

Vorspeisen

	kleine Portion	
	€	€
Tatar vom Weiderind mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln	13,90	19,90
Burrata pugliese Edel-Mozzarella aus Apulien mit Tomatensalat und Röstbrot		10,90
Rucola-Feigen Salat mit Baguette		11,90
Matjestatar mit Pumpernickel		9,90

Suppen

Schaumsüppchen vom Steinpilz mit Blattpetersilie	7,90
Kürbissuppe mit Kichererbsen und Kürbiskernöl aus der Steiermark	6,90

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 Hühnchen

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
und Vanilleeis

7,90

Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten und Vanilleeis

7,50

Tiramisu-Trifle mit Kakao
Mascarponecreme und Amaretto

6,90

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