Rohr**

**mit Sauce-Bernaise**

frisches Gartengemüse und Herzoginkartoffeln

für 4 Personen

**29,90 €/ Person**

**Fondue „Chinoise“**

200 g Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch,  
Backkartoffel mit Sauerrahm, 5 verschiedene Saucen,  
Perlzwiebeln, Gurken und Maiskölbchen,  
das Fleisch wird im Fonds gekocht

**29,90 €/ Person**

*die verbleibende*

*Brühe wird Ihnen auf Wunsch mit Sherry serviert*

*4,90 €/ Person*

**Käse Fondue**

mit frischem Obst und Baguette

**29,90 €**



Schloss Diedersdorf

## Rotweine

Spätburgunder "Schloss Diedersdorf"  
QbA, trocken  
Weingut Balthasar Ress - Hattenheim  
22,00 €

Nero d'Avola  
IGT, trocken  
Cataldo - Sizilien  
22,50 €

Merlot Classique dA  
Domaine Astruc  
Languedoc - Roussillon  
24,50 €

Primitivo  
IGT, trocken  
Conti Zecca, Apulien  
27,50 €

**Wir weisen darauf hin, dass unsere Weine Schwefel und Ei\*  
enthalten können.**

\* Die Schönung des Weines mit Eiweiß ist eine jahrhundertealte Tradition. Insbesondere bei der Erzeugung feiner Rotweine können Trübstoffe und Tannine durch den hohen Albumin-Gehalt im Eiweiß gebunden und separiert werden. Für ein 225-Liter-Barriquefass genügen dabei schon 4-5 Eiweiße.



Schloss Diedersdorf

## Vorher

**Frischer Blattsalat**  
mit konfierten Kirschtomaten  
und hausgemachtem Himbeerdressing, dazu Baguette  
6,90 €  
mit 3 Riesen-Garnelen 14,90 €

**Carpaccio vom Rind**  
mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan,  
weißem Pfeffer aus der Mühle, dazu Stangenbaguette  
13,90 €

**6 Riesen-Garnelen**  
in Knoblauch/Kräuter gebraten  
dazu Cocktailsauce und frisches Baguette  
18,90 €

## Suppen

**Tomaten-Orangen-Suppe**  
mit Croutons und Gartenkräuter  
dazu frisches Baguette  
5,90 €

**Märkische Kartoffel-Lauch-Suppe**  
mit Gartenkräutern und Speck, dazu frisches Landbrot  
6,90 €



Schloss Diedersdorf

## Gutshofküche

### **Bauernfrühstück nach Landhaus Art**

mit Spreewälder Gurke, Havelländer Schinken, Salatbouquet  
9,90 €

### **Schweineschnitzel Wiener Art**

mit lauwarmen Kartoffelsalat  
16,90 €

### **Berliner Kalbsleber**

mit Zwiebeln, Apfelring und Kartoffelpüree  
16,90 €

### **Knusprige Brandenburgische Landente aus dem Rohr**

mit Rotkohl und Kroketten  
halbe Ente 18,50 €

### **Wildschweingulasch aus dem Diedersdorfer Forst**

mit Steinpilzjus, Rotkohl, Preiselbeerbirne und Kroketten  
19,90 €

### **Rinderfilet aus der Märkischen Heide**

mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites  
180g 25,90 €

### **Jausenplatte**

mit saftigem Aufschnitt, Schweinemett, Leberwurst & Blutwurst  
mit Gewürzgurken und frischem Landbrot  
für 1 Person 12,90 €  
für 2 Personen 19,80 €



Schloss Diedersdorf

## Weine

(Flasche 0,75 l)

### **Weißweine**

#### **Deutschland**

Rheingau Riesling  
„Schloss Diedersdorf“  
QbA, trocken  
Weingut Balthasar Ress / Hattenheim  
22,00 €

Weissburgunder  
QbA, trocken  
Weingut Langenwalter - Pfalz  
22,50 €

Grauer Burgunder  
QbA, trocken  
Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen  
24,50 €

Iphofen Silvaner  
QbA, trocken  
Weingut Hans Wirsching  
32,50 €

#### **Österreich**

Grüner Veltiner  
Weingut H. Wirsching  
Weingut Balthasar  
28,50 €

#### **Frankreich**

Chardonnay  
Classique dA  
Domaine Astruc  
24,50 €

#### **Italien**

Pinot Griogio  
La Reggia  
24,50 €

#### **Roséwein**

Pinot Noir Rosé  
Weingut Baltasar Ress  
25,50 €



# Schloss Diedersdorf

<b>Apéritifs</b>		€
Sherry medium, dry	5 cl	4,90
Martini weiß	5 cl	4,90
Campari-Orange <sup>1,4</sup>	4 cl	7,90
Kir Royal		6,90
Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt		
<b>Warme Getränke</b>		
Espresso <sup>7</sup>	Tasse	2,50
doppelter Espresso <sup>7</sup>	Tasse	4,50
Espresso Macchiato	Tasse	2,90
Kaffee <sup>7</sup>	Tasse	2,50
Kaffee <sup>7</sup>	Pott	2,90
Cappuccino <sup>7</sup>	Tasse	2,90
Latte Macchiato <sup>7</sup>	Glas	3,90
Milchkaffee <sup>7</sup>	gr. Pott	4,50
Heiße Schokolade	Pott	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Pott	3,90
Schoko-Presso	Pott	3,90
Kamillentee, Pfefferminztee, Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee, Rooibos-Vanille-Tee	Pott	2,70
<b>Bier</b>		
Löwenbräu hell vom Fass	0,30l	3,50
Löwenbräu, dunkel	Fl. 0,50l	4,90
Franziskaner Hefeweißbier		
Hell, dunkel, alkoholfrei	Fl. 0,50l	4,90
Franziskaner Weißbier- Kristall	Fl. 0,50l	4,90
Berliner Weiße <sup>4</sup>	Fl. 0,33l	3,90
mit Schuß rot oder grün		
Löwenbräu, hell vom Fass	0,5l	4,90
Radler	0,5l	4,90
Radler	0,3l	3,50
<b>Erfrischungsgetränke</b>		
Coca-Cola <sup>1,4,6,7</sup>	0,30l	3,50
Coca Cola light <sup>1,5,6,7</sup>	0,30l	3,50
Fanta <sup>1,2,6</sup>	0,30l	3,50
Sprite <sup>6</sup>	0,30l	3,50
Spezi <sup>1,2,4,6,7</sup>	0,50l	4,90
Mineralwasser	0,30l	3,50
Diedersdorfer Mineralwasser classic oder naturale	Fl. 0,75l	6,90
Margon Tonic Water <sup>2,3,6</sup>	Fl. 0,25l	3,90
Margon Bitter Lemon <sup>2,3,6</sup>	Fl. 0,25l	3,90
Ginger Ale <sup>1,6</sup>	0,25l	3,90
Apfelschorle	0,30l	3,50
Apfelschorle	0,50l	4,50
Apfelsaft	0,20l	3,00
Orangensaft	0,20l	3,00
Johannisbeernektar	0,20l	3,00
Kiba	0,20l	3,50
Tomatensaft	0,20l	3,50
Kiba	0,50l	5,50

<b>Spirituosen</b>		€
Sambuca	2 cl	2,90
Absolut Wodka	2 cl	2,90
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,90
Fürst Bismarck	2 cl	2,90
Apfelkorn	2 cl	2,90
Bacardi Rum <sup>1</sup>	2 cl	2,90
Myer's Rum	2 cl	3,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,90
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50
Wilthener Weinbrand	2 cl	2,50
Jim Beam	2 cl	3,90
Ballantines	2 cl	3,90
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream	4 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	2,90
Amaro Averna	2 cl	2,90
Underberg	Fl. 2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Grappa	2cl	3,50

<b>Offene Weine</b>		€
Grauburgunder	0,20l	6,90
Weingut Langenwalter		
Reingau Riesling trocken	0,20l	6,90
Weißburgunder	0,20l	6,90
Weingut Langenwalter		
Müller- Thurgau	0,20l	6,90
Weingut Bretz		
Bardolino Chiaretto	0,20l	6,90
La Reggia		
Nero d'Avola	0,20l	6,90
Cataldo		
Cabernet Sauvignon	0,20l	6,90
Blauer Zweigelt	0,20l	6,90

<b>Sekt &amp; Champagner</b>		€
Haussekt Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75l	28,90
Geldermann Rosé extra trocken	Fl. 0,75l	34,50
Moët & Chandon	Fl. 0,75l	89,00
Piccolo Sekt	0,20l	8,90

### Unsere Spezialitäten aus der Schlossbrennerei

Diedersdorfer Schlossgeist	2cl	
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere		
Mirabelle u.a. <sup>(38%/40%)</sup>		3,00
Diedersdorfer Schlosslikör	2cl	
Erdbeer, Williams-Christ-Birne, roter Weinbergpfirsich <sup>(20%)</sup>		3,00



# Schloss Diedersdorf

## Aus dem Wasser

**Gebratener Zander**  
mit rosa Linsengemüse  
und Kartoffeln  
17,90 €

## Vegetarisches

**Ofenkartoffel**  
mit Kräuterquark und Landhaussalat  
8,90 €

**Schafskäse überbacken**  
mit Tomate,  
Zwiebeln und Peperoni  
dazu frisches Baguettebrot  
13,90 €



Schloss Diedersdorf

## Für unsere kleinen Gäste

### 3 Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

3,90 €

### 5 Fischstäbchen

mit Kartoffelbrei oder Pommes

5,90 €

### Pasta Bolognese

auf Wunsch mit geriebenen Käse

5,90 €

### 5 Nuggets mit Pommes

5,90 €

### Schnitzel

mit Möhrchen und Kartoffelbrei

7,90 €

### Räuberteller

„Bestelle dir einen Teller & Besteck und klaue bei deinen

Eltern“

0,00 €



Schloss Diedersdorf

## Dessert

### Kuchen & Torten

frisch aus unserer Schlossbäckerei  
Fragen Sie nach unserem Angebot!

2,50 € / 3,90 €

### Lauwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

5,90 €

### Vanilleeis mit heißen Kirschen

und Schokoladensauce

6,90 €

### Brownie mit heißem

Schokoladenkern

und Vanilleeis

6,90 €

### Gefüllter Pfannkuchen

mit roter Grütze und Sahne-Garnitur

7,90 €

## Käse

### Gemischte Käseplatte mit frischem Baguettebrot

für 1 Person 9,90 €

für 2 Personen 15,90 €

## Unsere

## Eisspezialitäten

### Gemischtes Eis

Schokolade - Vanille - Erdbeer

3,90 €

### Eiszwerg

2 Kugeln mit Vanille- und Schokoladeneis,  
garniert mit Sahne, Schokosauce und Waffel

4,90 €

### Eiskaffee

mit leckerem Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

4,90 €

### Schokobecher

mit 3 Kugeln cremiges Schokoladeneis,  
mit Schokosauce, Streuseln und Sahne

5,90 €

### Schwarzwald-Becher

cremiges Bourbon-Vanille-Eis und  
Schokoladeneis,

garniert mit Kirschen, Sahne und Eiswaffeln

6,90 €