

Vorspeisen

	€
Rote Bete Carpaccio	11,90
Ziegenkäse I Rucola	
Vitello tonnato vom Hohenloher Kalb	16,90
Thunfischsauce I Kapern	

Suppen

	€
Rinderkraftbrühe	8,90
Gemüstreifen I Markklößchen I Eierstich	
Cappuccino von Curry und Zitronengras	10,90
Kokosmilch	

Fisch-Gerichte

	€
Schwarzer Heilbutt vom Grill	28,90
Risotto I Salat	

Jacobsmuscheln gratiniert	32,90
schwarze Tagliarini I Thermidorsauce I Parmesan	

Vegetarisch

	€
Feigenravioli mit geschmortem Babyspinat	19,90

Steinpilzrisotto	20,90
Parmesan I Kräuter	

Beetroot Burger	19,90
Rote Bete I Falafel I Gurke I Salat I Minz-Dip I Pommes frites	



“Denkmalgeschützte Rodelhaus-Gerichte



kleine Portion

	€	€
Filetspitzen „Bombay“	18,90	21,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	18,90	21,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb		25,90
Preiselbeeren I Pommes frites I bunte Blattsalate		

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.



Flammkuchen



frisch und lecker – auf dem Holzbrett

	€
Klassisch	13,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	
Räucherlachs	15,90
Crème fraîche I Lauch	
Rote Bete	14,90
Crème fraîche I Walnüsse I Honig I Rucola	

Fleisch-Gerichte

	€
Medaillons von Hirsch und Wildschwein aus dem Arnsberger Forst Cranberryjus I Sprossenkohl I Serviettenknödel	35,90
Bugstück vom Weiderind – 48 h gegart Balsamico-Zwiebeln I Serviettenknödel	27,90
Medaillons vom Cerdo Iberico Sherryjus I Kräutersaitling I Sellerie-Brandade	32,90
Cordon bleu vom Ardeyer Landhähnchen Gouda I Geflügelkochschinken I Pommes frites I Salat	21,90
Wagyu Sauerland Burger von Deutschlands besten Wagyu Züchter 2024 Tomate I Zwiebel I Pak Choi I Wasabi-Mayonnaise Pommes frites	24,90
Burger vom Wildschwein aus dem Arnsberger Forst Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert Salat I Pommes frites	21,90

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	22,00	26,00	30,00
Filetsteak	29,00	35,00	39,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter
 Pfeffersauce
 Balsamico-Zwiebeln

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,00
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
Ratatouille	6,00
Hokkaido, Zucchini, rote Bete aus dem Ofen	6,00

Desserts

Winterliches Parfait € 9,90
Zimt I Kardamom I Rumkirschen

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 9,90
Orangen

Heiß & Eis 8,90
Vanilleeis I heiße Kirschen
Vanilleeis I 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 künstlichen Aromen und Zusatzstoffen.

Gemischtes Eis €
3 Kugeln nach Wahl 5,40
mit Sahne 5,90
Vanille I Schokolade I Nocciolino I Amaretto
hausgemachtes Orangensorbet je Kugel 1,80
mit Schuss 3,00
Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto