

Traditionsgasthaus

Diers am Markt

- gutbürgerliche Küche in modernem Ambiente.

Wir begrüßen sie herzlich im alten Gasthaus „Diers am Markt“. Das Gasthaus liegt im historischen Ortskern der Wallfahrtsstadt Werl, direkt an der Ecke Steiner- zur Marktstraße im Zentrum Werls. Das Gasthaus selbst punktet durch sein Ambiente, welches sich durch die Vereinbarung von Tradition und Moderne in einer angenehmen Atmosphäre und Stimmung für verschiedene Abende und Erlebnisse ausgezeichnet hat. Nicht umsonst zählt unsere Gaststätte für viele Werler, Pilger und Ortsfremde zu einem der beliebtesten Anlaufziele im Umland der Soester Börde. Wir und unser junges Serviceteam sind immer darum bemüht, ein hohes Niveau zu halten und Ihnen, unseren Gästen, frische und gehobene, gutbürgerliche Speisen und Getränke in passendem Ambiente präsentieren zu können.



Aus unserem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz 5, 60 €
mit Lauch-, Sellerie-, Möhrenwürfeln & Markklößchen

Tomatencremesuppe 5, 60 €
mit Sahnehäubchen

Für den kleinen Hunger

Marktschnitzel 16, 90 €
mit frischen Champignons aus der Pfanne
mit Speck und Zwiebelwürfeln und Salat

Räucherlachs an Reibekuchen 17, 90 €
mit Senf-Dill Soße & Salat

Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs 17, 90 €
mit Kräuterquark & Salat

Appenzeller Schnitzel 17, 90 €
Schnitzel mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln & Appenzeller
überbacken, dazu Röstitaler & Salat

Gegrillte Hähnchenstreifen 17, 90 €
mit Kräuterquark und Salat

Ofenkartoffel 19, 90 €
mit kleinem Rumpsteak, Kräuterbutter & Salat

Vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 10, 80 €
mit frischem Salat der Saison

Crêpe vegetarisch 16, 90 €
gefüllter Kräutercrêpe mit frischem
Blattspinat, Käse gratiniert & Salat

Gebackener Fetakäse 16, 90 €
mit frischem Salat der Saison
& geröstetem Weißbrot

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat 5, 00 €

Nizzasalat 14, 50 €
verschiedene Salate der Saison mit Thunfisch

Cäsarsalat 16, 50 €
knackige Salate der Saison
mit mildem Ziegenkäse & Hähnchenbruststreifen

Großer Salatteller 16, 50 €
verschiedene Salate der Saison
mit gebratenen Champignons und Pinienkernen

Die Hauptsache

Ein Paar Original Coburger Bratwürste 17, 90 €
über Tannenzapfen gegrillt mit Bratkartoffeln
& Sauerkraut

Westfalensteak 19, 90 €
zwei Schweinesteaks mit geschmorten Zwiebeln,
Speckstreifen, Crème fraîche & frischen Champignons,
dazu Bratkartoffeln

Paprikaschnitzel 19, 90 €
Schnitzel mit feuriger Paprikasoße, dazu
Pommes Frites & Salat

Champignonrahmschnitzel 19, 90 €
Schnitzel in Champignonrahm, dazu Pommes Frites & Salat

Braumeisterschnitzel 20, 90 €
mit saftigen Speckscheiben & Spiegelei belegt
knusprige Bratkartoffeln & Salat

Cordon Bleu 22, 90 €
mit Pommes Frites & Salat

Saltimbocca a la Romana 20, 90 €
gegrilltes Schweinerückensteak auf Salbeisoße
mit feinen Schinkenstreifen, dazu Kartoffelkroketten
und Salat

Hähnchenbrustfilet „Piccata“ 20, 90 €
In Parmesan-Eihülle auf Tomatensoße,
mit Röstitalern & Salat

Barbecue Teller 21, 90 €
Marinierte Hähnchenbrustfilets mit gebratenen
Zwiebeln, Speckstreifen, dazu eine Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und Salat

Wiener Tafelspitz 23, 90 €
mit Meerrettichsoße & Petersilienkartoffeln

Schweinlendchen „Elsaß“ 23, 90 €
Schweinefilet vom Grill mit Camembert überbacken,
dazu Preisselbeeren & Kroketten

Schweinlendchen „Westerland“ 23, 90 €
Schweinefilet vom Grill mit mild geräuchertem Lachs
Sc. Hollandaise & Kartoffelrösti

Beef & Baff

Cowboys Traum

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit Kräuterbutter
& Pommes Frites

Die grüne Hölle

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit hauseigener
grüner Pfeffersoße & Pommes Frites

Zwiebelsteak

Rumpsteak vom argentinischen Premiumrind mit krossen
Zwiebeln & Pommes Frites

Rumpsteak je 200g. 25, 90 €

Rumpsteak je 300g. 32, 90 €

Aus tiefen Gewässern

Fish and Chips

18, 90 €

Fischfilet im Bierteig, mit Knoblauchdip,
dazu Pommes Frites

Schollenfilet

21, 90 €

mit Speck und Zwiebelwürfeln
dazu Petersilienkartoffeln & Salat

Gegrillte Filets vom Zander

23, 90 €

mit Tomaten-Zwiebelkruste überbacken,
Petersilienkartoffeln & Salat

Bier vom Fass

	0, 2 l	0, 3 l	0, 4 l
Brinkhoff's Pils	2, 30 €	3, 50 €	4, 50 €
Veltins Grevensteiner	2, 50 €	3, 70 €	4, 70 €
Veltins Pils	2, 30 €	3, 50 €	4, 50 €
Pott's alkoholfreies Weizen		0, 3 l	0, 5 l
		3,50€	4,90€

Bier aus der Dulle

Veltins alkoholfrei (0,33l)	3, 10 €
Franziskaner Hefeweizen Hell (0,5l)	4, 90 €

Aus unserem Weinkeller

	0, 1 l	0, 2 l
Grauer Burgunder		
Kessler Rheinhessen (trocken)	2, 60 €	5, 20 €
Spätburgunder Rotwein		
Flick Rheinhessen (trocken)	2, 60 €	5. 20 €
Portugieser Weißherbst		
Kimmle Rheinhessen (lieblich)	2. 60 €	5, 20 €
Weinschorle		4, 00 €

Prosecco & Sekt

Glas Söhnlein Brillant (trocken)	4, 80 €
Holunder Hugo (0,2l)	7, 50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup & Soda	
Aperol Spritzzz' (0,2l)	7, 50 €
Söhnlein Brilliant, Aperol & Soda	

K altgetränke	0, 2 l	0, 3 l	0, 5 l
Coca-Cola	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Coca- Cola light	2, 70 €		
Fanta, Sprite	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Mezzomix (Spezi)	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Apfelschorle	2, 50 €	3, 50 €	5, 50 €
Apfelsaft	2, 70 €	3, 80 €	6, 10 €
Orangensaft	2, 70 €	3, 80 €	6, 10 €
<hr/>			
Fassbrause Holunder (0,33l)			2, 90 €
Fassbrause Zitrone (0,33l)			2, 90 €
Veltins Malzbier (0,33l)			2, 90 €
Gerolsteiner Mineral (0,5l)			5, 60 €
Gerolsteiner Still o. Mineral (0,25l)			2, 90 €
Schweppes Bitter Lemon (0,25l)			2, 90 €

Kaffee, **H**eiß & **C**o

Tasse Kaffee	2, 80 €
Espresso	3, 10 €
Glühwein	3, 70 €
Glas Tee	2, 50 €

Diese 4 Teesorten halten wir für Sie bereit:

Schwarzer Ostfriesen Tee
Erfrischend: „grüne Minze“
Der Heilklassiker: „Kamille“
Natürlich, Regional: „Waldbeerenmix“

Aperitifs & **D**igestive's

Martini (4cl)	3, 60 €
Malteser Aquavit (2cl)	2, 40 €
Jubiläumsaquavit (2cl)	2, 80 €
Linie Aquavit (2cl)	3, 10 €
Grappa Julia (2cl)	3, 10 €

Liköre & **K**räuter

Baileys Irish Cream (4cl)	3, 60 €
Jägermeister (2cl)	2, 90 €
Ramazotti (4cl)	3, 60 €
Fernet Branca (2cl)	2, 90 €
Werler Tropfen (2cl)	2, 80 €

Obst & Frucht

Williams Pircher (2cl)	3, 50 €
Williams Prinz	4, 20 €
Alte Marille Prinz	4, 20 €
Waldhimbeere Prinz	4, 20 €
Rot Aufgesetzter (2cl)	2, 50 €

Whiskys & Bourbon

Jim Beam (2cl)	2, 90 €
Chivas Regal (2cl)	3, 90 €

Rum

Havanna Club (2cl, 3 Jahre)	3, 20 €
-----------------------------	---------

Weinbrand & Vodka

Mariacron (2cl)	2, 80 €
-----------------	---------

Longdrinks

Whisky Cola (0,2l)	4, 90 €
Havanna Cola (0,2l)	5, 10 €
Campari Orange (0,2l)	4, 90 €

Altes Gasthaus Diers am Markt Inh. Stefanie Pauthner
Öffnungszeiten Mo bis So: 11:45-13.30 und 17:30- 21:30 Uhr

Außerhaus passt Ihnen besser? – Kein Problem!

Wir bieten Ihnen weiterhin alle Gerichte auch zum Abholen an. Fragen Sie einfach im Lokal nach einer Speisekarte oder besuchen Sie unserer Website:

www.Gasthaus-Diers.de

Für Reservierungen und weitere Anfragen kontaktieren sie uns einfach per Telefon, E-Mail, über unsere Social-Media-Kanäle oder direkt im Lokal. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



...und nun wünschen wir Ihnen guten Appetit!

Restaurant Diers am Markt, Steinerstraße 2, 59457 Werl
Tel.: 02922/911064
Zusatzstoffe und Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden