



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 Restraunt 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



MATTHIAS IM
Gasthaus Dederichs

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 Blutorangen-Sorbet aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt	7,50 €
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

Hirschartgout 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

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



Dessert

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



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