

Vorspeisen

kleine Portion

€ €

Tatar vom Rind

pikant angemacht mit Roggenbrot,
kleinem Salat und Kräuterremoulade

13,90 19,90

Carpaccio vom Yellowfin Thunfisch

mit Sesam und Sojavinaigrette

12,90

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

9,90

Suppen

€

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

5,00

Paprika-Zitronengras-Suppe

mit Sprossen

6,50

Salate

€

Verschiedene Gartensalate

mit Kirschtomaten und frischen Kräutern,
Hausdressing, Essig-Öl Dressing oder Caesar Dressing

zur Wahl mit

- gebratenen Pfifferlingen 14,90
- gerösteten Hähnchenbrustwürfeln vom Ardeyer Landhähnchen 13,50
- gebratenem Filet von der Dorade 15,90

Flammkuchen

frisch und lecker - auf dem Holzbrett

€

Klassische Art

8,90

mit Crème fraîche, Zwiebeln und geräucherten Schinkenwürfeln

Pikant

10,50

mit Rucola, Landschinken, Zwiebeln und Parmesan

Mediterran - vegetarisch

10,00

mit Crème fraîche, Paprika, Pesto, Oliven und Parmesan

Vegetarisch / Vegan

Buntes Gemüse aus dem Wok

16,90

mit gebratenem Tofu und Soja-Ingwer-Sauce, dazu Reis

Quinoa Cous Cous mit gebratenen Pfifferlingen

15,50

dazu Korianderjoghurt

Frische Pfifferlinge mit Pappardelle

14,90

dazu gebackenen Rucola

Fisch-Gericht

Loup de mer -gebraten-	€
mit Weißweinschaumsauce und Stielmus-Brandade	23,50
Gebratener Zander mit Pfifferlingen	21,90
und Rösti, dazu ein Zupfsalat an Vinaigrette	

„Denkmalgeschützte“ **Rodelhaus-Gerichte**

	kleine Portion	
	€	€
„Waldhaus Topf“		17,90
3 kleine Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons, Gemüse, Rührei und Röstkartoffeln		
Filetspitzen „Bombay“	13,90	16,90
Filetspitzen vom Schwein mit Früchten in Curryrahmsauce, dazu Reis und Salat		
Filettopf „Berner Art“	14,90	17,90
3 kleine Medaillons mit Estragonsauce und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Salat		

Fleisch-Gerichte

Mangalica Schweinerücken

€
24,90

mit Apfel-Calvados Sauce, dazu Möhrenhobel und Kartoffelgratin

Das aus Ungarn stammende Weideschwein wird freilaufend gehalten, da es sich nicht zur Massentierhaltung eignet. Das natürliche Futter, die Bewegung im Freien und das langsame Wachstum bewirken einen kräftigen, würzigen Fleischgeschmack. Das cholesterinarme Fleisch ist zudem reich an wertvollen ungesättigten Fettsäuren.

Wiener Schnitzel vom Kalb

18,90

mit Zitrone, Pommes frites und Salat mit Hausdressing

Lammkaree - sous vide gegart -

19,90

auf provenzalischem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca vom Kalb

20,90

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei gefüllt,
dazu frische Pfifferlinge und Gnocchi

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	16,00	21,00	24,00
Filetsteak	23,00	29,00	35,00

inkl. Sauce zur Wahl: hausgemachte Kräuterbutter
Pfefferjus
BBQ-Sauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate mit Tomaten und Karottenstreifen	3,50
Macedoine Gemüsewürfel	3,00
Ratatouille	3,00
Rosmarinkartoffeln	3,00
Pommes frites	3,00
Röstkartoffeln	3,00

Desserts

Sylter Eismanufaktur

Natürlich schmeckt's besser!

Bei allen frischen Zutaten wird auf Herkunft und Qualität geachtet.
So sind alle Eissorten frei von Aromen und Farbstoffen.

€

Crêpes mit Beerenfrüchten

7,90

und Cassis-Eis

Panna cotta mit frischer Minze

6,90

auf Melonen-Carpaccio mit Himbeersauce

Holunder Parfait

7,50

an Mango-Orangensalat

Mousse au Chocolat

7,50

mit frischen Früchten und Vanilleeis

Heiß und Eis

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen

6,90

Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

6,90

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

4,50

mit Sahne

4,90

Vanille aus Madagaskar - Belgische Schokolade

Andalusische Zitrone - Bretonische Walnuss

„Sylter“ Cassis - „Sylter“ Mango