

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 59,00 € pro Person

Kirchplatz 5 - 6 · 14979 Großbeeren, OT Diedersdorf
Telefon: 03379 3535-0 · Telefax: 03379 3535-35
www.SchlossDiedersdorf.de · Info@SchlossDiedersdorf.de



Schloss Diedersdorf

Speisekarte



Schloss Diedersdorf

„Deftige Suppen und Eintöpfe
für Groß und Klein“



Kartoffel-Kürbis-Hühnertopf

Teller 5,90 €

Terrine 8,90 €

Soljanka

Teller 5,90 €

Käse-Lauch-Suppe

mit Fleischklößen

Teller 5,90 €

Terrine 8,90 €

Unser TOP Angebot:

Diedersdorfer Erbsentopf

mit Eisbeinflfleisch

Teller 5,90 €

Terrine 8,90 €

Hausgemachter Linseneintopf

mit Gemüse und zwei Knackwürsten

Teller 7,90 €

Diedersdorfer Kesselgulasch

im Brotleib

8,90 €

**Zu allen Speisen servieren wir
frisches Landbrot oder Baguette.**



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
28,90 €/ Person

die verbleibende

*Brühe wird Ihnen auf Wunsch mit Sherry serviert
4,90 €/ Person*

Käse Fondue

mit frischem Obst und Baguette
28,90 €



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

Gurkensalat
3,90 €

Frischer Blattsalat
mit konfierten Kirschtomaten
und hausgemachtem Himbeerdressing, dazu Baguette
6,90 €

mit Putenstreifen 10,90 €
mit 3 Riesen-Garnelen 14,90 €

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

Rosen vom norwegischen Räucherlachs
mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Sauce
14,90 €

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 €

Kohlroulade

mit Salzkartoffeln und Speckstreifen
15,90 €

Schweineschnitzel Wiener Art

mit lauwarmen Kartoffelsalat
16,90 €

Berliner Kalbsleber

mit Zwiebeln, Apfeling und Kartoffelpüree
16,90 €

Knusprige Brandenburgische Landente aus dem Rohr

mit Rosenkohl und Kartoffelrösti
halbe Ente 18,50 €

Wildschweinbraten aus dem Diedersdorfer Forst

mit Steinpilzjus, Kohlrabigemüse, Preiselbeerbirne und Krokette
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

Apéritifs		€
Sherry medium, dry	5 cl	4,90
Martini weiß	5 cl	4,90
Campari-Orange ^{1,4}	4 cl	7,90
Kir Royal		6,90
Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt		
Warme Getränke		
Kaffee ⁷	Tasse	2,50
Kaffee ⁷	Kännchen	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Topf	3,50
Espresso ⁷	Tasse	2,50
Cappuccino ⁷	Tasse	2,90
Milchkaffee ⁷	Topf	3,90
Latte Macchiato ⁷	Glas	3,90
Tee	Kännchen	3,90
Grüner, Rooibos, Schwarztee		
Kamille, Hagebutte oder Pfefferminz		
Glühwein	Glas	4,50
Weinhaltes Mischgetränk		
Grog von 2 cl Rum	Glas	5,90
doppelter Espresso ⁷	Tasse	4,50
Bier		
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 ⁴	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
Erfrischungsgetränke		
Coca-Cola ^{1,4,6,7}	0,30l	3,50
Coca Cola light ^{1,5,6,7}	0,30l	3,50
Fanta ^{1,2,6}	0,30l	3,50
Sprite ⁶	0,30l	3,50
Spezi ^{1,2,4,6,7}	0,50l	4,90
Mineralwasser	0,30l	3,50
Diedersdorfer Mineralwasser		
classic oder naturale	Fl. 0,75l	6,90
Margon Tonic Water ^{2,3,6}	Fl. 0,25l	3,90
Margon Bitter Lemon ^{2,3,6}	Fl. 0,25l	3,90
Ginger Ale ^{1,6}	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	3,50
Kiba	0,20l	3,50
Tomatensaft	0,20l	3,50
Kiba	0,50l	5,50

Spirituosen		€
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 ¹	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.	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Grappa	2cl	3,50
Offene Weine		
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
Sekt & Champagner		
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. ^(38%/40%)		3,00
Diedersdorfer Schlosslikör	2cl	
Erdbeer, Williams-Christ-Birne,		
roter Weinbergpfirsich ^(20%)		3,00

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2= mit Antioxydationsmittel, 3= chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel, 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= Säuerungsmittel, 7= koffeinhaltig



Schloss Diedersdorf

Aus dem Wasser

**Gebratener Lachs
mit Tagliatelle
und Zitronenbuttersauce**
17,90 €

Vegetarisches

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

**Ratatouille Gemüse
mit Zucchini-Schiffchen
an Tomaten-Schafskäse-Sauce
dazu Kartoffelrösti**
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 €