



Liebe Gäste,
neben unseren Klassikern und regionalen Spezialitäten
möchten wir Ihnen stets abwechslungsreiche Gerichte anbieten.

Wir kochen „live“ und frisch, bitte haben Sie Verständnis,
dass wir keine tagesaktuelle Karte Online auslegen, sondern hier eine
Auswahl unserer typischen Küche zu Ihrer Orientierung anführen.

Wir freuen uns über Ihren Anruf zur aktuellen Tageskarte oder den
regionalen Bierspezialitäten. Reservierungen empfehlen sich besonders
bei Gerichten vom offenen Buchenholzfeuer.

Tel. 06781 / 93370

Unser Flammkuchen



Elsässische Art

Crème fraîche / Schinken / Zwiebel



Vegetarisch

Crème fraîche / Käse / Champignon / Paprika / Brokkoli



Serrano

Crème fraîche / Oliven / frische Tomaten /
getrocknete Tomaten / Rote Zwiebeln / Rucola /
Serrano / Parmesan



Flamm „Pizza“ Art

Tomatensoße / Käse / Salami / Pepp.-Wurst /
Kochschinken / Champignons / Zwiebel



Vom Soo Nahe Rind

Rumpsteak Kräuterbutter Pommes frites / Beilagensalat

Rumpsteak Röstzwiebeln Pommes frites / Beilagensalat

Rumpsteak „Pfefferrahm“ Kartoffel Rösti / Beilagensalat

Schnitzelvariationen

Schweinerücken in Sahne, Ei, Weizenbrösel paniert

Schnitzel Classic paniert / Pommes / Beilagensalat

Zwiebelschnitzel Röstzwiebeln / Pommes / Beilagensalat

Schnitzel „á la Creme“ Rahm Champignons / Pommes / Salat

Cordon bleu Gek. Schinken / Emmentaler / Kroketten / Beilagensalat

Geflügel

Geflügel „á la Creme“ Kartoffelkroketten / Beilagensalat

Hähnchenbrustfilet frische Champignons in Sahne

Geflügel „Toskana“ Basmati-Reis / Beilagensalat

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenrahmsoße

Fisch

Filetsteak vom Lachs „Kräuterbutter“

Röstkartoffeln aus der Pfanne / Beilagensalat



Suppen

Hunsrucker Kartoffelcremesuppe

Sahne / Brotcroutons

Zwiebelsuppe nach französischer Art

Rinderkraftbrühe / Weißwein / Käse gratiniert

Vorspeisen

Knoblauchbrötchen

mit frischem Knoblauch und Butter

Gegrillter Fetakäse

Zwiebeln / Knoblauch / Tomaten / Olivenöl

Garnelen in Öl

Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl und Kräuterbutter

Carpaccio vom Rind

Gebratene Champignons / Zitronen-Kräutermarinade / Parmesan / Rucola

Köstliche „Salate“

Blattsalate/Tomate/Gurke/Zwiebel/Paprika Dressing: Joghurt-Sahne oder Essig-Öl

Griechischer Salat Fetakäse/ Oliven/milde Pepperoni

Feinschmeckersalat Hähnchenbrustfilet

„Chefsalat“ Kürbiskernöl/Balsamico creme

Lachsfilet Stücke oder Roastbeef Streifen oder warmer Ziegenkäse mit Honig



Idar-Obersteiner Spießbraten vom Feuer

Alle Fleisch-Portionen ca. 350g

Schweinenacken

Filet vom Schwein

Roastbeef

Entrecote

Lammsteaks aus der Hüfte

Dazu reichen wir: Grillkartoffel mit Schmand oder Pommes frites
Rettichsalat oder Beilagensalat. Optional zusätzlich Kräuterbutter

Unser hausgemachter Hackbraten

Zwiebelhackbraten Röstzwiebeln / Pommes frites / Beilagensalat

Pfefferhackbraten Pfefferrahmsoße / Pommes frites / Beilagensalat

À la Creme Rahm Champignons / Pommes frites / Beilagensalat

Toskana Tomatensahne/ Basmatireis / Beilagensalat

Optional zu den Hauptgerichten unserer Speisekarte
bieten wir Ihnen gerne Röstkartoffeln oder Grillkartoffel an.

Lamm aus der Pfanne

Lammsteak's „Pfefferrahm“ Kartoffelkroketten / Beilagensalat

Lamm „Toskana“ Tomatenrahm / Basmatireis / Beilagensalat



Wir bieten Ihnen regionale Weine von der Nahe,



regionale Bierspezialitäten wie
 Fassfrisch vor Ort gereiftes handwerkliches Bier
 sowie Spirituosen, alkoholfreie Getränke
 und vieles mehr aus
 regionaler und auch überregionaler Herstellung.



© 2025 Diamanthotel Idar-Oberstein

Bei den vorangegangenen Gerichten handelt es sich um Auszüge unserer Speisekarte oder Beispiele unseres typischen Küchenangebotes. Bitte kontaktieren Sie uns für unser aktuelles Angebot und den dazugehörigen spezifisch Informationen wie z.B. Allergene. Gerne können wir für Ihre Veranstaltung wie Geburtstag, Firmenfeier oder anderer Anlässe mit Ihnen zusammen ein eigenes Menü zusammenstellen. – Fehler und Irrtümer vorbehalten.