

Vorspeisen

	€
Reibeküchlein mit Räucherlachs Honig-Dill Dip I Salat	12,90
Rosa gebratene Entenbrust Feldsalat I Himbeerdressing	17,90
Carpaccio vom Hohenloher Weiderind gerösteter Kürbis I Parmesan I winterlicher Salat	18,90

Suppen

	€
Essenz vom Wild aus dem Arnsberger Forst Flädle I Kräuter	10,90
Zwiebelsuppe „Parisienne“ Weißwein I mit Gruyère und Croûtons überbacken	9,90

Fisch-Gerichte

	€
Gegrilltes Filet von der Rotbarbe Noilly Prat Sauce I provenzalisches Gemüse I Rosmarinkartoffeln	25,90
Filet vom Zander unter der Kartoffelkruste Noilly Prat Sauce I Champagnerkraut	27,90

Vegetarisch

	€
Gebackener Blumenkohl im Teigmantel hausgemachte Remoulade I Salat	16,90
Pikantes Linsen Dal mit Gemüse Ingwer I Sesam I Kokosmilch I Chili I Reis	18,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln Salat	18,90
Halloumi Burger Rucola I Paprika I Zucchini I Pommes frites	19,90



“Denkmalgeschützte Rodelhaus-Gerichte



kleine Portion

	€	€
Filetspitzen „Bombay“	18,90	21,90
Filetspitzen vom Schwein Currysauce I Früchte I Curryreis I Salat		
Filettopf „Berner Art“	18,90	21,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce und Käse überbacken I Röstinchen I Salat		
Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb		25,90
Preiselbeeren I Pommes frites I 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.



Flammkuchen



frisch und lecker – auf dem Holzbrett

	€
Klassisch	13,90
Crème fraîche I Lauch I Zwiebeln I geräucherte Schinkenwürfel	
Räucherlachs	15,90
Crème fraîche I Lauch	
Herbstlich	15,90
Kürbis I Crème fraîche I Lauch	

Fleisch-Gerichte

	€
Ragout vom Wild aus dem Arnsberger Forst Spätzle I Salat	31,90
Schaukelbraten vom Weiderind – 48 h gegart Zwiebeljus I Champignons I Kartoffelgratin	27,90
Rinderroulade “Rodelhaus” Speck I Gurke I Zwiebeln I Wirsinggemüse I Salzkartoffeln	25,90
Westfälischer Grünkohl mit Kasseler und Mettwurst Röstkartoffeln	19,90
Wagyu Sauerland Burger von Deutschlands besten Wagyu Züchter 2024 Tomate I Zwiebel I Pak Choi I Wasabi Mayonnaise Pommes frites	24,90
Burger vom Wildschwein aus dem Arnsberger Forst Zwetschgen-Chutney I Zwiebeln I Camembert Salat I Pommes frites	21,90

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	22,00	26,00	30,00
Filetsteak	29,00	35,00	39,00

inkl. zur Wahl: Café de Paris Butter
 Pfeffersauce
 Zwiebelsauce

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
bunte Blattsalate	5,00
Dressing Ihrer Wahl	
Pommes frites	5,00
Röstkartoffeln	6,00
provenzalisches Gemüse	6,00
Wirsinggemüse	6,00

Desserts

€

Gefüllter Bratapfel – aus dem Ofen 9,90
Marzipan I Nüsse I Vanillesauce

Orangencarpaccio
mit winterlicher Mousse au Chocolat 10,90
Zimt

Crème brûlée 9,90
Cointreau

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 künstlichen Aromen und Zusatzstoffen.

€

Gemischtes Eis
3 Kugeln nach Wahl 5,40

mit Sahne 5,90

Vanille I Schokolade I Nocciolino I Bratapfel
Amaretto I Glühweinsorbet je Kugel 1,80

mit Schuss 3,00
Cointreau I Eierlikör I Baileys I Whiskey I Vodka I Amaretto