

## Vorspeisen

	€
<b>Lauwarmer Spargelsalat</b> Erdbeeren   Balsamico	15,90
<b>Pfännchen mit Garnelen</b> aus dem Wildfang Olivenöl   Chili   geröstetes Knoblauchbrot	17,90
<b>Italienische Burrata von der Käserei</b> Luigi Murrone Rucola   Cherrytomaten	16,90

## Suppen

<b>Spargelcrèmesüppchen</b> Bio-Spargel   Kräuter	9,90
<b>Möhren-Ingwer Suppe</b> Joghurt   Gartenkresse	9,90

## Flammkuchen frisch und lecker - auf dem Holzbrett

<b>Klassisch</b> Crème fraîche   Lauch   Zwiebeln geräucherte Schinkenwürfel	13,90
<b>Spargel vom Bio-Hof Querdel</b> Bärlauchpesto   Rucola	15,90

## Fisch-Gerichte

	€
Tagliarini mit Garnelen aus dem Wildfang Olivenöl   Bärlauchpesto	24,90
Maischolle mit Speckstippe Drillinge   Meersalz	25,90

## “Denkmalgeschützte“ Rodelhaus-Gerichte

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

€

<b>Maibock aus deutschem Forst</b> Preiselbeerjus   Maiwirsing   Serviettenknödel	28,90
<b>Schaukelbraten vom Weiderind – 48 h gegart</b> Bordeaux-Jus   grüner Spargel   Kartoffelstampf	26,90
<b>Tandoori-Hähnchen</b> vom Ardeyer Landhähnchen   Joghurt-Minz Dip   Reis   Salat	23,90
<b>Wilder Burger mit Wild aus dem Arnsberger Forst</b> Zwetschgen Chutney   Brie   Zwiebel   Pommes frites	19,90

## Vegetarisch

<b>Gebackener Blumenkohl im Teigmantel</b> Dip   Salat	15,90
<b>1 Bund frischer Bio-Stangenspargel</b> kleine Kräuterkartoffeln   Sauce Hollandaise mit Estragon und Weißwein oder zerlassener Butter	22,90

# 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	
Pommes frites	4,50
Rosmarinkartoffeln	4,50

# Desserts

€

## Mousse au chocolat

10,90

Tonkabohneneis | Waldbeerspiegel

## Rhabarber Crumble

9,90

Vanilleeis

## Heiß & Eis

8,90

Vanilleeis | heiße Kirschen

Vanilleeis | 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

5,10

mit Sahne

5,90

Vanille | Schokolade | Tonkabohne | Holunder-Joghurt je Kugel

1,70

Limoncellosorbet

mit Schuss

3,00

Cointreau | Eierlikör | Baileys | Whiskey | Vodka | Amaretto