

# Schnitzelzeit im Rodelhaus

## I ♥ Schnitzel

### Forest

Champignons aus der Pfanne I Rahmsauce I Pommes frites

### Old School

Schmorzwiebeln I Röstkartoffeln

### Cordon bleu

mit Schinken und Käse gefüllt I Pommes frites

### Veggie – Italian Style

Sojaschnitzel I Tomaten I Gnocchi

### Mediterrano

Olivensauce I Rosmarinkartoffeln

	14,90€
Als Beilage:	
bunte Blattsalate I Tomaten I Kräuter	3,50€
Unsere Getränkeempfehlung:	
Grevensteiner 0,3l	3,00€

## Vorspeisen

		€
<b>Tatar vom Weiderind</b>	13,90	19,90
Kapern I Sardellen I Zwiebeln		
<b>Burrata pugliese</b>		10,90
Edel-Mozzarella aus Apulien I Tomatensalat Röstbrot		
<b>Asiatisches Tatar vom Thunfisch</b>		13,90
Frühlingszwiebel I Ingwer I Sojasauce I Olivenöl I Sesam		
<b>Rote-Bete Carpaccio</b>		9,90
Rucola I Parmesan I Balsamico		

## Suppen

<b>Apfel-Sellerie Süsschen</b>		7,90
Petersilienschaum		
<b>Zwiebelsuppe „Parisienne“</b>		6,90
Croûtons I Gruyere		



## Flammkuchen

frisch und lecker - auf dem Holzbrett



€

### Klassisch

8,90

Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln  
geräucherte Schinkenwürfel

### Vegetarisch

12,90

Zucchini I Lauch I Tomaten I Feta I Thymian



## Vegetarisch / Vegan



€

### Asiatische Gemüse Bowl

15,90

bunte Gemüse I Sojasauce I Koriander I Basmatireis

### Hausgemachte Gnocchi „Napoli“

12,90

Tomaten I Basilikumpesto

### Bunter Salatteller

9,90

Kirschtomaten I Kräutern I Mango-Dressing

wahlweise mit gebratenen Streifen vom Ardeyer Landhähnchen

14,90

## Fisch-Gerichte

	€
<b>Skrei – frisch aus Norwegen</b> Kapernbutter I Wirsingbrandade	22,90
<b>Zander vom Grill</b> Wasabi-Meerrettich Schaum I Rote Bete Püree I Graupenrisotto	21,90

## “Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
<b>„Waldhaus Topf“</b> 3 kleine Medaillons vom Schwein Rahmchampignon I Gemüse I Rührei I Röstkartoffeln		18,90
<b>Filetspitzen „Bombay“</b> Filetspitzen vom Schwein mit Früchten Curryrahmsauce I Reis I Salat	15,90	18,90
<b>Filettopf „Berner Art“</b> 3 kleine Medaillons mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat	15,90	18,90

## Fleisch-Gerichte

€

**„Tomahawk“ – Rückensteak vom  
Schwäbisch-Hällischen Landschwein** 25,90  
Cidre-Sauce I Möhrenhobel I Erbspüree

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

**Chicken Marsala vom Ardeyer Landhähnchen** 17,90  
Frühlingszwiebeln I Garam Marsala I Minz-Joghurt  
Basmatireis I Salat

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 19,90  
Pommes frites I Salat mit Hausdressing

**Entenbrust à l'Allard -rosa gebraten-** 24,90  
Oliven I Pastinaken-Brandade

**Ragout vom Wildschwein aus dem Arnsberger Forst** 22,90  
Ingwer I Curry I Spätzle I Salat

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

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	3,50
Tomaten I Karottenstreifen	
buntes Gemüse	3,00
Holländische 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.

	€
<b>Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße</b>	7,90
Zimt I Vanilleeis	
<b>Mousse au Chocolat</b>	7,50
frische Früchten I Vanilleeis	
<b>Beeren-Trifle</b>	6,90
Mascarponecreme I Cantuccini	
<b>Orangen - Crème brûlée</b>	6,90
Cointreau	
<b>Heiß und Eis</b>	
Vanilleeis I heiße Kirschen	6,90
Vanilleeis I warme Schokoladensauce	6,90
<b>Gemischtes Eis</b>	
3 Kugeln nach Wahl	4,50
mit Sahne	4,90
Vanille aus Madagaskar I Belgische Schokolade	je Kugel 1,50
Andalusische Zitrone I Bretonische Walnuss	
„Sylter“ Cassis I „Sylter“ Mango	