

1 Burger

Wagyu Münsterland Burger

Wasabi-Mayonnaise | BBQ Sauce

Tomate | Zwiebel | Pak-Choi | Pommes frites

Burger vom Wildschwein

aus dem Arnsberger Forst

Zwetschgen-Chutney | Zwiebeln | Camembert

Salat | Pommes frites

American Cheeseburger

US-Beef | Cheddar | BBQ-Sauce

Zwiebel | Tomate | Gurke | Salat | Pommes frites

1 Schnitzel

Budapest

Paprika | Zwiebeln | Gurken | Pommes frites

Cordon bleu

Kochschinken | Käse | Pommes frites

Als Beilage:

bunte Blattsalate | Tomaten | Kräuter

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

Rucola | Parmesan | Olivenöl Chateau Montfrin

Rote Bete mit gratiniertem Ziegenkäse

Feldsalat | Walnussvinaigrette

Suppen

Hokkaido-Kürbissüppchen

Kokosschaum

Essenz vom Wild

Celestine | Kräuter

Flammkuchen

frisch und lecker - auf dem Holzbrett

Klassisch

Crème fraîche | Lauch | Zwiebeln | geräucherte Schinkenwürfel

Herbstlich

Crème fraîche | Kürbis | Feta

Fisch-Gerichte

Gegrilltes Lachsfilet

Noilly-Prat Sauce | Babyspinat | Sellerietörtchen

Seezunge vom Grill

wahlweise: Spinat oder Salat | Petersilienkartoffeln oder Drillinge

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

Filetspitzen „Bombay“

Filetspitzen vom Schwein

Currysauce | Früchte | Curryreis | Salat

Filettopf „Berner Art“

Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce
und Käse überbacken | Röstinchen | Salat

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb

Preiselbeeren | Pommes frites | Gurkensalat

Die Hohenloher Bauern, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben, züchten und mästen ihre Tiere wie früher in ihren bäuerlichen Betrieben. Auf Leistungsförderer und Gentechnik wird vollständig verzichtet. 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

Fleisch-Gerichte

„Tomahawk“-Rückensteak vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Sherry-Sauce | Kartoffel-Kürbis Ragout

Schaukelbraten vom Hohenloher Weiderind
48 h gegart
Wirsing | Serviettenknödel

Fasanenbrust mit Steinpilzrisotto
Feldsalat

Duett vom Hirschen
Portwein-Jus | Wirsing | Spätzle

Pasta und Salate

Tagliarini mit gegrilltem Lachsfilet
Noilly Prat-Sauce

Feldsalat mit Walnussvinaigrette
Rote Bete | Kürbis

Vegetarisch / Vegan

Steinpilzrisotto
Zwiebelchutney | Frühlingslauch | Affila-Kresse

Veggie Burger – Portobello Style
Ziegenfrischkäse | Rucola | Tomate | Zwiebel
Gurke | Salat | Pommes frites

Kartoffel-Kürbis Ragout
Rote Bete

Steaks

Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiten in Argentinien – eine artgerechte Haltung für beste Fleischqualität. Unser Fleisch kommt von ausgesuchten Ranches mit hohem Qualitätsstandard.

Rumpsteak	150g	200g	250g
Filetsteak	150g	200g	250g

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

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

bunte Blattsalate
Dressing nach Wahl
Kartoffel-Kürbis Ragout
Pommes frites
Röstkartoffeln

Desserts

Zwetschgen mit Zimtschaum und Vanilleeis

Marsala | Cantuccini

Crème brûlée mit gebrannter weißer Schokolad

Orangenfilets | Cointreau

Mousse au Chocolat

Berenspiegel

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.

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

mit Sahne

Vanille | Schokolade | Maracuja-Minz

Batida de Coco | Mango-Joghurt | Zitronensorbet

mit Schuss

Cointreau | Eierlikör | Baileys | Whiskey | Vodka | Amaretto