



MATTHIAS IM

Gasthaus Dederichs



MATTHIAS | M
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



MATTHIAS IM
Gasthaus Vederichs

Aperitifs

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 €
Winzer Sekt Riesling		6,20 €
Secco mit Weinbergpfirsich Likör		6,50 €
Hausgemachter Hugo		7,50 €
Aperol Spritz		7,50 €
Lillet Wild Berry		7,90 €
Martini Fiero mit Tonic		7,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

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

Vorspeisen

Erbsen-Schaum-Süppchen mit Panko-Feta-Spieß Zwiebeln Sahne	10,00 €
Kohlrabi Carpaccio VEGETARISCH Pilzen Reblochon Käse Vinaigrette Kresse Schnittlauch	15,50 €
Gamba & Jakobsmuschel gebraten weißer und grüner Spargel-Salat Vinaigrette Kräuterschaum	18,50 €

Kleine Vorspeisen | Zwischengang

Kleiner bunter Beilagensalat VEGETARISCH hausgemachtes Sahne-Dressing	5,80 €
Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt oder Vodka	6,90 €
Sesam-Thunfisch Zuckerschoten Chili (mild) braune Butter	18,00 €
Fried Asia Beef Rindfleisch Knoblauch Sojasauce Pak Choi Brokkoli Cashew Nüsse Limetten Creme Fraiche Koriander rote Zwiebeln	18,50 €

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



MATTHIAS | M
Gasthaus Dederichs

Hauptgänge

Spargel-Ravioli-Gericht 28,00 €

VEGETARISCH | gefüllte Ravioli | weißer Spargel | grüner Spargel | la Amuse
Tomaten | Schalotten | Parmesan | Kräuterschaum | Sprossen |
Zuckerschoten

Wolfsbarsch-Filet 38,00 €

Gebraten | mediterranes Gemüse | Paprika | Zucchini | Aubergine | Sellerie-
Püree | Paella Schaum

Involtini vom Kalb 38,20 €

gefüllt mit Rucola, Tomate, Mozzarella | umwickelt mit Parma-Schinken |
buntes Spargelragout | la Amuse Tomaten | Schalotten | Kartoffelplätzchen |
Masala-Thymian-Jus

Coq au Vin vom Maishähnchen 35,20 €

Keule ohne Knochen | Rotwein | Zwiebeln | Kräuterkartoffeln |
Wurzelgemüse | mediterranes Gemüse | gebratener Kräuterseitling

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



MATTHIAS | IM
Gasthaus Dederichs

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

Gebratenes Lachsforellenfilet 29,50 €

Buntes Spargelragout | La Amuse Tomaten | Schalotten | Kartoffelplätzchen
| Paella-Schaum

Rumpsteak vom Rind 32,80 €

medium gebraten | Kräuterbutter oder Masala-Thymian-Jus |
Kartoffelkrapfen | Bunter Beilagensalat

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

Dessert

Affogato – Zwei.Null	6,50 €
hausgemachtes Vanilleeis im Espresso	
Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet	6,90 €
aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt oder Vodka	
Erdbeere & Rhabarber	12,80 €
Weißer Schokoladen-Mousse Erdbeeren Rhabarber-Ragout Rhabarber-Sauerrahm-Eis	
Lemon-Tarte	12,00 €
Pistazie Biskuit Holunderblüten Eis Mascarpone	

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