



Vorspeisen

kleine Portion

€ €

Tatar vom Weiderind

13,90 19,90

mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln

Burrata pugliese

10,90

Edel-Mozzarella aus Apulien mit Tomatensalat
und Röstbrot

Rucola-Feigen Salat

11,90

mit Baguette

Matjestatar mit Pumpernickel

9,90



Suppen

Schaumsüppchen vom Steinpilz

7,90

mit Blatt Petersilie

Kürbissuppe mit Kichererbsen

6,90

und Kürbiskernöl aus der Steiermark



Flammkuchen

frisch und lecker - auf dem Holzbrett

€

Klassisch

8,90

mit Crème fraîche, Lauch, Zwiebeln
und geräucherten Schinkenwürfeln

Vegetarisch

12,50

mit Kürbis, Rucola, Apfel und Walnüssen



Vegetarisch / Vegan

Green Bowl

14,90

mit CousCous, Prinzessbohnen, Broccoli und Avocado

Hausgemachte Kürbisgnocchi

12,90

mit Fenchel

Bunter Salatteller mit Lachs-Scampi Spieß

16,90

mit Kirschtomaten, Kräutern und Mango-Dressing



Fisch-Gerichte

Neuer Matjes „Klassisch“ 13,90

in Sauerrahm mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln,
und Salzkartoffeln

Wolfsbarsch vom Grill 25,90

mit Mangold und Petersilienkartoffeln

Heilbutt an Linsengemüse 23,90

mit Kartoffelstampf



„Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

kleine Portion

€ €

„Waldhaus Topf“ 18,90

3 kleine Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons,
Gemüse, Rührei und Röstkartoffeln

Filetspitzen „Bombay“ 15,90 18,90

Filetspitzen vom Schwein mit Früchten
in Curryrahmsauce, dazu Reis und Salat

Filettopf „Berner Art“ 15,90 18,90

3 kleine Medaillons mit Estragonsauce
und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Salat



Fleisch-Gerichte



€

„Tomahawk“ – Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

25,90

mit geröstetem Kürbisgemüse, Schwarzbiersauce,
Rote Bete und Püree

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück. Die Möhrenköpfe, wie sie aufgrund ihrer charakteristischen Färbung genannt werden, sind robuste und stressresistente Tiere.

Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem unvergleichlich guten Geschmack.

Tandoori Hähnchen

17,90

mit Minz-Joghurt Dip, Basmatireis und Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb

19,90

mit Pommes frites und Salat mit Hausdressing



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 | 3,50 |
| mit Tomaten und Karottenstreifen | |
| herbstliches Gemüse | 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.

€

Schokoladen-Crêpes mit Williamsbirne 7,90
und Vanilleeis

Mousse au Chocolat 7,50
mit frischen Früchten und Vanilleeis

Tiramisu-Trifle mit Kakao 6,90
Mascarponecreme und Amaretto

Feines von der Pflaume mit Zimtparfait 6,90

Heiß und Eis

Vanilleeis mit heißen Kirschen 6,90
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce 6,90

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl 4,50
mit Sahne 4,90

Vanille aus Madagaskar - Belgische Schokolade je Kugel 1,50
Andalusische Zitrone - Bretonische Walnuss
Sylter“ Cassis - „Sylter“ Mango