

Vorspeisen

	€
Antipasti für zwei Personen Fenchelsalami Parmaschinken Paprika Zucchini Pecorino	24,90
Pfännchen mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl Chili geröstetes Knoblauchbrot	17,90
Italienische Burrata von der Käserei Luigi Murrone Rucola Cherrytomaten	16,90
Vitello tonnato vom Hohenloher Kalb Thunfischsauce Kapern	16,90

Suppen

Essenz von der Strauchtomate Basilikum-Celestine	9,90
Zucchini-Suppe Gartenkresse	8,90

Flammkuchen

frisch und lecker - auf dem Holzbrett

Klassisch Crème fraîche Lauch Zwiebeln geräucherte Schinkenwürfel	13,90
Frische Pfifferlinge Crème fraîche Lauch	15,90

Fisch-Gerichte

	€
Tagliarini mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl Bärlauchpesto	24,90
Forelle „Müllerin“ vom Fischhof Baumüller zerlassene Butter Petersilienkartoffeln Salat Die Mittelgröße wird von der Küche gezogen.	25,90

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“ Filetspitzen vom Schwein Currysauce Früchte Curryreis Salat	17,90	20,90
Filettopf „Berner Art“ Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken Röstinchen Salat	17,90	20,90
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb Preiselbeeren Pommes frites Gurkensalat		25,90

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben, züchten und mästen ihre Tiere wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Auf Leistungsförderer und Gentechnik wird vollständig verzichtet. Das gilt für die Fütterung der Tiere, die Bio-Fleisch liefern, wie für die der Schweine, Rinder und Kälber, die unter der Marke Qualitätsfleisch aus Hohenlohe vertrieben werden. Strenge Richtlinien und ständige Kontrolle garantieren, dass diese Verpflichtungen eingehalten werden. Transparenz, wie z.B. der Einzeltiernachweis, ist oberstes Gebot.

Fleisch-Gerichte

€

Ragout vom Wild aus dem Arnsberger Forst frische Pfifferlinge Apfelmus – selbst gemacht Spätzle	29,90
Schaukelbraten vom Weiderind – 48 h gegart Dijon-Senfsauce Selleriepüree	26,90
Tandoori-Hähnchen vom Ardeyer Landhähnchen Joghurt-Minz Dip Reis Salat	23,90
Wilder Burger mit Wild aus dem Arnsberger Forst Zwetschgen Chutney Brie Zwiebel Pommes frites	19,90

Vegetarisch und Pasta

Tagliarini mit frischen Pfifferlinge Rahmsauce	19,90
Scharfes Gemüse-Linsen-Dal Ingwer Sesam Kokosmilch Chili Reis	19,90
Salat mit frischen Pfifferlingen Vinaigrette	19,90

Steaks

Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiten in Argentinien – eine artgerechte Haltung für beste Fleischqualität. Unser Fleisch kommt von ausgesuchten Ranches mit hohem Qualitätsstandard.

	€	€	€
	150g	200g	250g
Rumpsteak	21,00	26,00	27,00
Filetsteak	29,00	35,00	39,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter
Pfeffersauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,00
Dressing nach Wahl	
Pommes frites	4,50
Röstkartoffeln	5,00
frische Pfifferlinge	7,00

Desserts

€

Mousse au chocolat

10,90

Bio-Erdbeeren vom Hof Querdel aus Füchtorf

Erdbeer-Trifle mit Cantuccini

10,90

Kaffeelikör

Heiß & Eis

8,90

Vanilleeis | heiße Kirschen

Vanilleeis | warme Schokoladensauce

Eis von Cais



Italienische Eisspezialitäten von der Neheimer Eisdiele Cais am Dom.
Bei allen frischen Zutaten wird auf Herkunft und Qualität geachtet.
Alle Eissorten sind frei von Aromen und Zusatzstoffen.

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

5,10

mit Sahne

5,90

Vanille | Schokolade | Nocciolino | Mango-Joghurt

je Kugel

1,70

Limoncellosorbet

mit Schuss

3,00

Cointreau | Eierlikör | Baileys | Whiskey | Vodka | Amaretto