



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 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 €
<small>Roter Traubensaft vom Weingut Ziereisen - säuerlich-süß</small>	
Bitter Lemon Spritz	6,90 €
Sunpero Mule - Bitter meets spicy	7,50 €

Vorspeisen

Marokkanisches Cremesüppchen	9,50 €
VEGETARISCH Rote Linsen Ingwer Tomate Curry Kokos Limetten Ciabatta Paprika Zucchini Pinienkerne	
Geschmorte Kohlrabi	16,70 €
VEGETARISCH Ziegenfrischkäse Möhre Wan-Tan Brennessel-Saat Bärlauch-Schaum	
Confierte Bachforelle	18,00 €
Gurke Dill Forellenkaviar Buttermilch Rosa Beeren	

Kleine Vorspeisen | Zwischengang

Kleiner bunter Beilagensalat	5,80 €
VEGETARISCH Balsamico-Vinaigrette	
Hummer-Tatar	17,00 €
Hummer Apfel Fenchel Forellenkaviar Wan-Tan Creme Fraiche Schalotten Schnittlauch Hummerschaum	
Kaninchenrücken	16,00 €
Paprika Zucchini Pinienkerne Barolo-Thymian-Jus Kartoffel-Chorizo-Püree	
Hausgemachtes Himbeer-Sorbet	7,50 €
aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt	



MATTHIAS IM
Gasthaus Vederichs

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





MATTHIAS | M
Gasthaus Vederichs

Hauptgänge

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb	33,00 €
Kalbsfilet Pilze Rahm Eier-Spätzle buntes Frühjahrgemüse	
Pasta Aglio e Olio & Buratta	23,80 €
VEGETARISCH Hausgemachte Pasta Schalotten Knoblauch Chili Parmesan Petersilie Rote Zwiebeln La Amuse Tomaten Zitrone Pimentos de patron	
Feta im Filo-Teig & Sesam	26,50 €
VEGETARISCH Buntes Frühjahrgemüse Honig Ei Kartoffelpüree Bärlauchschaum	
Gebratener Lammrücken	36,50 €
Rosa gebraten Pomm Anna Parmesan Bohnen-Speck-Gemüse Petersilie Chili Zitrone Knoblauch Olivenöl Barolo-Thymian-Jus	
Gebratenes Wolfsbarschfilet Loup de Mer	37,00 €
Chorizo-Kartoffel-Püree Lauch Paella-Schaum Balsamico	

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



MATTHIAS | M
Gasthaus Dederichs

Klassiker

Smashed Burger „Bacon-Cheese“	24,90 €
Rindfleisch Kartoffel-Bun Bacon Käse Rote Zwiebeln Sriracha-Mayonnaise Gurken-Relish-Ketchup süßsaurer Salat Möhren Weißkohl Pommes & Mayonnaise oder bunter Beilagensalat	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	27,70 €
Paniert Preiselbeeren Zitrone Bunter Beilagensalat Pommes	
Pfeffer-Cognac-Schnitzel vom Kalbsrücken	29,70 €
Paniert Preiselbeeren Pfeffer-Cognac-Rahmsoße Pommes Zitrone Bunter Beilagensalat	
Gebratenes Lachsforellenfilet	29,00 €
Bohnen-Ragout Speck Pomm Anna Parmesan Barläuchschäum	
Rumpsteak vom Rind	32,50 €
medium gebraten Kräuterbutter oder Barolo-Thymian-Jus Kartoffelkräpfen 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 hausgemachtes Vanilleeis im Espresso	6,50 €
Eclair & Pistazie Brandteig Schokolade Pistazie Espresso-Martini-Eis	13,00 €
Hausgemachtes Himbeer-Sorbet aufgegossen mit Winzer Riesling Sekt	7,50 €
Creme Brûlée mit Blaubeeren und Salted-Karamell-Popcorn-Eis	11,50 €

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



MATTHIAS IM
Gasthaus Dederichs

Kleine Snacks

Schälchen mit Nüssen	4,00 €
Schälchen asiatische Knabbermischung	6,00 €
Käsewürfel im Glas	5,20 €
Portion Nachos mit zweierlei Dips, Jalapeños und mit Käse überbacken	9,50 €
Edamame Bohnen zum selber pulen mit geröstetem Sesam und Salz	7,00 €

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