

*(Faded, illegible text)*

Rustikaler Landhausstil mit viel Holz sorgt für Gemütlichkeit, das passt bestens zu Philipp Diergardts aromastarken Gerichten, die mit heimischen und südlichen Einflüssen Bodenständiges geschmackvoll veredeln. Wunderbar schmackig die gebratene Blutwurst mit kräftiger Kalbsjus, Zwiebelkruste und Garten-Kartoffelsalat. Dem Filet vom Wolfsbarsch aus Wildfang geben Chorizofumet und Artischocken-Bohnen-Gemüse einen herzhaften Charakter, und bei Keule, Medaillon und Ragout vom Reh sorgen Mispeln für fruchtige Frische, dazu gibt es Wirsing und Semmelsoufflé. Sehr gute Weinauswahl (Bordeaux, Deutschland).

Hattingen ■ C 15, S. 230

**Diergardts  
Kühler Grund **F F O O O****

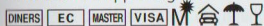
Innenstadt, Am Büchenschütz 15  
PLZ 45527

Tel. 02324-960 30

[www.diergardt.com](http://www.diergardt.com)

Mo geschl., Hauptgerichte € 15-36

Chefkoch: Philipp Diergardt



**Adress**   
 D. Hattingen, 45527  
 Am Büchenschütz 15  
 www.diergardt.com  
 02324 960 30  
 Hauptgerichte € 15-36  
 Chefkoch: Philipp Diergardt



„Diergardts Kühler Grund“: Kaisergranat mit grünem Spargel und Litschi