



MATTHIAS IM

*Gasthaus Dederichs*



## *Über uns*

Im Januar 2020 habe ich den elterlichen Catering-Betrieb übernommen. Die beiden führten den Betrieb über 15 Jahre nebenberuflich. Während dieser Zeit waren auch der Festsaal Hermanns, sowie zeitweise die Gaststätte Dederichs Teil des Betriebs.

Die Entscheidung, den Betrieb meiner Eltern zu übernehmen, entstand schon kurz nach meiner Ausbildung als Koch im Restaurant Kohlibri in Aachen. Dennoch habe ich die Zeit nach meiner Ausbildung erstmal genutzt, um mehr Erfahrung zu sammeln. Hierzu hat es mich nach Norddeutschland verschlagen und dann zurück nach Aachen, sowie nach Monschau. Mitte 2019 bin ich in den elterlichen Betrieb als angestellter Koch eingestiegen.

2020 fing für uns Alle gut an, die Auftragsbücher Catering und Festsaal waren gut gefüllt und der Start in die Selbstständigkeit schien gut zu laufen. Leider ereilte uns Corona und wir mussten kreativ werden. Wir nutzten den Festsaal nicht mehr als Veranstaltungsräumlichkeit, sondern gestalteten den Raum als Restaurant mit genügend Abstand. Die Idee des eigenen Restaurants war geboren. Nicht nur bei uns kam der Wunsch eines Restaurants in Rohren auf, unsere Verpächter boten uns an, zum Festsaal zusätzlich die Gaststätte zu pachten.

Im Sommer 2020 begannen die aufwändigen Umbauarbeiten in der Gaststätte. In Zusammenarbeit mit unseren Verpächtern, entstand innerhalb eines Jahres ein Restaurant und Bistro, welches mit einer Mischung aus Tradition und Moderne besticht und eine zeitlose Gemütlichkeit verströmt. Ein Ort zum Verweilen und Genießen.

Wir möchten mit unserem Restaurant „MATTHIAS im Gasthaus Dederichs“ ein Anlaufpunkt für Jedermann sein. Wir bieten hochwertige, kreative und frische Gerichte an. Dennoch haben wir auch Klassiker auf unserer Speisekarte. Für den kleinen Hunger gibt es „to Share“ Gerichte.

Du möchtest nur etwas trinken kommen? Es gibt eine große Auswahl an Getränken. Es gibt kühle Biere vom Fass, alkoholfreies oder alkoholhaltiges. In unserem offenen Weinkeller präsentieren wir ein buntes Sortiment an europäischen Weinen, sowie Sekt, Crémant und Champagner.

Genießt ein paar schöne Stunden bei uns.

*Natalie und Matthias*

## *Aperitifs*

Winzer Sekt Riesling		5,90 €
Secco mit Weinbergpfirsich Likör		6,10 €
Hausgemachter Hugo		6,90 €
Aperol Spritz		6,90 €
Lillet Wild Berry		7,20 €
Martini Fiero mit Tonic		7,50 €
Campari-O mit Eis	4cl	6,50 €
Portwein weiß - Niepoort White	4cl	5,50 €
Portwein rot - Niepoort 2019/20 Late Bottled Vintage	4cl	6,10 €
Martini Bianco	4cl	5,70 €
Martini Rosso	4cl	5,70 €
Sherry dry - Gobernador Oloroso Seco	4cl	6,30 €
Sherry medium dry - Amontillado	4cl	6,30 €
Wermuth Tonic		7,90 €
Champagner Zero Brut nature, Tarlant 0,375l		35,00 €

## *Alkoholfreie Aperitifs*

Traubensecco		5,90 €
Alkoholfreier Hugo		6,50 €
Martini Vibrante mit Tonic		7,50 €
Hibiskus Spritz – Herber Hibiskus, Limette & Tonic		7,40 €
Ambrosia Göttertrunk, Rot		5,90 €
Roter Traubensaft vom Weingut Ziereisen - säuerlich-süß		
Bitter Lemon Spritz		6,90 €
Sunpero Mule - Bitter meets spicy		7,50 €

## *Vorspeisen*

Sellerie-Süppchen	10,00 €
VEGETARISCH   Sellerie   Staudensellerie   Apfel   Zwiebel   Knoblauch   Meerrettich   Sahne   Brotchip	
Variation vom „Winterspargel“	17,80 €
Schwarzwurzel   Panko   Apfel-Sellerie-Chutney   Frisee Salat   Vegetarische Zwiebeljus   Orangenvinaigrette	
Gebeizter Saibling	18,00 €
Saibling   Aperol   Fenchel   Passionsfrucht   Safran-Sud   Crème Fraiche   Kerbel	

## *Kleine Vorspeisen / Zwischengang*

Kleiner bunter Beilagensalat	5,80 €
VEGETARISCH   Balsamico-Vinaigrette	
Hausgemachtes Blutorange-Sorbet	7,50 €
aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt	
Entenbrust	18,00 €
Rote-Bete-Salat   Passionsfrucht   Schwarzwurzel-Püree   Portwein-Jus   Orangen-Vinaigrette	
Gegrillter Schweinebauch	17,00 €
Soja   Teriyaki   Hokkaido-Kürbis   Zwiebel-Jus   Kürbis-Ravioli	

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Informationen über Zusatzstoffe informieren wir euch gerne persönlich -  
sprecht uns bei eurer Bestellung einfach an!

## *Hauptgänge*

Trüffelpasta 28,00 €

VEGETARISCH | Tagliarini Pasta | frischer Trüffel | Parmesan | Kerbel | Trüffelsoße

Hirschragout 36,00 €

Pilze | Preiselbeeren | Apfel | Rotkohl | Maronen-Semmel-Knödel

Gebratenes Zanderfilet 38,50 €

Rote Bete Gemüse | Schwarzwurzel-Püree | Kartoffelrösti | Thymian- Beurre-Blanc

Kalbsfilet 38,50 €

Trüffelkruste | frischer Trüffel | Rahm-Wirsing | Speck | Kartoffel-Parmesan-Mille Feuille | Portwein-Jus

Kürbis & Zucchini 27,00 €

VEGETARISCH | Hokkaido-Kürbis | Zucchini | Kürbis-Ravioli | Ziegenkäse-Creme | Honig | Kürbiskerne | vegetarische Zwiebel-Jus

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Informationen über Zusatzstoffe informieren wir euch gerne persönlich -  
sprecht uns bei eurer Bestellung einfach an!

## *Klassiker*

Pfeffer-Cognac-Schnitzel vom Kalb 29,70 €

Paniert | Preiselbeeren | Pfeffer-Cognac-Rahmsoße | Pommes | Zitrone | Bunter Beilagensalat

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,70 €

Paniert | Preiselbeeren | Zitrone | Bunter Beilagensalat | Pommes

Smashed Burger „Almzeit“ 24,90 €

Rindfleisch | Brioche Bun | Raclettekäse | Kartoffelrösti | Bacon | Zwiebelsoßen | Saure Gurken-Ketchup | Krautsalat | Pommes & Mayonnaise oder bunter Beilagensalat

Gebratenes Lachsforellenfilet 29,00 €

Rahm-Wirsing | Speck | Kartoffel-Parmesan-Mille Feuille | Thymian-Beurre-Blanc

Rumpsteak vom Rind 32,50 €

medium gebraten | Kräuterbutter oder Portwein-Jus |  
Kartoffelkrapfen | Bunter Beilagensalat

## *Dessert*

Affogato – das kleine Dessert hausgemachtes Vanilleeis im Espresso	6,50 €
Hausgemachtes Blutorangen-Sorbet aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt	7,50 €
Zimt-Creme Brûlée mit Rotwein-Eis & Birnen-Ragout	11,50 €
Bratapfel-Dessert Bratapfel   Mandeln   Marzipan-Eis   Nougat-Mousse	13,50 €

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Informationen über Zusatzstoffe informieren wir euch gerne persönlich -  
sprecht uns bei eurer Bestellung einfach an!