

Vorspeisen

	€
Vitello tonnato vom Hohenloher Kalb Thunfischsauce I Kapern	16,90
Pfännchen mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl I Chili I geröstetes Knoblauchbrot	17,90

Suppen

Hühnersüppchen vom Ardeyer Landhähnchen I Gemüse I Spargel	8,90
Cappuccino von Curry und Zitronengras Scampi-Spieß	11,90

Flammkuchen frisch und lecker - auf dem Holzbrett

Klassisch Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln geräucherte Schinkenwürfel	13,90
Winterlich Crème fraîche I Ziegenkäse I Birne	13,90

Fisch-Gerichte

	€
Skrei – Winterkabeljau aus Norwegen Wirsinggemüse I Kartoffelstampf	28,90
Muscheltopf „Norderney“ Miesmuscheln I Weißweinsauce I Röstbrot	15,90
Moules frites Miesmuscheln I Weißweinsauce I Pommes frites	18,90

“Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

	kleine Portion	
	€	€
Filetspitzen „Bombay“ Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat	17,90	20,90
Filettopf „Berner Art“ Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat	17,90	20,90
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb Preiselbeeren I Pommes frites I Gurkensalat		25,90

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

	€
Zwiebelrostbraten vom Weiderind – 48 h gegart Wirsinggemüse I Kartoffelgratin	25,90
Hühnerfrikassee „Friedel“ Spargel I Reis	19,90
Rehrücken aus heimischer Jagd Wirsinggemüse I Kartoffelstampf	32,90
Wagyu Münsterland Burger Wasabi-Mayonnaise I BBQ Sauce Tomate I Zwiebel I Pommes frites	22,90
Medaillons vom Hohenloher Eichelmastschwein Pfeffersauce I Kartoffelgratin I Salat	29,90

Vegetarisch / Pasta und Salat

Frische Tagliarini mit Wolfsbarsch vom Grill Kräuterpesto	24,90
Bunte Blattsalate mit Roter Bete karamellisierter Ziegenkäse I Walnüsse	17,90
Thai-Curry Kokosmilch I bunte Gemüse I Reis	18,90

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	21,00	26,00	27,00
Filetsteak	29,00	35,00	39,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter
Pfeffersauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,00
Dressing nach Wahl	
Schmorzwiebeln	3,50
Pommes frites	4,50
Röstinchen	4,50
Kartoffelgratin	5,00

Desserts

€

Crêpes Suzette – das dauert etwas

11,90

Orangenfilet I Grand Marnier I Vanilleeis

Winterliche Panna cotta

9,90

Maracuja I Sternanis I Zimt I Kardamom

Heiß & Eis

8,90

Vanilleeis I heiße Kirschen

Vanilleeis I warme Schokoladensauce

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

5,70

mit Sahne

5,90

Vanille I Schokolade I Bratapfel

je Kugel

1,70

Walbeerensorbet I Zitronensorbet

mit Schuss

3,00

Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto