Seit 1974
Diebsloch

EMPFEHLUNGEN DER WOCHE 02.11.–08.11.2026

Vorspeisen/Zwischengerichte:

Kürbiscremesuppe	€ 8,90
Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons	€ 9,50
Hausgemachte Rindersülze mit Remoulade	
– als Vorspeise mit Bauernbrot	€ 13,00
– als Hauptgericht mit Bratkartoffeln	€ 20,80

Hauptgerichte:

Hausgemachte Kürbismaultaschen mit Feldsalat und Balsamicodressing	€ 20,90
Lachsfilet mit Kürbiskruste und Rosmarin Kartoffeln	€ 29,90
Frikadellen mit Apfelrotkohl, Kartoffelpüree und Soße	€ 20,50
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree	€ 24,50
Cordon Bleu mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 23,50
Kürbisrisotto mit gebratenen Kirschtomaten, Parmesan und Salat	€ 19,50
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	€ 33,50

Dessert:

Walnuss Eis mit warmen Zimtpflaumen und Sahne	€ 9,10

WEINEMPFEHLUNGEN DER WOCHE

Diebsloch Cuvée 50	0,1l € 4,10
Weingut Dietrich, Großkarlbach, Pfalz	0,2l € 7,90
Zum 50 jährigen Jubiläum vom Diebsloch haben unsere Lieblingswinzer aus der Pfalz für uns einen gehaltvollen Rotwein aus Regent und Pinot Noir kreiert.	0,75l € 29,70