

Vorspeisen

		€
Burrata Pugliese von der Käserei Luigi Murrone aus Sundern		16,90
Cherrytomaten I Rucola I Balsamico di Modena		
	als Hauptgericht	
	€	€
Salat Primavera mit Garnelen aus dem Wildfang	22,90	18,90
Vinaigrette		
		€
Reibeküchlein mit Tatar vom Räucherlachs		14,90
Kräuterschmand		

Suppen

		€
Bärlauchschaumsüppchen		10,90
Räucherlachs		
Minestrone – italienische Gemüsesuppe		9,90
Parmesan-Croutons		

“Denkmalgeschützte Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“	20,90	23,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	20,90	23,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb		26,90
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	€
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	13,90
Räucherlachs	15,90
Crème fraîche I Lauch	
Primavera	14,90
grüner Spargel I Cherrytomaten I Crème fraîche I Parmesan	

Fleisch-Gerichte

	€
Lammhüfte – sous vide gegart	30,90
Bärlauchjus I Linsenrisotto I Salat	

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsauce	25,90
Spitzkohl I Petersilienkartoffeln	

100 Jahre Rodelhaus

Traditionsgericht neu interpretiert

Hohenzollerntopf – Medaillons vom Schweinefilet	24,90
Champignons à la crème I Spiegelei I Pommes frites I Salat	

“Tomahawk” Rückensteak	
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	30,90
Sherrysauce I Spitzkohl I Süßkartoffelstampf	

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück. Diese traditionsreiche Rasse hat eine charakteristische Färbung und ist besonders robust und stressresistent. Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem unvergleichlich guten Geschmack.

Burger

Wagyu Sauerland Burger
von Deutschlands bestem Wagyu Züchter 2024 24,90
Tomate I Zwiebel I Pak Choi I Wasabi-Mayonnaise
Pommes frites

Wagyu Sauerland steht für artgerechte Wagyu-Haltung in Deutschland, um genau zu sein in Arnsberg. Von Frühjahr bis Herbst grasen die Wagyurinder frei auf der Weide. Dank einer stressfreien Umgebung und hochwertigem Futter entsteht eine Qualitätsgarantie, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. In fünf Jahren hat es Wagyu Sauerland vom ersten Wagyurind zum 1. Platz beim Wagyu Fleisch Contest 2021 geschafft. Und 2024/25 befindet sich Wagyu Sauerland zum vierten Mal in Folge auf dem Treppchen und ist goldprämiiert.

Burger vom Wildschwein
aus dem Arnsberger Forst 22,90
Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert
Salat I Pommes frites

Der Naturpark Arnsberger Wald erstreckt sich über ca. 600 km². Er verbindet eines der größten zusammenhängenden Waldgebiete Deutschlands, den Möhnensee, die Ruhr im Bereich Arnsberg und Ortschaften wie Warstein oder Arnsberg. Die Ausübung der Jagd im Arnsberger Wald erfolgt tierschutzgerecht und nachhaltig. Sie trägt dazu bei, naturnahe Forstwirtschaft auf ganzer Fläche zu ermöglichen.

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	300g
Rumpsteak	24,00	28,00	32,00	36,00
Filetsteak	30,00	35,00	40,00	45,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter
 Pfeffersauce
 Sherrysauce
 BBQ-Sauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,50
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
grüner Spargel	6,00
Süßkartoffelstampf	6,00
zusätzliche Sauce	3,50
Café de Paris Butter I Pfeffersauce I Sherrysauce I BBQ-Sauce	

Fisch-Gerichte

	€
Edelfischteller mit Lachs, Zander und Dorade	32,90
Pesto I geschmortes Fenchelgemüse I Kurkuma I Kräuterkartoffeln	
Fischcurry mit buntem Gemüse	26,90
Kokosmilch I Reis	

Vegetarisch

	€
Feigenravioli mit geschmortem Babyspinat	20,90
Linsenrisotto mit grünem Spargel	19,90
Parmesan I Kräuter	
Geschmorter Fenchel	
mit Ziegenkäse aus der Käserei Luigi Murrone	21,90
Kurkuma I Honigglasur I Kräuterkartoffeln	

❧ Desserts ❧

	€
Rosmarinmousse von weißer Kuvertüre	10,90
Rhabarber-Waldfruchtkompott	
Herrencreme	9,90
Strohrum	
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	6,40
Vanille I Schokolade I Nocciolino I hausgemachtes Orangensorbet	
je Kugel	1,80
mit Schuss	3,00
Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto	