

Diergardts Kühler Grund



Am Büchenschütz 15
45527 Hattingen
Deutschland

☎ +49 02324 96030

🌐 www.diergardt.com

Hauptgerichte € 16 - 45

Menüs € 20 - 79

Mi-Sa 11-15 und 18-23 Uhr, So 11-15 und 18-22 Uhr

🏠 Garage oder Parkplatz vorhanden

☀️ Mittags geöffnet

☂️ Terrasse und/oder Garten vorhanden

🏠 EC-Zahlung möglich

💳 Kreditkartenzahlung möglich

Philipp Diergardt, der den seit 1904 bestehenden, ländlich elegant eingerichteten Gasthof in vierter Generation führt, versteht es meisterlich, seine Gäste altbekannte Gerichte geschmacklich neu erfahren zu lassen. Klassisch präsentiert er ein Rindertatar von der Allgäuer Färse. Da spricht das Produkt für sich, das von sensationeller Qualität ist. Dem gar nicht plumpen Sauerbraten mit Spitzkohl stellt er ein feines Pumpnickelsoufflé an die Seite, und die Königsberger Klopse sind hier weit mehr als gängige Bistrokost. Aus reinem Kalbfleisch hausgemacht, werden sie von einer samtigen Kapernvelouté umrahmt und mit Kalbszunge sowie -bries kulinarisch aufgerüstet. Aha-Effekte vermittelt auch die tolle Weinkarte. Diergardt, der nicht nur Koch, sondern ebenso Sommelier und gelernter Winzer ist, empfahl uns den „Blatterle“ vom Nusserhof-Heinrich Mayr in Südtirol – ein Weißwein aus der gleichnamigen, autochthonen Rebsorte. Sehr rar, sehr spannend!