



Wagyu Sauerland Burger €
20,90
Wagyu Beef I BBQ-Sauce I Pak Choi I Wasabi-Mayonnaise

Auf den Sauerländer Bergwiesen von Katrin Schütz und Christoph Willeke grasen heute über 40 Wagyu Rinder. Die frischen Gräser und zahlreichen Kräuter machen das Wagyufleisch zu einem der Besten der Welt. Hochwertig, nachhaltig, regional. Überzeugen Sie sich selbst.

Beyond Meat – Veggie Burger 16,90
veganer Fleischersatz aus Erbsen und Roter Bete
Tomate I Gurke I Salat I Pommes frites

Beyond Meat und vor allem der entsprechende Burger-Bratling sind aktuell in aller Munde. Geschmacklich als veganes Fleischersatzprodukt unübertroffen.

Will`s Bacon Cheeseburger 14,90
US-Beef I Bacon I Käse I Salat I Tomate I Pommes frites

Vorspeisen

	€
Vitello tonnato Kalbfleisch vom Hohenloher Kalb Thunfischsauce I Kapern	11,90
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Parmesan, nativem Olivenöl, Balsamico Essig	14,90
Burrata pugliese Edel-Mozzarella aus Apulien I Tomatensalat Röstbrot	11,90

Suppen

Essenz von der Strauchtomate Basilikumklößchen	7,90
Cappuccino von Curry und Zitronengras Lachsstreifen	7,90

Fisch-Gerichte

Zander unter der Kartoffelkruste 22,90
Noilly-Prat Sauce I Karotten-Ingwer Gemüse

Dorade vom Grill 22,90
Ratatouille I Rosmarinkartoffeln

Lachs auf Pasta Verdure 21,90
Kapern I Karotten I Zucchini I Zwiebeln

Vegetarisch / Vegan

Pasta Verdure 15,90
Kapern I Karotten I Zucchini I Zwiebeln

Quinoa Bowl 15,90
Kirschtomaten I Feta I Joghurt-Koriander Dip

Salate

Großer Salat mit Hähnchenbrust 14,90
vom Ardeyer Landhähnchen I Mango-Vinaigrette I Baguette

Großer Salat mit Lachs 16,90
Zitronen-Vinaigrette I Baguette

Fleisch-Gerichte

	€
„Tomahawk“ – Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Thymianjus I Frühlingsgemüse I Rosmarinkartoffeln	25,90

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.

Mediterrane Hähnchenbrust „Toskana“ vom Ardeyer Landhähnchen I Olivensauce I Rosmarinkartoffeln	18,90
--	-------

Lammkarree vom Salzwiesenlamm Queller I Thymian-Zitronen Pürree	34,90
--	-------

Das nordfriesische Salzwiesenlamm weidet traditionell auf Nordfrieslands Salzwiesen und den begrenzenden Deichen. Die Mutterschafe fressen ausschließlich das salzige Gras. Die Tiere sind immer an der frischen Luft, eine Zufütterung erfolgt nur im Winter durch von den Bauern eingelagertes Heu. Das Fleisch ist dadurch von Natur leicht salzig und aufgrund der vielen Bewegung der Tiere mager, aber trotzdem saftig und sehr zart. Es hat absolute Spitzen-Qualität und ist auch unter dem französischen Namen " agneau de prés salés " bekannt.

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“ Filetspitzen vom Schwein mit Früchten Curryrahmsauce I Reis I Salat	15,90	18,90
Filettopf „Berner Art“ 3 kleine Medaillons mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat	15,90	18,90
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb Pommes frites I Gurkensalat		21,90

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben, züchten und mästen ihre Tiere wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Leistungsförderer und gentechnisch kontaminierte Futtermittel sind verboten. 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

Klassisch Crème fraîche I Zwiebeln I Speck	12,90
Fromage de chèvre Crème fraîche I Ziegenkäse I Zucchini	13,90

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
Dressing nach Wahl	
Gemüse	3,00
Pommes frites	3,00
Röstkartoffeln	3,00

Dessert

Mango Trifle 7,90
Cantuccini I Batida de Côco

Mousse au Chocolat 7,90
Früchte I Vanilleeis

Crème brûlée 7,90
Cointreau

Heiß und Eis
Vanilleeis I heiße Kirschen 6,90
Vanilleeis I warme Schokoladensauce 6,90

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 Aromen und Zusatzstoffen.

3 Kugeln nach Wahl 5,10
Vanille I Schokolade I Himbeer-weiße Schokolade I Cassis
Vanille-Rum I Banane I Mango-Joghurt
mit Sahne 5,50